

Kvalitetsstandard: Mad og måltider på plejecentre	
Målgruppe	Alle beboere på plejecentre i Norddjurs Kommune samt beboere på kortidspladser på sundheds- og omsorgsområdet
Kriterier og omfang	<p>Alle beboere er som udgangspunkt berettiget til at indgå i mad- og måltidsordningen på plejecenteret.</p> <p>Beboerne kan selv vælge at lave hele eller dele af maden.</p> <p>Ydelsen omfatter døgnkost fordelt på morgenmad, frokost og aftensmad samt mellemmåltider.</p> <p>Der bliver gjort ekstra ud af måltiderne på helligdage og ved højtider, så helligdage og højtider afspejles i måltiderne. På disse dage tilbydes også øl, vin og sodavand.</p> <p>Maden produceres på plejecenteret.</p> <p>Anretningen af maden skal opleves som en del af måltidet.</p> <p>Der tilbydes støtte med fokus på rehabilitering (hjælp til selvhjælp), kompensering, forebyggelse og mestring i forbindelse med menuvalg, anretning og servering, indtagelse af maden samt efterfølgende oprydning.</p> <p>Der tilbydes ernæringsvejledning.</p>
Formål	<p>Formålet med "mad og måltider på plejecentrene" er:</p> <p><u>Sundhedsfremme og forebyggelse:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Forebygge dårlig ernæringstilstand - Medvirke til at fastholde eller forbedre den enkelte beboers ernæringstilstand, og hermed fremme den enkeltes sundhedstilstand og mulighed for selvbestemmelse - Bidrage til at forebygge fald og sygdom <p><u>Madens kvalitet:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tilbyde en velsmagende og ernæringsrigtig døgnforplejning, herunder drikke på plejecentrene i Norddjurs Kommune <p><u>Den gode måltidssituation:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Understøtte naturlige døgn- og årstidsrytmer - Fremme livskvalitet - Stimulere appetit - Medvirke til trivsel og velvære og fremme muligheden for at indgå i meningsfulde sociale relationer

	<ul style="list-style-type: none"> - Medindflydelse på menu
Afgørelse	<p>Forplejning aftales i forbindelse med indflytning. Det aftalte vil fremgå af den kontrakt, som borgeren modtager.</p> <p>Der er egenbetaling for maden. Taksten fremgår af Norddjurs Kommunes takstblad, som kan findes på kommunens hjemmeside her: www.norddjurs.dk</p> <p>Døgncosten påbegyndes på indflytningsdagen på plejecentret, medmindre andet er aftalt.</p> <p>Der udarbejdes en individuel ernæringshandleplan, hvis beboerens ernæringstilstand tilsiger det. Indsatsen tilbydes efter en konkret, individuel og faglig vurdering af beboerens behov.</p> <p>Diæter visiteres efter en personlig og individuel faglig vurdering i forbindelse med ernæringsudredning eller på baggrund af lægefaglige oplysninger.</p>
Levering	Maden produceres som udgangspunkt på plejecenteret.
Kvalitetskrav	<p>Kvalitetskrav:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maden tilberedes af eller under vejledning af kostfagligt personale. Medarbejderne, der producerer maden, skal som hovedregel have en kostfaglig baggrund svarende til en ernæringsassistent. - Der er ernæringsfaglig rådgivning tilknyttet plejecentrene. - Medarbejdernes kompetencer skal være i overensstemmelse med opgaveløsningen. - Menuer sammensættes med udgangspunkt i de 10 officielle kostråd, hvor den anbefalede energiprocentfordeling i maden typisk er 50-60 % kulhydrater, maks. 30 % fedt og 10-20 % protein. - Maden tilberedes af råvarer, som indkøbes via indkøbsaftale med Norddjurs Kommune. <p>Kvalitetsmål:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beboerne oplever reel indflydelse på menuvalg - Beboerne oplever, at maden er veltilberedt og velsmagende - Beboerne oplever gode måltidssituationer, som understøtter appetit, livskvalitet og meningsfulde sociale relationer - Beboerne oplever meningsfulde aktiviteter i relation til mad og måltider

	<ul style="list-style-type: none"> - Den borgeroplevede kvalitet afdækkes som minimum i forbindelse med det kommunale tilsyn - Ernæringsudredning vil vise en gradvis forbedring af ernæringstilstanden - Alle måltider, der serveres på plejecentrene, er ernæringsberegnet <p>Kvalitetsmål for hygiejne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maden håndteres og produceres i overensstemmelse med gældende lovbestemte hygiejneprincipper for fødevarerhåndtering jf. fødevarer-lovgivningen § 4. - Alle køkkener har Elitesmiley. <p>Bæredygtighed:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Der er fokus på bæredygtighed i forbindelse med mad og madlavning. Herunder for eksempel brug af bæredygtige råvarer, begrænsning af madspild og fokus på affaldshåndtering
<p>Opfølgning</p>	<p>Medarbejderne har fokus på rehabilitering, og at beboernes funktionsevne vedligeholdes i forbindelse med anretning af maden.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Der føres dokumentation i en elektronisk omsorgsjournal - Uanmeldt tilsyn fra Fødevarerstyrelsen - Årlig evaluering på beboer - og pårønderrådenes møder - Kommunalt tilsyn 1 gang årlig
<p>Klage og ankesmuligheder</p>	<p>Klager rettes i første omgang til lederen på plejecenteret. Klageadgangen fremgår af den klagevejledning, der følger med den skriftlige afgørelse, som beboeren modtager ved indflytning.</p>
<p>Lovgrundlag</p>	<p>Lov om social service §§ 83 og 83a</p>
<p>Kontaktinformationer</p>	<p>Sundheds- og omsorgsområdet</p> <p>Visitation og Hjælpemidler Tlf.: 89 59 21 10 på hverdage mellem kl. 08.00-12.00 Mail: sundhed@norddjurs.dk</p> <p>Eller til det enkelte plejecenter:</p> <p>Plejecenter Digterparken Tove Ditlevsens Vej 2 8500 Grenaa</p> <p>Plejecenter Farsøthushus I.P. Farsøhts Allé 4 8961 Allingåbro</p>

	<p>Plejecenter Fuglsanggården Trekanten 1 8500 Grenaa</p> <p>Plejecenter Glesborg Valmuevej 2 8585 Glesborg</p> <p>Plejecenter Møllehjemmet Elme Allé 8-10 8963 Auning</p> <p>Plejecenter Violskrænten og Grønnegården Violskrænten 10 og 13 8500 Grenaa</p> <p>korttidspladserne i Sundhed og Træning: Træningscenter Auning Elme Allé 6 8963 Auning</p>
--	---

Godkendt i Voksen- og plejeudvalget den 26. april 2023.

UDGÅET