

NÆSTVED



Indsatskatalog Kostområdet

**Næstved Kommune
2020**



Indholdsfortegnelse

§ 83 Madservice	3
F.a. madservice	3
F.a.a.1. To hovedmåltider gældende for Madservice – Normalkost	5
F.a.a.2. To hovedmåltider gældende for Madservice – Diæt- og specialkost.....	6
F.a.b.1. Ét varmt hovedmåltid gældende for Madservice – Normalkost	7
F.a.b.2. Ét varmt hovedmåltid gældende for Madservice – Diæt- og specialkost.....	8
F.a.c.1. Ét koldt hovedmåltid gældende for Madservice – Normalkost	9
F.a.c.2. Ét koldt hovedmåltid gældende for Madservice – Diæt- og specialkost	10
F.a.d. Forplejning på helligdage gældende for Madservice	11
§ 83 Madservice	12
F.b. Forplejningspakke	12
F.b.a. Morgenmad gældende for Forplejningspakke	14
F.b.b. Varmt hovedmåltid gældende for Forplejningspakke	15
F.b.c. Koldt hovedmåltid gældende for Forplejningspakke	16
F.b.d. Mellemmåltid formiddag, eftermiddag og sen aften Forplejningspakke.....	17
F.b.e. Drikkevarer gældende for Forplejningspakke	18
F.b.f. Forplejning på helligdage gældende for Forplejningspakke.....	19
§ 83 Madservice	20
F.c. Udbringning	20
F.c.a. Udbringning af kølet/vakuumpakket mad gældende for Madservice	22
F.c.b. Udbringning af mad, gældende for modtagerkøkken/café	23

§ 83 Madservice

F.a. madservice

1. Hvad er indsatsens lovgrundlag?	Lov om social service § 83
2. Hvilket behov dækker indsatsen?	Borgerens behov for mad og måltider.
3. Hvad er formålet med indsatsen?	Et ernæringsrigtigt madtilbud, som er tilpasset den enkelte borgers behov.
4. Hvilke aktiviteter indgår i indsatsen?	Fremstilling af middagsmad, aftensmad. Både som normal kost og / eller sygdomsbetingede fysiologiske diæter.
5. Hvem kan modtage indsatsen?	Borgere, som <ul style="list-style-type: none">• Ikke er i stand til at overskue at tilberede et måltid• Og som ikke kan oplæres til dette• Samt hvor der ikke i husstanden findes en person, som kan tilberede måltidet.
6. Indsatsens omfang?	Leverandøren tilbereder måltidet efter anbefalinger for den danske institutionskost og servicemål godkendt i Næstved Kommune, hvor der skal kunne tilbydes middagsmad og aftensmad alle ugens dage.
7. Hvem leverer indsatsen?	Kommunale eller private leverandører.
8. Kompetencekrav til udføreren?	Kostproduktionen skal primært varetages af kostfagligt personale. Virksomheden skal til enhver tid sikre, at personalet har den fornødne viden om fødevarer sikkerhed. Alle leverandører skal leve op til Fødevarerstyrelsens love og regler, samt til de krav kommunen i øvrigt måtte fastsætte.
9. Hvad koster indsatsen for borgeren?	Der er delvis brugerbetaling med politisk fastsatte takster.
10. Hvad er kommunens kvalitetsmål?	<ul style="list-style-type: none">• At 90 % er tilfredse med indsatsen• At borgerne har den rette ernæringstilstand.• Der er ingen aflysninger fra leverandørens side.• Leveringsbetingelser overholdes.• At borgernes ønsker og forventninger til måltiderne indfries.• At borgerne oplever tilbuddene som varierede.
11. Hvordan følges op på indsatsen?	Indsatsen vurderes løbende ved tilkendegivelser fra borgerne.
12. Brugerundersøgelse?	Brugerundersøgelse gennemføres efter behov af Center for Sundhed og Ældre.

13. Er der særlige forhold at tage hensyn til?	<ul style="list-style-type: none">• Leverandøren er som arbejdsgiver underlagt Arbejdsmiljøloven og Fødevareloven.• Forordninger og Bekendtgørelse om egenkontrol i fødevarevirksomhed.• Medarbejderen er omfattet af tavshedspligt.

