

Kvalitetsstandard Nr. 15 Madservice med levering til hjemmeboende borgere

(Servicelov nr. 573 af 24.06.05. § 83)

Planlægning	
Hvilket behov dækker hjælpen	<ul style="list-style-type: none"> • Madservice til borgere, der er ude af stand til at tilberede mad på grund af nedsat fysisk, psykisk eller social funktionsevne. • Ydelsen kan bevilges varigt eller midlertidigt.
Hvem kan modtage hjælpen	<ul style="list-style-type: none"> • Borgere, der midlertidigt eller varigt, ikke selv mestrer madlavningen af helbredsmæssige årsager.
Mål for kvalitetsområdet	<ul style="list-style-type: none"> • En alsidig og ernæringsrigtig kost, produceret efter retningslinjerne i Den Danske Institutionskost med særlige hensyn til ældre og småt spisende. • Menuerne er sammensat i overensstemmelse med anbefalingerne fra Den Nationale Kosthåndbog. • At yde en forebyggende indsats, for at undgå underernæring og fejlnæring.
Udførelse	
Hvilke aktiviteter indgår i hjælpen	<ul style="list-style-type: none"> • Levering af hoved- og boret (boret kan fravælges). • Efter aftale med visitationen kan leverandøren forpligtes til at sætte maden i borgerens køleskab, hvor borgeren ikke har mestringssevne til det. • I særlige tilfælde, efter aftale med visitationen, skal leverandøren forpligtes til selv at låse sig ind hos borgeren, og sætte maden i køleskab. • Ved denne ydelse skal leverandøren fremskaffe samtykkeerklæring fra borger. • Borgeren forpligtes til at aftage minimum 4 hovedretter pr. uge. • Ud over normalkost kan leveres diætkost efter nærmere visitation. • Diætkost svarer til normalkost, men er tilpasset retningslinjer for diætkost. • I forbindelse med levering af hovedretter kan der leveres morgen, mellem og frokostmåltider. Samt andre tilkøbsydelser som eks. vis proteindrikke, samt andet efter aftale. • Vejledninger i forhold til modtagelse af maden, opbevaring hos borger og opvarmning, afbestilling

	<p>og genbestilling fremgår af retningslinjer i pjecen "Alt om at få kølemad" udgivet af Madservice Stevns.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der er mulighed for at tilkøbe ekstra hovedretter og bieretter. • Efter behov skal mikroovn udlånes af leverandøren uden beregning. • Leverandøren er forpligtet til ombytning af defekt mikroovn, ved førstkomende levering, efter at reklamation om mikroovn er modtaget. • Menuplaner udsendes for 2 måneder ad gangen. • Portionsstørrelser ses på sidste side i kvalitetsstandarden.
Hvilke aktiviteter indgår ikke i hjælpen	<ul style="list-style-type: none"> • Hjælp til opvarmning og hjælp i spisesituationen indgår ikke i ydelsen. Der henvises her til kvalitetsstandard nr. 4, Ernæring. • Sondeernæring og intravenøse væsker kan ikke leveres som madserviceordning.
Hvem leverer hjælpen	<ul style="list-style-type: none"> • Den kommunale leverandør Madservice Stevns. • Private leverandører, der opfylder Stevns Kommunes kvalitetskrav og er godkendt af kommune til at levere madservice.
Leverandørens personlige og faglige kompetencer	<ul style="list-style-type: none"> • Det ansvarshavende personale skal have en kostfaglig uddannelse. • Ikke faglært produktionspersonale skal have gennemgået de lovpligtige hygiejnekurser. • Maden udbringes af personale, som er oplært i de leverancekrav, produktionsformen stiller. • Chaufføren skal kunne forstå, tale og skrive dansk.
Valgmuligheder	<ul style="list-style-type: none"> • Når der er fisk og indmad på menuen, skal der være alternativ valgmulighed. • Svinekød kan fravælges, hvorefter dagens menu produceres med f.eks. kalv, okse, lam eller kalkun. • Der er mulighed for at vælge vegetarkost.
Hvad koster det for borgeren	<ul style="list-style-type: none"> • Fremgår af pris- og serviceinformationer i pjecen "Alt om at få kølemad".
Opfølgning	
Opfølgning i henhold til kvalitetsmål	<ul style="list-style-type: none"> • Gensidig dialog mellem borger og leverandør. • Gennem løbende dialog mellem leverandør, visitation og tværfaglige personale i kommunen.

	<ul style="list-style-type: none"> • Brugerundersøgelse udføres hvert 2' år (lige år). • Leverandøren er under tilsyn af Fødevarestyrelsen.
Ansvarlig for opfølgningen	<ul style="list-style-type: none"> • Afsnitsleder for Madservice.
Korrigerende handlinger	
Konsekvenser af manglende målopfyldelse	<ul style="list-style-type: none"> • Ved manglende målopfyldelse skal der foreligge en skriftlig redegørelse herfor.

Portionsstørrelser

	Normal portion	Lille portion
Helt kød	100 gram	75 gram
Farsretter	120 gram	80 gram
Fisk	1 stk. a 100 gram	1 stk. a 75 gram
Kartofler	175 gram	100 gram
Kartoffelmos	250 gram	150 gram
Ris	160 gram	120 gram
Sauce	1½ dl.	1½ dl.
Gryderet	3 dl (80 gr. kød)	2 dl.(55 gr. kød)
Stuvning	2,5 dl.	2,0 dl.
Grøntsager	50 gram	50 gram
Grøntsagssupper	3 dl.	3 dl.
Mælkemad	2,5 dl.	2,5 dl.
Frugtsupper, varme	2,5 dl.	2,5 dl.
Frugtsupper, kolde	1,75 dl.	1,75 dl.
Fromager	1,5 dl.	1,5 dl.
Budding	1,5 dl.	1,5 dl.
Softsauce	1 dl.	1 dl.
Frugtgrød	2,5 dl.	2,5 dl.