

Kvalitetsstandard nr. 17 Madservice for borgere på Rehabiliteringscenter Stevnhøj

Service Lov nr. 573 af 24.06.05. § 83 stk. 1 og 2

Planlægning	
Hvilket behov dækker hjælpen	<ul style="list-style-type: none">• Døgnforplejning til borgere på kommunens Rehabiliteringscenter Stevnhøj.
Hvem kan modtage hjælpen	<ul style="list-style-type: none">• Borgere, der midlertidig er visiteret til ophold på kommunens rehabiliteringscenter.
Mål for kvalitetsområdet	<ul style="list-style-type: none">• En alsidig og ernæringsrigtig kost, produceret efter retningslinjerne i Den Danske Institutionskost med særlige hensyn til ældre og småt spisende eller særligt beriget kost til borgere i rehabiliteringsforløb.• Menuerne er sammensat i overensstemmelse med anbefalingerne fra Den Nationale Kosthåndbog.• At yde en forebyggende indsats for at undgå underernæring og fejlernæring.• At yde en særlig indsats til borgere der ordineres speciel kost i.f.t. ernæringsoptimering.
Udførelse	
Hvilke aktiviteter indgår i hjælpen	<ul style="list-style-type: none">• Levering af døgnkost.• Ud over normal kost kan leveres diætkost efter nærmere visitation.• Menuplaner udsendes for 2 måneder ad gangen.• Døgnets måltider fremgår af pjecen "Alt om mad på Rehabiliteringscenter Stevnhøj" udgivet af Madservice Stevns.
Hvilke aktiviteter indgår ikke i hjælpen	<ul style="list-style-type: none">• Hjælp til opvarmning samt i spisesituationen indgår ikke i ydelsen. Der henvises her til kvalitetsstandard nr. 4, Ernæring.
Hvem leverer hjælpen	<ul style="list-style-type: none">• Den kommunale leverandør Madservice Stevns.

Leverandørens personlige og faglige kompetencer	<ul style="list-style-type: none"> • Det ansvarshavende personale skal have en kostfaglig uddannelse. • Ikke faglært produktionspersonale skal have gennemgået de lovpligtige hygiejnekurser. • Maden leveres og anrettes af personale, som er oplært i de leverance- og servicekrav, produktionsformen stiller.
Valgmuligheder	<ul style="list-style-type: none"> • Når der er fisk og indmad på menuen, er der alternativ valgmulighed. • Svinekød kan fravælges hvorefter dagens menu produceres med f.eks. kalv, okse, lam eller kalkun. • Der er mulighed for at vælge vegetarkost.
Hvad koster det for borgeren	<ul style="list-style-type: none"> • Fremgår af pris- og serviceinformationer i pjecen "Alt om mad på Rehabiliteringscenter Stevnshøj". • Enkeltmåltider kan ikke afmeldes. • Ved indlæggelse på sygehus, afmeldes døgnforplejningen fra og med første hele døgn fravær, og tilmeldes igen fra og med første hele døgn. • Sondeernæring/ernæringstilskud til borgere på rehabilitering indgår i døgnkosten. Jvf. procedure for ernæringstilskud og sondeernæring (udarbejdet 2019).
Opfølgning i henhold til kvalitetsmål	<ul style="list-style-type: none"> • Gensidig dialog mellem borger og leverandør. • Gennem løbende dialog mellem leverandør, visitation og det tværfaglige personale ansat på Rehabiliteringscenter Stevnshøj. • Brugerundersøgelse udføres hvert 2' år (lige år). • Leverandøren er under tilsyn af Fødevarestyrelsen.
Ansvarlig for opfølgningen	<ul style="list-style-type: none"> • Afsnitsleder for Madservice.
Korrigerende handlinger	
Konsekvenser af manglende målopfyldelse	<ul style="list-style-type: none"> • Ved manglende målopfyldelse skal der foreligge en skriftlig redegørelse herfor.