F.a.a.1. To hovedmåltider gældende for Madservice - Normalkost

1. Hvilket behov dækker indsatsen?	Borgerens behov for et varmt hovedmåltid og koldt hovedmåltid.
2. Hvad er formålet med indsatsen/ønsket virkning?	At borgerne modtager et ernæringsrigtigt måltid, som er tilpasset den enkeltes behov.
3. Hvilke aktiviteter indgår i indsatsen?	Et varmt hovedmåltid bestående - efter eget valg - af enten 2 retter (hovedret, forret eller dessert) eller kun 1 hovedret. Et koldt hovedmåltid bestående af en frokostpakke, indeholdende 3/2 stk. smurt smørrebrød og 1/1 smurt ostemad.
4. Hvem kan modtage indsatsen?	Borgere visiteret til Madservice.
5. Indsatsens omfang?	Indsatsen kan tilbydes alle ugens dage.
6. Hvem leverer indsatsen?	Kommunal eller privat leverandør.
7. Kompetencekrav til udføreren?	Kostproduktionen skal primært varetages af kostfagligt personale. Virksomheden skal til enhver tid sikre, at personalet har den fornødne viden om fødevarerikkerhed.
8. Opfølgning på ønsket virkning	Indsatsen vurderes løbende ved tilkendegivelse fra borgeren.
9. Er der særlige forhold at tage hensyn til?	Borgere der modtager specialkost.

F.a.a.2. To hovedmåltider gældende for Madservice – Diæt- og specialkost

1. Hvilket behov dækker indsatsen?	Borgerens behov for et varmt og koldt hovedmåltid som diæt- og specialkost tilpasset den enkeltes behov.
2. Hvad er formålet med indsatsen/ønsket virkning?	<ul style="list-style-type: none"> • At borgerne modtager et ernæringsrigtigt måltid, som er tilpasset den enkeltes behov. • At der ydes kostvejledning og opfølgning på ydelsen med et særligt fokus på at understøtte og forebygge risiko for underernæring og aldersbetingede lidelser. •
3. Hvilke aktiviteter indgår i indsatsen?	<p>Et varmt hovedmåltid bestående af 2 retter (hovedret, forret eller dessert).</p> <p>Et koldt hovedmåltid bestående af en frokostpakke indeholdende smurt smørrebrød og smurt ostemad.</p>
4. Hvem kan modtage indsatsen?	Borgere visiteret til Madservice – diæt og specialkost.
5. Indsatsens omfang?	<p>Indsatsen tilbydes alle ugens dage.</p> <p>Vejledning og opfølgning på indsatsen skal udføres i henhold til retningslinjer for visitering til diæt- og specialkost.</p>
6. Hvem leverer indsatsen?	Kommunal eller privat leverandør.
7. Kompetencekrav til udføreren?	Kostproduktionen skal primært varetages af kostfagligt personale. Virksomheden skal til enhver tid sikre, at personalet har den fornødne viden om fødevarerikkerhed.
8. Opfølgning på ønsket virkning	Indsatsen vurderes løbende ved tilkendegivelse fra borgeren.
9. Er der særlige forhold at tage hensyn til?	Borgerens individuelle behov for diæt- og specialkost.

F.a.b.1. Ét varmt hovedmåltid gældende for Madservice – Normalkost

1. Hvilket behov dækker indsatsen?	Borgerens behov for et varmt hovedmåltid.
2. Hvad er formålet med indsatsen/ønsket virkning?	At borgerne modtager et ernæringsrigtigt måltid, som er tilpasset den enkeltes behov.
3. Hvilke aktiviteter indgår i indsatsen?	Et varmt hovedmåltid bestående – efter eget valg – af enten 2 retter (hovedret, forret eller dessert) eller kun 1 hovedret.
4. Hvem kan modtage indsatsen?	Borgere visiteret til Madservice.
5. Indsatsens omfang?	Indsatsen tilbydes alle ugens dage.
6. Hvem leverer indsatsen?	Kommunal eller privat leverandør.
7. Kompetencekrav til udføreren?	Kostproduktionen skal primært varetages af kostfagligt personale. Virksomheden skal til enhver tid sikre, at personalet har den fornødne viden om fødevarer sikkerhed.
8. Opfølgning på ønsket virkning	Indsatsen vurderes løbende ved tilkendegivelse fra borgeren.
9. Er der særlige forhold at tage hensyn til?	Borgere der modtager specialkost.

