



Bornholms Regionskommune

Kvalitetsstandard for madservice i plejeboliger

Godkendt i Social- og Sundhedsudvalget, den 6. januar 2014

Ydelsesområde	Madservice til plejeboliger.
Målgruppe	Beboere/borgere i plejeboliger.
Lovgrundlag	§ 83 i lov om social service.
Ydelsens omfang	<p>Madleverance til alle årets dage.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der tilbydes fødselsdagsarrangementer (se prisliste). • Til jul og nytår leveres festmiddage (ekskl. drikkevarer). • Der tilbydes leverance til diverse fester (høstfest, julefrokost m.m.) efter den enkelte afdeling/brugerråds ønske (se prisliste). <p>Ønskes levering af andre ydelser, kan dette ske i samarbejde med leverandøren</p> <p>Der skal som minimum aftages 4 hovedretter pr. uge.</p> <p>Ydelsen madservice leveres som en fuld pakke med 6 måltider pr. dag inkluderet.</p> <p>Til plejeboliger med servicepakke leveres ydelsen madservice (som halvfabrikata) kold af madleverandøren til plejeboligen minimum 2 gange om ugen. Til øvrige (uden servicepakke) leveres minimum 1 gang ugentligt.</p> <p>Ydelsen indeholder også rådgivning af pårørende og plejepersonale i forhold til bestillinger og diæter.</p>
Behov som ydelsen dækker	Hel dagskost til beboere i plejeboliger, både som normalkost og tilpasningskost ved alle måltider.
Formålet med ydelsen	At tilbyde en ernæringsrigtig sammensat dagskost til beboere i plejeboliger.

<p>Ydelsens indhold</p>	<p>Maden laves af gode kvalitetsråvarer og er i høj grad forarbejdet i leverandørens eget køkken.. De for kommunen gældende standarder for råvarekategorierne kød, grønt, mælk og brød følges. Bilag 2)</p> <p>En dagskost består ifølge servicepakken af: Morgenmad, middagsmad, aftensmad og 3 mellemmåltider, som beskrevet herunder i et dagskostforslag. Bilag 3)</p> <p>Den daglige kost skal til hver beboer dække 9000 Kj. Der skal tilbydes diæter, minimum i henhold til kommunens kosthåndbog. Leverandøren garanterer at mængder og kriterier for diæter bliver overholdt ved levering.</p> <p>Ydelsen bestilles klientrelateret via Care i samlet mængde til plejeboligen, som en løbende bestilling.</p> <p><u>Morgenmåltidet:</u> Morgenmåltidet leveres i form af forskellige produkter fx. hele brød, øllebrød til opvarmning og ost i skiver. Der kan frit vælges mellem følgende:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rugbrød og franskbrød, smør, ost, marmelade, pålægschokolade og saltpålæg. • Øllebrød m. mælk og havregrød m. smør, som kølevare til opvarmning i mikroovn – enkeltportion i boenheden. • Surmælksprodukter (yoghurt m/frugt, ymer m.m.). • Kaffebønner/tebreve. • Sødmælk, letmælk, skummetmælk og kærnemælk. • Juice. • På søn- og helligdage serveres der morgenbrød inkl. tebirkes og der er mulighed for at få et blødkogt æg (koges i boenheden). <p><u>Hovedmåltidet:</u> Til hovedmåltidet tilbydes der en hovedret og evt. en biret ifølge leverandørens menuplan, der er gældende for 2 uger ad gangen. Menuplanen skal være sæsonkorrigeret og indeholde traditionelle højtidsmenuer. Den skal udleveres senest 1 uge før planens startdato.</p> <p>Hovedretten leveres i samlede portioner med fortilberedt kød, sovs, kartofler og grønt. Særlige diæter og tilpasningskost leveres i enkeltbakker. Mulighed for at bestille køddele til at stege/koge i afdelingen.</p> <p>Måltidet består af:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kød- eller fiske- eller fjerkræret. • Kartofler eller ris eller lign. • Sauce. • Råkost eller grøntsager eller brød eller surt. • Biret, enten som forret eller dessert med tilbehør. <p>Der skal altid være mulighed for at bestille kartoffelmos. Ved servering af retter med ris og pasta skal der også tilbydes mulighed for kartofler.</p>
--------------------------------	---

