

Kvalitetsstandard / serviceniveaubeskrivelse for Døgnforplejning - 2014

<p>Lovgrundlag</p> <p><u>Lovgrundlag:</u> Lov om social service § 83: Kommunalbestyrelsen skal tilbyde</p> <ol style="list-style-type: none">1) personlig hjælp og støtte og2) hjælp eller støtte til nødvendige praktiske opgaver i hjemmet. <p>stk.2. Tilbuddene efter stk. 1 gives til personer, som på grund af midlertidigt eller varigt nedsat fysisk eller psykisk funktionsniveau eller særlige sociale problemer ikke selv kan udføre disse opgaver.</p>
<p>Formål</p> <p>Formålet med ydelsen er at hjælp og støtte tager udgangspunkt i den enkelte borgers funktionsevne og ydes på en måde, der hjælper den enkelte til at klare mest muligt selv. At samarbejdet med borgeren skal ske i gensidig respekt og tillid. Borgeren oplever, at der er mulighed for at vælge attraktive måltider.</p>
<p>Indhold i ydelsen</p> <p>Døgnforplejningen består af morgen-, middags- og aftensmåltid samt 3 mellemmåltider. Morgenmad, mellemmåltider og det kolde måltid leveres færdigproduceret og pakket som enkelt ingrediens, der lokalt smøres og anrettes.</p>
<p>Målgruppe/tildelingskriterier</p> <p><u>Målgruppe:</u> Borgere, der bor på et plejecenter med døgnbemanding</p>
<p>Omfang/varighed</p> <p>Døgnforplejningen kan ikke aflyses fra leverandørens side. Leverandøren er forpligtiget til at levere mad til borgeren efter aftalte vilkår.</p> <p>Retterne skal følge årstidens råvarer.</p> <p>Hver enkelt ret, både normalcost og diætkost, skal være ernæringsberegnet i forhold til indhold af fedt, protein og kulhydrat samt antal kilojoule. Energiprocenten tilstræbes at følge anbefalingerne i "Anbefalinger for dansk institutionskost".</p> <p>Diæter leveres kun efter aftale med læge eller plejepersonalet.</p> <p>Det varme måltid leveres som færdigproducerede ingredienser i kold tilstand, som varmes og anrettes. Maden leveres mandag - onsdag - fredag.</p> <p>Døgnforplejning indeholder også muligheden for råvarelevering til leve - bo miljøer. Råvareleveringen skal prismæssigt svare til standardmenuen, hvilket i praksis betyder, at der vælges mellem menuerne på menuplanen. Ved bestilling af råvarelevering skal dette meddeles til køkkenet 14 dage før levering.</p> <p>Er der fejl eller mangler i døgnforplejningen, der kan tilskrives leverandøren, er denne forpligtiget til omgående - og for egen regning - at levere det manglende til borgeren.</p> <p>Borgeren kan afbestille middagsmaden, aftensmaden eller hele døgnforplejningen 5 dage før leveringen. Hovedmåltider, dvs. frokost og aftensmad som borgeren selv kan tilberede uden hjælp fra plejepersonalet, kan fravælges helt.</p> <p>Ved indlæggelse frameldes maden til næste levering.</p> <p>Afholdes der større arrangementer i den enkelte afdeling eller hele plejecentret afmeldes maden senest 14 dage før afholdelse af arrangementet.</p>

Kvalitetsstandard for døgnforplejning

Døgnforplejning på centre leveres i samlede mængder.

Kosten tilpasses individuelt til den enkelte beboer, hvorfor den varierer.

Kosten kan for de forskellige måltider indeholde følgende:

Eksempler på morgenmad:

- øllebrød, havregrød, havregryn eller cornflakes
- surmælksprodukter (Ymer, A-38, sødmælksyoghurt med jordbær/peach melba)
- rug og/ eller franskbrød med fedtstof
- ost med eller uden kommen, marmelade, honning
- æg
- rundstykker /boller (en gang om ugen samt på helligedage)
- kaffe/the med sukker og kaffebløde
- mælk
- juice (æble/appelsin)

Eksempler på middagsmåltid:

- kød, fisk, fjerkræ og indmad
- kartofler, ris eller pasta
- grøntsager
- Surt/sødt
- sovs
- dessert, grød eller suppe
- vand eller mælk

Eksempler på aftensmad:

- "lun" ret, rugbrød m. fedtstof, pålæg og pynt
- franskbrød m. fedtstof, ost og pynt
- saft eller mælk
- kaffe/the med sukker og kaffebløde