F.a.b.2. Ét varmt hovedmåltid gældende for Madservice – Diæt- og specialkost

1. Hvilket behov dækker indsatsen?	Borgerens behov for et varmt hovedmåltid som diæt- og specialkost tilpasset sygdomsbetingede fysiologiske behov.
2. Hvad er formålet med indsatsen/ønsket virkning?	At borgerne modtager et ernæringsrigtigt måltid, som er tilpasset den enkeltes behov. At der ydes kostvejledning og opfølgning på ydelsen med et særligt fokus på at understøtte og forebygge risiko for underernæring og aldersbetingede lidelser.
3. Hvilke aktiviteter indgår i indsatsen?	Et varmt hovedmåltid bestående af 2 retter (hovedret, forret eller dessert).
4. Hvem kan modtage indsatsen?	Borgere visiteret til Madservice – diæt- og specialkost.
5. Indsatsens omfang?	Indsatsen tilbydes alle ugens dage. Vejledning og opfølgning på indsatsen skal udføres i henhold til retningslinjer for visitering til diæt- og specialkost.
6. Hvem leverer indsatsen?	Kommunal eller privat leverandør.
7. Kompetencekrav til udføreren?	Kostproduktionen skal primært varetages af kostfagligt personale. Virksomheden skal til enhver tid sikre, at personalet har den fornødne viden om fødevarerikkerhed.
8. Opfølgning på ønsket virkning	Indsatsen vurderes løbende ved tilkendegivelse fra borgeren.
9. Er der særlige forhold at tage hensyn til?	Borgerens individuelle behov for diæt- og specialkost.

F.a.c.1. Ét koldt hovedmåltid gældende for Madservice – Normalkost

1. Hvilket behov dækker indsatsen?	Borgerens behov for et koldt hovedmåltid.
2. Hvad er formålet med indsatsen/ønsket virkning?	At borgerne modtager et ernæringsrigtigt måltid, som er tilpasset den enkeltes behov.
3. Hvilke aktiviteter indgår i indsatsen?	Et koldt hovedmåltid bestående af en frokostpakke indeholdende 3/2 stk. smurt smørrebrød og 1/1 ostemad.
4. Hvem kan modtage indsatsen?	Borgere visiteret til Madservice.
5. Indsatsens omfang?	Indsatsen tilbydes alle ugens dage.
6. Hvem leverer indsatsen?	Kommunal eller privat leverandør.
7. Kompetencekrav til udføreren?	Kostproduktionen skal primært varetages af kostfagligt personale. Virksomheden skal til enhver tid sikre, at personalet har den fornødne viden om fødevarer sikkerhed.
8. Opfølgning på ønsket virkning	Indsatsen vurderes løbende ved tilkendegivelse fra borgeren.
9. Er der særlige forhold at tage hensyn til?	Borgerens der modtager specialkost.

F.a.c.2. Ét koldt hovedmåltid gældende for Madservice – Diæt- og specialkost

1. Hvilket behov dækker indsatsen?	Borgerens behov for et koldt hovedmåltid som diæt- og specialkost tilpasset sygdomsbetingede fysiologiske behov.
2. Hvad er formålet med indsatsen/ønsket virkning?	<ul style="list-style-type: none"> • At borgerne modtager et ernæringsrigtigt måltid, som er tilpasset den enkeltes behov. • At der ydes kostvejledning og opfølgning på ydelsen med et særligt fokus på at understøtte og forebygge risiko for underernæring og aldersbetingede lidelser.
3. Hvilke aktiviteter indgår i indsatsen?	Et koldt hovedmåltid bestående af en frokostpakke indeholdende smurt smørrebrød og ostemad.
4. Hvem kan modtage indsatsen?	Borgere visiteret til Madservice – diæt- og specialkost.
5. Indsatsens omfang?	Indsatsen kan tilbydes alle ugens dage. Vejledning og opfølgning på indsatsen skal udføres i henhold til retningslinjer for visitering til diæt- og specialkost.
6. Hvem leverer indsatsen?	Kommunal eller privat leverandør.
7. Kompetencekrav til udføreren?	Kostproduktionen skal primært varetages af kostfagligt personale. Virksomheden skal til enhver tid sikre, at personalet har den fornødne viden om fødevarer sikkerhed.
8. Opfølgning på ønsket virkning	Indsatsen vurderes løbende ved tilkendegivelse fra borgeren.
9. Er der særlige forhold at tage hensyn til?	Borgerens individuelle behov for diæt- og specialkost.

