

1. Kvalitetsstandard: Madservice

Hvad er ydelsens lovgrundlag?	§ 83 i Lov om Social Service
Struer Kommunes overordnede kostpolitik, godkendt af byrådet maj 2003.	<i>“Struer Kommune har en fleksibel madservice til hjemmeboende pensionister og beboere på plejecentrene. Med borgeren i centrum skal det forebygges, at borgernes tilstand svækkes, den raske borger understøttes og den svage borger sikres optimal ydelse og livskvalitet. Madservice skal af borgene opleves som en vigtig og naturlig del af den samlede service kommunen tilbyder borgerne i lokalområderne. Borgerne skal sikres valgmulighed og indflydelse.”</i>
Hvilket behov dækker ydelsen?	Hovedretter, biretter og diverse tilvalgsydelser. Til borgere, som på grund af midlertidig eller varig nedsat fysisk eller psykisk funktionsevne, eller sociale problemer, ikke selv kan lave mad.
Hvad er formålet med ydelsen?	• Medvirke til, at borgeren får velsmagende, sund og ernæringsrigtig mad tilpasset den enkeltes behov. • Sikre borgerens velvære og trivsel.
Hvilke aktiviteter indgår i ydelsen?	Inden for madservice tilbydes: • Normalkost samt specialkost og lægeordineret diætkost. • Hoved- og biretter samt tilvalgsydelser i form af forskellige energi- og proteinrige mellemmåltider, et udvalg af grøntsags- og frugtsupper/grød og øllebrød. • At køle- eller frostmad leveres en gang om ugen i eget hjem. • At maden kan hentes eller spises hos leverandøren – f.eks. i spisestuen på plejehjem eller i cafe. • Borgeren modtager for en periode på maks.1 måned af gangen en menuplan med mulighed for som minimum at vælge imellem 10 forskellige hovedretter og 10 forskellige for- og efterretter pr. uge i 4-ugers intervaller • Levering af mad. Maden placeres efter aftale med borgeren i køleskab eller fryser. • Menuplanen er sådan sammensat at der er taget hensyn til årstider, søndage og højtider. En standard middagsportion består af: • 200 g kogte kartofler eller • 225 g kartoffelmos eller • 100 g kogte ris og 100 g kartofler eller • 60 g rå pasta og 100 g kartofler. • 120 g færdig tilberedt kød eller • 150 g fisk eller tilsvarende ægge-/vegetar ret.

	• 75 g. grøntsager eller råkost. • 1,5 dl sovs, hvor det er relevant. eller • 3,0 dl sammenkogt ret eller • 400 g hele middagsretter f.eks. irsk stuvning eller • 3,5 dl suppe (hvis den serveres som hovedret) • 1,5 dl dessert eller 2,5 dl suppe Der leveres tilbehør passende til retterne: • Survarer • Mælk • Madbrød, tvebakker og kammerjunkere • Syltetøj
Hvilke aktiviteter indgår ikke i ydelsen?	Det forventes at borgeren selv har: • Smør • Sukker • Kanel • Saft
Hvem kan modtage ydelsen?	Tilbud om madservice i Struer Kommune gives til: • Borgere som på grund af midlertidig eller varig nedsat fysisk eller psykisk funktionsevne, eller sociale problemer, ikke selv kan lave mad.
Ydelsens hyppighed	Borgeren skal kunne få mad 365/366 dage om året. • Kølede og frosne middagsretter 1 gang om ugen • Varmholdt mad leveres dagligt. • Ved akut opståede behov, skal der være mulighed for levering samme dag, uanset at der normalt ikke leveres dagligt.
Er der valgmulighed m.h.t. leverandør?	Borgeren har efter Serviceloven mulighed for frit valg mellem godkendte leverandører.
Hvem leverer ydelsen?	Maden leveres af leverandører godkendt af Struer kommune.
Kompetencekrav til udføreren	Madproduktionen skal tilrettelægges og udføres af fagligt uddannet personale (f.eks. økonoma, køkkenleder, køkkenassistent eller med tilsvarende ernæringsfaglige kvalifikationer). Alle medarbejdere skal som minimum have