Lun ret tilbydes mindst 3 gange pr. uge og må ikke ligne middagsretten

Eksempler på mellemmåltiderne, min. 3 måltider pr døgn:

- kaffe/the med sukker og kaffebløde
- saft eller mælk
- kage, franskbrød/grovbrød, småkager, kiks, knækbrød, årstidens frugt

Småtspisende tilbydes bl.a. flg. energitætte tilbud:

- forskellige supper og mælkeretter
- frugtgrød med fløde
- energidrik
- fromage

Som tillæg til den daglige døgnforplejning tilbydes:

2 øl eller 2 sodavand eller 2 glas vin (rød eller hvid) pr. uge pr. beboer.

Helligdage:

- På helligdage og højtidsdage serveres festmad i henhold til de lokale traditioner på stedet
- D. 31.december leveres desuden natmad og kransekage
- Til påskedage, juledage og nytår leveres godter (25g. pr. beboer pr. dag) samt småkager (15-20 g. pr. beboer pr. dag)
- Udover den normale uge norm leveres der på alle helligdage vin, øl, sodavand efter ønske (1 enhed pr. beboer pr. dag)
- Til det kolde måltid er der mulighed for at erstatte ost 45+ med smøreost m. skinke/rejer, brie eller roquefort.

Fester:

- Der leveres forplejning til 3 fester årligt efter plejecenterets valg (f.eks. Sankt Hans aften, høstfest, julefrokost). (Ved fester serveres en to retters menu.)
- Mortens aften er en del af standardmenuen

Fødselsdage:

- Til runde fødselsdage kan der i stedet for det almindelige eftermiddags måltid bestilles boller og lagkage/æblekage.

Kvalitetsstandard for døgnforplejning

Gæster:

- Kan mod betaling og forudbestilling indtage måltider, kaffe m.m. til gæstepris. Vågende (1 pers) til døende kan indtage måltider, kaffe m.m. uden beregning

Tildeling af ydelsen

Når borgere er visiteret til plejebolig, er døgnforplejningen en del af bevillingen. Når borger visiteres til ældrebolig i tilknytning til Solbakken (Smedevænget 16-22 og Solbrinken 1-8), kan døgnforplejning tilbydes som en del af bevillingen.

Levering af ydelsen

Ikast/Brande kommunes køkkenområde.

Der tilbydes borgere på plejecentre menuvalg mellem 40 forskellige menuer over 4 uger (Menutilbudet skal give borgerne et valg på min. 10 hovedretter og 10 biretter ugentligt)

Leveringen af maden foregår i kold tilstand til et samlet sted pr. plejecenter efter anvisning fra plejecenteret.

Maden leveres til plejecenteret 3 gange pr. uge.

Borgeren betaler for ydelsen, efter de priser, der er politisk vedtagne.

Leverandøren registrerer den leverede madservice.

Såfremt der er afbestilt rettidigt sker der fradrag i månedsbetalingen.

Betaling for leverede ydelser trækkes 2 måneder bagud via PBS eller regning. Dvs. døgnforplejning leveret i januar trækkes via PBS i marts.

Kvalitetskrav til leverandøren

Leverandøren skal leve op til de krav kommunen har fastsat omkring værdier, kvalitet, ydelsens omfang, hygiejne, pris, arbejdsmiljø, tavshedspligt, uddannelse, oplysnings- og tilbagemeldingspligt samt gave og låneforbud.

Krav til ydelsesmodtageren

Kontaktpersonen på plejecentret skal give besked til leverandøren, hvis der er aflysninger.

Personalet på centret skal følge regler for Egenkontrollen, og overholde foreskrevne regler for håndtering og opbevaring af maden.

Personalet på centret skal sørge for at evt. husdyr ikke kommer i kontakt med leverandør af maden.

Klage og ankemuligheder

Hvis borgeren er utilfreds med døgnforplejningen, kan der rettes henvendelse til:

- leverandøren
- visitator i Visitations- og myndighedsafdelingen.
- visitationschefen.

Eller der kan indsendes en skriftlig klage til:

Visitations- og myndighedsafdelingen
Ikast-Brande Kommunes administrationsbygning
Centerparken 1
7330 Brande.

Kontaktinformation

Ikast-Brande Kommune
Visitations- og Myndighedsafdelingen
Centerparken 1
7330 Brande.
tlf. 99 60 31 10
E-mail.: visitationsogmyndighedsafdelingen@ikast-brande.dk