F.a.d. Forplejning på helligdage gældende for Madservice

1. Hvilket behov dækker indsatsen?	Borgerens behov for særlige måltider til helligdage.
2. Hvad er formålet med indsatsen/ønsket virkning?	<ul style="list-style-type: none"> • At borgeren oplever, at traditioner bliver bevaret og helligdage markeret. • At gøre mere ud af måltidet og omgivelserne omkring spisesituationen. •
3. Hvilke aktiviteter indgår i indsatsen?	<p>Der tilbydes højtidsbestemte måltider på flg. helligdage:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Juleaften • Juledag • 2. juledag • Nytårsaften • Nytårsdag • Skærtorsdag • Langfredag • Påskedag • 2. Påskedag • St. Bededag • Kr. Himmelfart • Pinsedag • 2. Pinsedag • Mortensaften
4. Hvem kan modtage indsatsen?	Borgere visiteret til Madservice.
5. Indsatsens omfang?	<p>Indsatsen kan tilbydes alle ugens dage.</p> <p>Vejledning og opfølgning på indsatsen skal udføres i henhold til retningslinjer for visitering til diæt- og specialkost.</p>
6. Hvem leverer indsatsen?	Kommunal eller privat leverandør.
7. Kompetencekrav til udføreren?	Kostproduktionen skal primært varetages af kostfagligt personale. Virksomheden skal til enhver tid sikre, at personalet har den fornødne viden om fødevarer sikkerhed.
8. Opfølgning på ønsket virkning	Indsatsen vurderes løbende ved tilkendegivelse fra borgeren.
9. Er der særlige forhold at tage hensyn til?	Borgere der modtager specialkost.

§ 83 Madservice

F.b. Forplejningspakke

1. Hvad er indsatsens lovgrundlag?	Lov om social service § 83
2. Hvilket behov dækker indsatsen?	Borgerens behov for mad og måltider.
3. Hvad er formålet med indsatsen?	Et ernæringsrigtigt madtilbud, som er tilpasset den enkelte borgers behov.
4. Hvilke aktiviteter indgår i indsatsen?	Fremstilling af morgenmad, middagsmad, aftensmad og mellemmåltider, både som normal kost og / eller sygdomsbetingede fysiologiske diæter til hverdag og højtider.
5. Hvem kan modtage indsatsen?	Borgere som er visiteret til en bolig i en plejebolig-bebyggelse efter § 5 i Lov om almene boliger med tilknyttede servicearealer (kommunalt tilsyn), samt borgere der bor i § 192 bebyggelser efter lov om Social Service. Borgere, som er på gæsteophold, samt borgere i modtage-cafe køkkener.
6. Indsatsens omfang?	Leverandøren tilbereder måltidet efter anbefalinger for den danske institutionskost, og servicemål godkendt i Næstved Kommune, hvor der skal kunne tilbydes måltider for hele døgnet alle ugens dage.
7. Hvem leverer indsatsen?	Kommunal leverandør.
8. Kompetencekrav til udføreren?	Kostproduktionen skal primært varetages af kostfagligt personale. Virksomheden skal til enhver tid sikre, at personalet har den fornødne viden om fødevarer sikkerhed. Leverandøren, skal leve op til Fødevaredirektoratets love og regler, samt til de krav kommunen i øvrigt måtte fastsætte.
9. Hvad koster indsatsen for borgeren?	Politiske fastsatte takster.
10. Hvad er kommunens kvalitetsmål?	<ul style="list-style-type: none">• At 90 % er tilfredse med indsatsen• At borgerne har den rette ernæringstilstand.• Der er ingen aflysninger fra leverandørens side.• Leveringsbetingelser overholdes.• At borgernes ønsker og forventninger til måltiderne indfries.• At borgerne oplever tilbuddene som varierede.
11. Hvordan følges op på indsatsen?	Indsatsen vurderes dagligt i forbindelse med måltiderne. Indsatsen vurderes ved tilkendegivelser fra borgerne. Indsatsen revurderes i Det Centrale Kostråd.
12. Brugerundersøgelse?	Brugerundersøgelse gennemføres efter behov.