	hygiejncertifikat. Medarbejderne skal være bekendt med kommunens målsætning for madservice og har et indgående kendskab til ”Anbefalinger for den danske institutionskost” fra 2009. Lægeordnede diæter skal følge den ”Den nationale kosthåndbog”.
Hvad koster ydelsen for borgeren?	Betaling af madservice sker i overensstemmelse med reglerne i bekendtgørelse om betaling for generelle tilbud og for tilbud om personlig og praktisk hjælp m.v. og således at modtageren betaler for en eventuel difference mellem byrådets tilskud til madservice og prisen på det valgte tilbud. Madserviceleverandøren har krav på afregning, hvis brugeren aflyser maden efter kl. 12.00 dagen før udbringning. Udgiften ved senere aflysning efter de anførte tidsfrister påhviler i alle tilfælde brugeren.
Hvad er kommunens kvalitetsmål?	• Maden produceres med udgangspunkt i Fødevareloven (lov nr. 526 af 24. juni 2005) og Bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder mv. nr. 149 af 25. februar 2009) • Maden er lavet med udgangspunkt i ”Anbefalinger for den danske institutionskost” fra 2009. • Maden skal leveres mærket med varedeklaration som følger: • Kontrakthavers navn • Nettovægt • Navn på ret • Kostform • Indhold (oplistet i prioriteret rækkefølge startende med den ingrediens, der er mest af) • Energiprocentfordeling • Produktionsdato • Sidste anvendelsesdato Leverancen skal leveres med en vejledning til borgeren om korrekt opbevaring og opvarmning. • Der er mulighed for næringsberegning af individuelle menuer • Borgeren har valgmulighed: mellem 10 antal retter per måltid (hovedret og boret) • Mellem forskellige menuer • Maden skal være fremstillet af gode og sunde råvarer Ved levering af kølede middagsretter og tilbehør: • Skal maden have været varmebehandlet til mindst 75° C. og være højst +2 til +5° C. på leveringstidspunktet • Leveres mellem kl. 08.30 og kl. 16.00

	Ved levering af frosne middagsretter: • Skal maden have været varmebehandlet til mindst 75° C og være højst – 15 ° C. på leveringstidspunktet • Leveres mellem kl. 08.30 og kl. 16.00 Ved levering af varme middagsretter: • Skal maden have været varmebehandlet til mindst 75° C. og være minimum 65 ° C. ved leveringen. • Leveres mellem 11:00 og 13:00 Udføreren har underretningspligt til hjemmeplejen, hvis det i forbindelse med levering konstateres forhold der går ud over det normale.
Hvordan følges der op på ydelsen?	Visitor skal sørge for at den enkelte borger modtager det rette tilbud om madservice. Alle personer, der arbejder med brugere skal sørge for at motivere borgeren til at spise den rette mad og drikke tilstrækkeligt. Alle personer, der arbejder med disse brugere skal være opmærksomme på specielle forhold såsom portionsstørrelse, konsistens, indhold eller andet. Borgeren kan sammen med den primære sygeplejerske og i samarbejde med leverandøren af madservice lægge en speciel kostplan. Den endelige vurdering af behovet foretages af visitor. Visitor er ansvarlig for opfølgning af bevillingen, hvis der gentagne gange fravælges mad skal der ske en revurdering af den bevilgede madservice.
Er der særlige forhold at tage hensyn til?	Udføreren er omfattet af Arbejds miljøloven. Arbejdet skal ifølge § 42 udføres sikkerheds og sundhedsmæssigt forsvarligt. • Udføreren har tavshedspligt. • Madchaufføren skal bære navneskilt og kunne legitimere sig overfor borgeren samt som minimum have hygiejnecertifikat. • Hvis den ugentlige levering af køle og -frostmad flyttes mere end +/- 60 minutter i forhold til den aftalte tidspunkt bliver borgeren orienteret telefonisk.