

Kvalitetsstandard

Madservice





Indhold

Forord.....	2
1.0 Lovgrundlag	3
2.0 Formål	3
3.0 Hvordan søges om Madservice?	3
3.1 Sagsbehandlingstid	3
3.2 Klageadgang	3
4.0 Målgruppe - Hvem kan modtage Madservice?	4
5.0 Indhold	4
5.1 Indsats	4
5.2 Forudsætninger for at modtage Madservice	4
5.3 Levering af indsatsen	4
5.3.1 Hvornår leveres maden?	4
5.3.2 Kvalitetskrav i forhold til Madservice	5
5.3.3 Hvad koster indsatsen?	6
6.0 Kvalitetsmål	6
7.0 Godkendelse	6



Forord

Kvalitetsstandarder

Fanø Kommunes kvalitetsstandarder indeholder information, om den hjælp eller støtte, borgerne kan forvente at modtage fra Velfærdsforvaltningen efter Servicelovens §§ 83, 83a, 84 og 86 og Sundhedslovens §§ 138, 139, 140, 140a.

Kvalitetsstandarderne har til formål

- at synliggøre kommunens serviceniveau
- at synliggøre borgernes rettigheder og pligter
- at skabe realistiske forventninger til kommunens serviceniveau

Kommunen skal mindst én gang om året revidere kvalitetsstandarderne.

Borgere er altid velkomne til at henvende sig til Visitationen for at drøfte et ønske eller behov for anden hjælp end den, som er beskrevet i kommunens kvalitetsstandarder.

Kvalitetsstandarden bygger på Fanø Kommunes værdigrundlag – ansvar, respekt og mening og skal sikre, at borgeren bliver mødt med

- en åben, respektfuld og ligeværdig dialog
- klart sprog og forståelig tale
- enkel, overskuelig og lettilgængelig information



Kvalitetsstandard - Madservice

1.0 Lovgrundlag

§ 83 i Lov om social service

2.0 Formål

Formålet med indsatsen er at understøtte borgeren i at mestre et selvstændigt og sammenhængende liv samt bidrage til opretholdelse af livskvalitet for den enkelte.

Ved bevilling af madservice har borgeren mulighed for at

- bevare og genvinde en god ernæringstilstand
- få ernæringsrigtig og veltilberedt mad
- opleve servicen som en støtte i mestring af de daglige aktiviteter

3.0 Hvordan søges om Madservice?

Ansøgning om Madservice sker ved henvendelse til Fanø Kommunes Visitation.

Visitationen, Fanø Kommune

Tlf. 76 66 08 66

Telefontid: Mandag-fredag: kl. 8 – 10

Mail: visitorator@fanoe.dk

Behovet for madservice sker ud fra en konkret og individuel vurdering i samråd med borgeren.

I den samlede vurdering af behovet indgår borgerens egne ressourcer og færdigheder, samt familie og pårørendes muligheder for hjælp og støtte.

3.1 Sagsbehandlingstid

Afgørelse inden for 1 dag.

3.2 Klageadgang

Information vedrørende visitation, afgørelse, revurdering og klagemulighed findes i kvalitetstandard for visitation.



4.0 Målgruppe - Hvem kan modtage Madservice?

Borgere som ikke selv er i stand til at tilberede måltider på grund af varig eller midlertidig:

- nedsat fysisk funktionsevne
- nedsat psykisk funktionsevne
- særlig sociale problemer

5.0 Indhold

5.1 Indsats

Madservice omfatter udbringning af kølede færdigretter x 1 ugentlig.

Borgeren kan være tilmeldt madservice fra 1 til 7 dage om ugen.

5.2 Forudsætninger for at modtage Madservice

Borger skal være hjemme når Madservice leveres.

5.3 Levering af indsatsen

Maden leveres af godkendt privat leverandør.

Madservice iværksættes efter aftale med borgeren, visitator og leverandør.

Der leveres madservice alle årets uger.

Der udleveres bestillingsmateriale for 14 dage af gangen

Levering består af kølede færdigretter.

5.3.1 Hvornår leveres maden?

Maden leveres til borgers hjem hver uge til én uge ad gangen.

Tidspunktet for levering er torsdage mellem klokken 11.00 og 14.30, afhængig af hvor borgeren bor.

Udbringningstidspunktet kan variere afhængig af antallet af borgere, der er visiteret til madservice.

Der er mulighed for at få maden leveret enten på hjemadressen eller til Fanø Plejecenter.

Ved indlæggelse på sygehus ske afbestilling gennem Visitationen.

Aflysninger af levering forekommer ikke.

Hvis leverandøren ikke opnår kontakt med borgeren eller der observeres noget usædvanligt ved aftalt besøg, skal dette meddeles Fanø Plejecenter tlf.: 75 16 31 32.



Ikke afleveret mad overgives til Fanø Plejecenter, hvor borger kan afhente maden.

5.3.2 Kvalitetskrav i forhold til Madservice

Maden skal leve op til:

Anbefalinger for dansk institutionskost (Fødevarestyrelsen 2009):

Maden er

- indbydende, velsmagende og dufter godt
- fremstillet af friske og gode råvarer
- varieret og ernæringsrigtigt sammensat
- medvirkende til at højne livskvaliteten hos borgeren og dermed give borgeren en positiv oplevelse
- tilberedt af råvarer af god kvalitet
- velsmagende, har passende konsistens/mørhed og et indbydende udseende

Råvarer af god kvalitet er defineret som råvarer, der er produceret skånsomt, så færrest mulige næringsstoffer går tabt. Det er råvarer, der er så friske som muligt og fri for unødvendige tilsætningsstoffer.

På søn og helligdage tilbydes gode søndagsmenuer samt traditionelle danske højtidsmenuer.

For borgere der får leveret mad hjemme gælder:

Menuen skal ugentligt indeholde:

- 14 forskellige hovedretter til både normalcost såvel som diætkost
- 14 forskellige biretter (forret eller dessert)

Hovedretten skal over en periode på 4 uger give borgeren mulighed for at vælge:

- fisk 4 gange
- fjerkræ 4-6 gange
- svinekød 4-6 gange
- oksekød 4-6 gange
- kalvekød 4-6 gange
- indmad 1-2 gange
- lam 1 gang



Maden produceres af faguddannet personale eller personale, der gennem kurser har opnået lignende kompetencer.

Personale, der har lovpligtige hygiejne kurser.

Det forudsættes at leverandøren overholder gældende lovgivning og regler om hygiejne og egenkontrol.

5.3.3 Hvad koster indsatsen?

Prisen for madservice fastsættes af Fanø Kommune. Prisen oplyses af visitator.

Der opkræves ikke betaling for udbringning af Madservice.

6.0 Kvalitetsmål

Afgørelse om Madservice, træffes inden for 1 dag.

Borger skal opleve at Madservice er med til at:

- borger får ernæringsrigtig og veltilberedt mad
- der leveres madservice alle årets uger
- der udleveres bestillingsmateriale for 14 dage af gangen
- madens kvalitet lever op til den i punkt 5.3.2 beskrevne kvalitet

7.0 Godkendelse

Godkendt af Social- og sundhedsudvalget d. 23.04.2018