13. Er der særlige forhold at tage hensyn til?	<ul style="list-style-type: none">• Leverandøren er som arbejdsgiver underlagt Arbejdsmiljøloven og Fødevareloven• Forordninger og Bekendtgørelse om egenkontrol i fødevarevirksomhed.• Medarbejderen er omfattet af tavshedspligt.

F.b.a. Morgenmad gældende for Forplejningspakke

1. Hvilket behov dækker indsatsen?	Borgerens behov for morgenmad.
2. Hvad er formålet med indsatsen/ønsket virkning?	At borgerne modtager et ernæringsrigtigt måltid, som er tilpasset den enkeltes behov.
3. Hvilke aktiviteter indgår i indsatsen?	<ul style="list-style-type: none">• Forskellige brødtyper.• Fedtstof.• Ost – marmelade.• Øllebrød, havregrød.• Surmælksprodukter.• Svesker.• Morgenmadsprodukter.
4. Hvem kan modtage indsatsen?	Borgere i plejebolig eller på gæstophold, samt borgere i modtage-café køkkener.
5. Indsatsens omfang?	Indsatsen tilbydes alle ugens dage.
6. Hvem leverer indsatsen?	Kommunal leverandør.
7. Kompetencekrav til udføreren?	Kostproduktionen skal primært varetages af kostfagligt personale. Virksomheden skal til enhver tid sikre, at personalet har den fornødne viden om fødevarer sikkerhed.
8. Opfølgning på ønsket virkning	Indsatsen vurderes løbende ved tilkendegivelser fra borgeren.
9. Er der særlige forhold at tage hensyn til?	Borgere der modtager specialkost.

F.b.b Varmt hovedmåltid gældende for Forplejningspakke

1. Hvilket behov dækker indsatsen?	Borgerens behov for et varmt hovedmåltid.
2. Hvad er formålet med indsatsen/ønsket virkning?	At borgerne modtager et ernæringsrigtigt måltid, som er tilpasset den enkeltes behov.
3. Hvilke aktiviteter indgår i indsatsen?	Et varmt hovedmåltid bestående – efter eget valg – af enten 2 retter (hovedret og forret eller dessert) eller kun 1 hovedret.
4. Hvem kan modtage indsatsen?	Borgere i plejebolig eller på gæstophold, samt borgere i modtage-café køkkener.
5. Indsatsens omfang?	Indsatsen tilbydes alle ugens dage.
6. Hvem leverer indsatsen?	Kommunal leverandør.
7. Kompetencekrav til udføreren?	Kostproduktionen skal primært varetages af kostfagligt personale. Virksomheden skal til enhver tid sikre, at personalet har den fornødne viden om fødevarer sikkerhed.
8. Opfølgning på ønsket virkning	Indsatsen revurderes dagligt i forbindelse med måltidet og fokus på borgerens vægt – BMI. Indsatsen vurderes ved tilkendegivelse fra borgeren.
9. Er der særlige forhold at tage hensyn til?	Borgere der modtager specialkost.

