

Madservice

1. Hvad er indsatsens lovgrundlag	Serviceoven § 83 stk1. nr. 3
2. Hvilket behov dækker indsatsen	Levering af færdigtilberedt mad
3. Hvad er formålet med indsatsen	At fremme sundhed og forebygge sygdom ved at tilbyde borgerne • varieret kost i form af velsmagende mad af god kvalitet tilpasset den enkelte borgers behov • ernæringsrigtig kost jf. gældende "Anbefalinger for den danske institutionskost"
4. Hvem kan modtage indsatsen, og hvilke kriterier indgår for tildeling af indsatsen	Borgere, der pga. fysisk / psykisk funktionsnedsættelse eller af sociale årsager, midlertidigt eller varigt ikke selv kan klare den daglige madlavning
5. Hvilke aktiviteter kan indgå i indsatsen	Levering af færdigtilberedte måltider: • Hovedmåltid (hovedret + forret og/eller dessert) • Diætkost • Energiberigede produkter • Specialkost (vegetarkost, religiøse hensyn) • Øvrige måltider (morgenmad, madpakke/smørrebrød) • Gæstemenuer Udsendelse af menuplaner
6. Hvad er indsatsens omfang	Levering af mad fra 1 til 7 dage om ugen, 365 dage om året. Madleverance kan afmeldes for enkeltdage eller for en periode, tidsfrister herfor fremgår af leverandørinformationerne. Levering af mad kan være med eller uden udbringning til borgeren bopæl – skal fremgå af leverandørernes informationsmateriale Varm mad kan leveres på aktivitetscenter etc., de dage borgeren opholder sig der.
7. Er der valgmulighed med hensyn til leverandør	Jf. Servicelovens § 91 er der mulighed for frit valg af leverandør (kommunal leverandør eller godkendt privat leverandør) Der kan skiftes leverandør med 1 måneds varsel. Beboere i boliger, der er omfattet af lov om boliger for ældre personer med handicap, og hvor der føres de lovpligtige tilsyn, som f.eks. ældrecentre, bliver serviceret af kommunen, jf. servicelovens § 93, stk. 1.
8. Kompetencekrav til personalet	Diæter mv. skal produceres af personale med kostfaglig uddannelse. Produktionskøkkenet skal leve op til gældende krav fra Fødevarerinspektoratet. De medarbejdere, som leverer maden hos borgerne, skal være oplært i gældende krav til transport, opbevaring etc. for den pågældende produktionsform. De personer, der leverer ydelsen, skal være bekendt med kommunens kvalitetsstandard og med den konkrete afgørelse i forhold til brugeren, samt kunne kommunikere med borgerne.
9. Omkostninger for	Betaling for leveret mad sker hver måned.

borgeren	Aktuelt takstblad kan hentes på Hjørring Kommunes hjemmeside www.hjoerring.dk
10. Kvalitetsmål	Borgeren kan forvente at: • Visitation til madservice gennemføres den dag borgeren henvender sig til myndighedsfunktionen • Maden leveres dagen efter kontakten til myndighedsfunktionen, hvis der ønskes varmlleveret mad, inden for 1 uge efter henvendelsen, hvis der ønskes kølemad • Leverandøren ikke kan aflyse levering af maden • Varm mad leveres hver dag mellem 11 og 13.00 (leverandøren oplyser nærmere tidspunkt til borgeren) • Kølemad som hovedregel leveres én gang om ugen • Blive kontaktet af leverandøren, hvis det oplyste tidspunkt afviger med mere end ½ time • De enkelte leverandørers retningslinjer fremgår af deres informationsmateriale f.eks. - o leveringshyppighed og – tidspunkter - o hvornår leverandøren kan kontaktes pr telefon - o Frister for bestilling og afbestilling af måltider - o Valg af menuer - o Omfang af levering af tilbehør til retterne • Leverandøren kontakter hjemmeplejen, hvis der er uregelmæssigheder hos borgeren og/eller borgerens behov vedr. mad ændrer sig • Leverandøren, er behjælpelig med at åbne låg mv. på varmholdt mad. Ved kølemad sættes maden i køleskabet og madudbringeren kan hjælpe med tjek af køleskabstemperatur. • Maden er ernæringsrigtig og af god kvalitet, sammensat efter "Anbefalinger for den danske institutionskost" og at måltidet tager udgangspunkt i gennemsnitsanbefalingerne for en 75årig med et dagsbehov på 9000 KiloJoule (ca. 2100 kcal) • Få portionsstørrelser der indeholder mindste (færdigvægt): Hovedret 100 g helt kød / 100-110g fisk / 125g farsmad 150 g kartofler / 100g ris eller pasta 75g grøntsager / råkost 1,2dl sauce. Forret / Dessert 2,5dl suppe eller 2,0dl dessert, mælkegrød, frugtgrød Ved desserter med saftsovs: 1½ dl. dessert og 1dl saftsovs • Diætkost følger de aktuelt anbefalede hospitalsdiætprincipper • Leverandøren omgående og for egen regning retter evt. fejl eller mangler i en leverance • Maden fremstilles og transporteres jf. aktuelle hygiejnemæssige forskrifter, og at mad, som leveres varmt har minimum spisetemperatur
11. Hvordan følges op på indsatsen	Myndighedsfunktionens kvalitetsopfølgning: • Dialog med brugeren ved opfølgning på visiterede ydelser • Registrering af indkomne klager og opfølgning herpå som afsæt for læring og kvalitetsudvikling • Brugertilfredshedsundersøgelser

	Leverandørens kvalitetsopfølgning • Dialog med brugerne • Brugertilfredshedsundersøgelser • Registrering af indkomne klager og opfølgning herpå som afsæt for læring og kvalitetsudvikling • Egenkontrol og kontroller jf. gældende regler for storkøkkener
12. Særlige forhold, der gør sig gældende	