

Kvalitetsstandard for Madservice ekskl. levering	
Lovgrundlag	Serviceovens § 83
Behov som indsatsen skal dække	Tilberedning af færdigretter til borgere i eget hjem.
Formål med indsatsen	Madservice til borgere, som ikke selv er i stand til at varetage den daglige madlavning, men er i stand til at afhente hos leverandør.
Ydelser som indgår i indsatsen	Tilberedning af: • normal kost • diæter • individuel kost • madpakker • kostvejledning ved kostfagligt personale.
Ydelser som ikke indgår i indsatsen	Maden tilberedes ikke i hjemmet. Maden leveres ikke til borgerens hjem.
Hvem visiterer til indsatsen	Visitatorer
Hvem kan modtage indsatsen	Borgere, som ikke selv er i stand til at varetage den daglige madlavning, men er i stand til at afhente hos leverandør.
Valgmulighed mht. leverandør	Der er mulighed for frit valg af leverandør, godkendt i Nyborg Kommune. Mulige leverandører: • Nyborg Kommune produktionskøkken • Privat leverandør
Kvalitets- og kompetencekrav til udfører	Generelle krav: • Der produceres mad efter "Anbefalinger for den danske institutionskost" udgivet af Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, 2009. http://www.foedevarestyrelsen.dk/publikationer/alle_publikationer/2009/002.htm • Varm mad skal afhentes mellem kl. 11:30 og 13:30 • Alt tilbehør skal være indeholdt i retten, f.eks. kammerjunkere til koldskål, fløde/mælk til jordbærgrød og lignende • Der skal tages hensyn til særlige menuer ved højtider • Minimumskrav for portionsstørrelse:

Art	Mængde
Kød	120-135 g
Sovs	1 dl
Kartofler	170 g
Grøntsager	75 g
Biret	2-2½ dl

- Der sondres mellem varm, kold og frossen mad. Det er op til den enkelte leverandør, hvilken produktionsform de benytter/tilbyder.

- **Menuplan**

Leverandøren skal forestå den løbende, praktiske information om maden til borgerne ved udlevering af menuplan og evt. bestillingsseddel. Al information skal være i en brugervenlig form og skrift.

Menuplanerne udarbejdes af leverandøren i henhold til "anbefalinger for den danske institutionskost" af 2009 og skal foreligge min. 1 uge før første leveringsdag.

Leverandøren skal tilrettelægge såvel menuplan som fremgangsmåde for borgernes bestilling, men proceduren skal tilpasses målgruppen.

- **Produktion, pakning, mærkning**

Leverandøren er frit stillet med hensyn til produktion, leveringsmetode og pakning under forudsætning af overholdelse af den gældende lovgivning.

Mærkningen skal være tydelig med hensyntagen til målgruppen og overholde gældende lovgivning på området.

- **Færdigtilberedning af maden**

Der kan blive tale om færdigtilberedning af maden, såfremt maden ikke udleveres varmholdt. Leverandøren er forpligtet til at udarbejde brugervenlig og let læselig informationsskrivelse om færdigtilberedning af maden.

Omkostninger for modtager

Priserne i Nyborg Kommune er fastsat af Sundheds- og Ældreudvalget og er pr. 1. juli 2010:

Hovedret + biret	36,00 kr.
Hovedret	30,00 kr.

Kommunens kvalitetsmål	Kravene til sikring af madens kvalitet beskrives i egenkontrollen, jf. sundhedsministeriets bekendtgørelse nr. 773 af 6. juli 2006 om fødevarehygiejne. Leverandører skal fremsende godkendt egenkontrolprogram ved anmodning om godkendelse som fritvalgsleverandør af mad til ældre, der er visiteret til den kommunale madordning i Nyborg kommune. Madordningen skal iværksættes senest 3 hverdage efter en bevilling er givet. I særlige tilfælde kan ordningen iværksættes akut.
Opfølgning på ydelsen	Der foretages fortløbende opfølgning og vurdering af oplevet kvalitet ved hjælp af brugertilfredsundersøgelse for 20 % af brugerne 1 x årligt.
Borgerens forpligtelser	Borgeren kan afbestille maden senest 3 hverdage før levering indenfor leverandørens telefontid Såfremt borgeren ønsker at skifte leverandør, skal opsigelse af nuværende leverandør ske med 1 måneds varsel til udgangen af en måned.