F.b.c. Koldt hovedmåltid gældende for Forplejningspakke

1. Hvilket behov dækker indsatsen?	Borgerens behov for et koldt hovedmåltid.
2. Hvad er formålet med indsatsen/ønsket virkning?	At borgerne modtager et ernæringsrigtigt måltid, som er tilpasset den enkeltes behov.
3. Hvilke aktiviteter indgår i indsatsen?	Menuvalg: <ul style="list-style-type: none"> • Smurt smørrebrød og smurt ostemad. • Platter til smør selv (min. 6 personer). • Der veksles mellem forskellige typer pålæg, lune retter og ost. • Råkost eller salater. • Suppe (1 slags). • Brød: rugbrød, franskbrød, grahamsbrød.
4. Hvem kan modtage indsatsen?	Borgere i plejebolig eller på gæsteophold, samt borgere i modtage-café køkkener.
5. Indsatsens omfang?	Indsatsen tilbydes alle ugens dage.
6. Hvem leverer indsatsen?	Kommunal leverandør.
7. Kompetencekrav til udføreren?	Kostproduktionen skal primært varetages af kostfagligt personale. Virksomheden skal til enhver tid sikre, at personalet har den fornødne viden om fødevarerikkerhed.
8. Opfølgning på ønsket virkning	Indsatsen revurderes dagligt i forbindelse med måltidet og fokus på borgerens vægt – BMI. Indsatsen vurderes ved tilkendegivelse fra borgeren.
9. Er der særlige forhold at tage hensyn til?	Borgere der modtager specialkost.

F.b.d. Mellemmåltid formiddag, eftermiddag og sen aften Forplejningspakke

1. Hvilket behov dækker indsatsen?	Borgerens behov for mellemmåltid.
2. Hvad er formålet med indsatsen/ønsket virkning?	At borgerne modtager et ernæringsrigtigt måltid, som er tilpasset den enkeltes behov.
3. Hvilke aktiviteter indgår i indsatsen?	Mellemmåltiderne kan bestå af: <ul style="list-style-type: none">• Frugt.• Grøntsager.• Smurt brød med ost eller pålæg.• Frugtgrød.• Energitætte måltider.• Kage.• Proteinrige drikke.
4. Hvem kan modtage indsatsen?	Borgere i plejebolig eller på gæsteophold, samt borgere i modtage-café køkkener.
5. Indsatsens omfang?	Indsatsen tilbydes alle ugens dage.
6. Hvem leverer indsatsen?	Kommunal leverandør.
7. Kompetencekrav til udføreren?	Kostproduktionen skal primært varetages af kostfagligt personale. Virksomheden skal til enhver tid sikre, at personalet har den fornødne viden om fødevarerikkerhed.
8. Opfølgning på ønsket virkning	Indsatsen vurderes løbende ved tilkendegivelse fra borgeren.
9. Er der særlige forhold at tage hensyn til?	Borgere der modtager specialkost.

F.b.e. Drikkevarer gældende for Forplejningspakke

1. Hvilket behov dækker indsatsen?	Borgerens behov for drikkevarer.
2. Hvad er formålet med indsatsen/ønsket virkning?	<ul style="list-style-type: none"> • At væskebalancen er optimal for den enkelte borger. • At der tilbydes drikkevarer efter ønsker og behov.
3. Hvilke aktiviteter indgår i indsatsen?	<p>Morgenmad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kaffe. • Te. • Juice. • Isvand. • Mælkeprodukter. <p>Formiddag, eftermiddag, sen aften:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kaffe. • Te. • Saftevand. • Isvand. • Juice. • Mælkeprodukter. • Proteinrige drikke. <p>Varmt hovedmåltid:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Isvand. <p>Koldt hovedmåltid:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Te. • Isvand. • Lyst og mørkt øl. • Dansk vand.
4. Hvem kan modtage indsatsen?	Borgere i plejebolig eller på gæsteophold, samt borgere i modtage-café køkkener.
5. Indsatsens omfang?	Indsatsen tilbydes alle ugens dage.
6. Hvem leverer indsatsen?	Kommunal leverandør.
7. Kompetencekrav til udføreren?	Kostproduktionen skal primært varetages af kostfagligt personale Virksomheden skal til enhver tid sikre, at personalet har den fornødne viden om fødevarer sikkerhed.
8. Opfølgning på ønsket virkning	Indsatsen revurderes dagligt i forbindelse med måltidet. Indsatsen vurderes ved tilkendegivelse fra borgeren.
9. Er der særlige forhold at tage hensyn til?	Borgere der modtager specialkost.

F.b.f. Forplejning på helligdage gældende for Forplejningspakke

1. Hvilket behov dækker indsatsen?	Borgerens behov for særlige måltider på helligdage.
2. Hvad er formålet med indsatsen/ønsket virkning?	<ul style="list-style-type: none"> • At borgeren oplever, at traditioner bliver bevaret og helligdage markeret. • At gøre mere ud af måltidet og omgivelserne omkring det.
3. Hvilke aktiviteter indgår i indsatsen?	<p>Der tilbydes højtidsbestemte måltider på flg. helligdage:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Juleaften • Juledag • 2. juledag • Nytårsaften • Nytårsdag • Skærtorsdag • Langfredag • Påskedag • 2. Påskedag • St. Bededag • Kr. Himmelfart • Pinsedag • 2. Pinsedag • Mortensaften
4. Hvem kan modtage indsatsen?	Borgere i plejebolig eller på gæsteophold, samt borgere i modtage-café køkkener.
5. Indsatsens omfang?	Indsatsen tilbydes på ovenstående helligdage.
6. Hvem leverer indsatsen?	Kommunal leverandør.
7. Kompetencekrav til udføreren?	Kostproduktionen skal primært varetages af kostfagligt personale Virksomheden skal til enhver tid sikre, at personalet har den fornødne viden om fødevarer sikkerhed.
8. Opfølgning på ønsket virkning	Indsatsen vurderes løbende ved tilkendegivelse fra borgeren.
9. Er der særlige forhold at tage hensyn til?	Borgere der modtager specialkost.

§ 83 Madservice

F.c. Udbringning

1. Hvad er indsatsens lovgrundlag?	Lov om social service § 83
2. Hvilket behov dækker indsatsen?	Levering af mad.
3. Hvad er formålet med indsatsen?	<ul style="list-style-type: none">• At sikre borgere, der er visiteret til Madservice, kan få maden leveret i eget hjem.• At bringe maden fra et produktionssted til et modtagekøkken.•
4. Hvilke aktiviteter indgår i indsatsen?	<ul style="list-style-type: none">• Udbringning af måltider.• Udbringning af menuplaner m.m.• Sætte mad i køleskab.• Vejlede og tjekke temperaturer i køleskab• Vejlede om hygiejne i køleskab.• Leverandøren er forpligtet til at modtage tilbagemeldinger fra borgeren til køkkenet vedrørende kosten.
5. Hvem kan modtage indsatsen?	Borgere, der er visiteret til Madservice og godkendte modtagerkøkkener.
6. Indsatsens omfang?	Levering af mad hos hjemmeboende borgere der er visiteret til mad. Chaufføren leverer mad til øvrige kommunale institutioner og modtagekøkkener efter aftale med leverandør.
7. Hvem leverer indsatsen?	Kommunale eller private leverandører.
8. Kompetencekrav til udføreren?	<ul style="list-style-type: none">• Gyldigt kørekort.• Leverancen skal varetages af personale, der skal have kendskab til håndtering af mad og hygiejne og efterleve lovgivning på området.• Personalet skal kunne tale et forståeligt dansk.• Personalet skal kunne yde vejledning til modtagerne, sådan at de oplever en høj grad af service.
9. Hvad koster indsatsen for borgeren?	Politisk fastsatte takster
10. Hvad er kommunens kvalitetsmål?	<ul style="list-style-type: none">• 90 % af borgerne skal være tilfredse med indsatsen• Der er ingen aflysninger fra leverandørens side.• Leveringsbetingelser overholdes.
11. Hvordan følges op på indsatsen?	Indsatsen vurderes løbende ved tilkendegivelser fra borgerne.
12. Brugerundersøgelse?	

<p>13. Er der særlige forhold at tage hensyn til?</p>	<ul style="list-style-type: none">• Leverandøren er som arbejdsgiver underlagt arbejdsmiljøloven.• Leverandøren overholder relevante love og Bekendtgørelser for transport af mad.• Personalet skal være korrekt uniformeret, jf. beklædningsbeskrivelser i udbudsmaterialet.• Leverandøren har pligt til at sikre, at der opnås kontakt med borgeren, medmindre andet er skriftligt aftalt.• Personalet har tavshedspligt.• Relevant straffeattest skal kunne dokumenteres overfor aftaleindehaveren.• Medarbejderen er omfattet af tavshedspligt.
---	---

F.c.a. Udbringning af kølet/vakuumpakket mad gældende for Madservice

1. Hvilket behov dækker indsatsen?	Levering af mad.
2. Hvad er formålet med indsatsen/ønsket virkning?	At borgeren modtager maden leveret i eget hjem.
3. Hvilke aktiviteter indgår i indsatsen?	<p>Standardvilkår for leverandører af madservice -udleveres ved godkendelsen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Udbringning af måltider • Udbringning af menuplaner og informationer m.m. • Sætte mad i køleskab i samråd med borgeren. • Vejlede og tjekke køleskabstemperatur i samråd med borgeren. • Vejlede om hygiejne i køleskab i samarbejde med plejen og i samråd med borgeren. • Modtage afbestillings- og tilmeldingssedler i samarbejde med borgeren. • Oprydning i køleskab af kølemad og hvor holdbarhedsdatoen er overskredet. • Leverandøren er forpligtet til at undersøge årsagen og kontakte køkkenet, hvis en borger ikke er hjemme, når maden leveres.
4. Hvem kan modtage indsatsen?	Borgere der er visiteret til Madservice.
5. Indsatsens omfang?	Indsatsen tilbydes min. 1 x ugentligt.
6. Hvem leverer indsatsen?	Kommunal eller privat leverandør.
7. Kompetencekrav til udføreren?	<ul style="list-style-type: none"> • Gyldigt kørekort. • Leverancen skal varetages af personale, der skal have kendskab til håndtering af mad og hygiejne og efterleve lovgivning på området. • Leverandøren skal kunne tale et forståeligt dansk. • Leverandøren skal kunne yde vejledning til modtagerne således at modtagerne oplever en høj grad af service.
8. Opfølgning på ønsket virkning	Indsatsen vurderes løbende ved tilkendegivelse fra borgeren.
9. Er der særlige forhold at tage hensyn til?	<ul style="list-style-type: none"> • Leverandøren er som arbejdsgiver underlagt arbejdsmiljøloven. • Leverandøren overholder relevante love og bekendtgørelser for transport af mad. • Chaufføren skal være korrekt uniformeret jf. beklædningsbeskrivelse i udbudsmaterialet. • Chauffør har tavshedspligt. • Relevant straffeattest skal kunne dokumenteres overfor aftaleindehaveren.

F.c.b. Udbringning af mad, gældende for modtagerkøkken/café

1. Hvilket behov dækker indsatsen?	Levering af mad.
2. Hvad er formålet med indsatsen/ønsket virkning?	<ul style="list-style-type: none"> • At levere et hovedmåltid, eller dele deraf, fra produktionssted til et modtagerkøkken/café. • At levere øvrige måltider.
3. Hvilke aktiviteter indgår i indsatsen?	<ul style="list-style-type: none"> • Udbringning af måltider. • Udbringning af menuplaner og informationer m.m. • Tilbagebringe returemballage.
4. Hvem kan modtage indsatsen?	<p>Modtagerkøkken/café, hvorfra der serviceres:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Borgere i plejebolig, samt borgere på gæsteophold. • Pensionister udefra, borgere i dag- og træningscenter samt pårørende.
5. Indsatsens omfang?	Indsatsen tilbydes 3 gange ugentligt.
6. Hvem leverer indsatsen?	Kommunal eller privat leverandør.
7. Kompetencekrav til udføreren?	<ul style="list-style-type: none"> • Gyldigt kørekort. • Leverancen skal varetages af personale, der skal have kendskab til håndtering af mad og hygiejne og efterleve lovgivning på området. • Leverandøren skal kunne tale et forståeligt dansk. • Leverandøren skal kunne yde vejledning til modtagerne således at modtagerne oplever en høj grad af service.
8. Opfølgning på ønsket virkning	Indsatsen vurderes løbende ved tilkendegivelse fra modtagerkøkken/café.
9. Er der særlige forhold at tage hensyn til?	<ul style="list-style-type: none"> • Leverandøren er som arbejdsgiver underlagt arbejdsmiljøloven. • Leverandøren overholder relevante love og bekendtgørelser for transport af mad. • Chaufføren skal være korrekt uniformeret, jf. beklædningsbeskrivelse i udbudsmaterialet. • Chauffør har tavshedspligt. • Relevant straffeattest skal kunne dokumenteres overfor aftaleindehaveren.