<p>Ydelsens indhold fortsat</p>	<p><u>Frokost/Aftensmåltid:</u> Til dette måltid tilbydes der smurt rugbrød samt pålæg og pynt på pålægsfade og franskbrød m. ost – 4 x ugentlig. 3 x ugentlig tilbydes forskellige lune retter med brød/pasta eller salat til og osteanretning/ostemad eller frugtanretning.</p> <p>Måltidet består af:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 halve skiver smurt rugbrød samt pålæg og 2 slags pynt (4 slags pålæg hver dag). Pynten og pålægssalater kan i enkelte tilfælde leveres i engangsbakker. • • En halv skive smurt franskbrød m. ost. • Råkost (3 gange ugentligt). Leveres i store portioner, eller råvarer til fremstilling. Pålægsplan fremsendes for 2 uger ad gangen. Saft, mælk, te. <p><u>Mellemmåltider:</u> Mellemmåltider leveres som skiveskåret kage eller brød/boller med smør/pålæg/ost eller gærbrød.</p> <p>Der leveres mad til 3 mellemmåltider - formiddag, eftermiddag og aften. Måltiderne vil bestå af: ½ stk. frugt. Kaffe, te eller saft. 2 stk. brød m. smør og ost eller småkager eller dagens hjemmebagte kage. Kaffe, te eller saft.</p> <p><u>Der skal være mulighed for:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • at få kulturbestemt mad • at få tilpasningskost incl. diæter. <p>Diæterne følger de generelle vedtagne regler i den Nationale Kosthåndbog. Kommunen har desuden en kosthåndbog i pixiudgave som følges.</p> <p>Minimumskrav til standard portionsstørrelse i tilberedt vægt:</p> <p><u>Hovedret:</u> 90 g. kød (kogt/stegt) eller 120 g. fars/fisk 150 g. kartofler/mos eller 100 g. ris/pasta/råkost 50 g. grøntsager/50 g. survarer eller 250 g. grøntsagsstuvning 2,0 dl. sovs</p>
--	---

<p>Ydelsens indhold fortsat</p>	<p><u>Biret:</u> Desserterne leveres i store portioner – diæter i enkeltbakker.</p> <p>Der leveres ens portionsstørrelse til alle: 1,8 dl. dessert 2,0 dl. frugtgrød 2,0 dl. mælkemad 2,0 dl. suppe 150 g. henkogt frugt Kød- og grøntsagssupper 3,0 dl. Høns-, reje-, og tunsalat 150 g. Æbleskiver 3 stk. Pandekager 2 stk. Til en kop kaffe/te anvendes der 5 g. kaffebønner/2 g. te. Til et glas saft anvendes der 37½ ml. saft og 112½ ml. vand.</p> <p><u>Som alternativ til dagens måltider kan bestilles:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Legeret suppe – 4 forskellige slags pr. uge, suppe m. boller (på frost eller køl enkeltportion, protein- og/eller energiberiget). • Mælkegrød - 4 forskellige slags pr. uge (enkeltportion). • Frugtgrød – 4 forskellige slags pr. uge. • Hjemmelavede energidrikke - en forskellig slags hver dag i ugen. Bilag 3) <p>Kolonialvarer bestilles via mail hos leverandøren, ud fra et af leverandøren fremstillet bestillingsark. Der skal som minimum tilbydes de på Bilag 1 anførte kolonialvarer og som er indeholdt i kostdagsprisen. Andre varer kan vælges som tilkøb.</p> <p><u>Leverancer udover dagskostens indhold:</u> Madleverandøren registrerer leverancer udover det bestilte og sender regning 1 gang månedlig.</p> <p>Der skal være mulighed for køb af gæstemad til fødselsdage, køb af alle 6 måltider til pårørende, køb af dagens kage samt lagkager og kringler.</p> <p>Der serveres nye kartofler Valdemarsdag, kransekage til nytår og til jul og nytår er smørrebrødet ekstra lækkert. Der serveres friske jordbær minimum 2 gange om sommeren.</p>
<p>Ydelsen omfatter ikke</p>	<p>Ydelser ud over dagskostbeskrivelsen deriblandt kaffe, te, vin, sodavand og øl.</p>

Krav til hygiejne og egenkontrol	Leverandøren skal leve op til de til enhver tid gældende regler for hygiejne og egenkontrol, herunder: <ul style="list-style-type: none"> • Hygiejneforordningen / Fødevarehygiejne nr. 852/2004 • Egenkontrol i fødevarevirksomheder / 10. februar 2012 • Autorisations bekendtgørelsen nr. 1151 af 12. dec. 2011 • Hygiejne bekendtgørelsen nr. 788 af 24. juli 2008
Fleksibilitet	Afbestilling og genbestilling af enkeltportioner til beboere skal ske via Care senest hverdagen før leveringen. Når hele leveringen eller dele deraf til boenheden afbestilles skal det ske mindst én uge før. Der kan bestilles gæsteportioner og personalemad til højtider. Der afregnes for det leverede én gang pr. måned.
Leverancesikkerhed - iværksættelse	Leverancen kan ikke aflyses af leverandøren.
Ydelsens pris	Den til enhver tid politisk fastsatte pris.
Kommunens kvalitetsdriftsmål	Maden skal opfylde kravene fra "anbefalinger for den danske institutionskost", med vægt på at maden er til ældre mennesker. Leverandøren sikrer at leverancen er modtaget via egenkontrol.
Opfølgning	Egenkontrol sker ved at leverandøren fører statistik over: <ul style="list-style-type: none"> • Antal leveringer af madservice.
Kompetencekrav til den person der skal udføre opgaven	Leverandøren sikrer at opgaven udføres af kostfagligt uddannet personale med den bedste kompetence i forhold til opgaven. Kostfaglige elever kan også udføre opgaven under vejledning. Medarbejderne skal være bekendt med ydelsens kvalitetsmål, fastlagt omfang og indhold.
Særlige forhold	Leverandører af madservice, er som arbejdsgiver underlagt arbejdsmiljøloven og fødevaredirektoratets love og regler. Leverandøren deltager i madudvalg på det enkelte sted. Medarbejderen er omfattet af tavsheds-, observations- og meddelelsespligt. Krav om at opfylde kommunens gældende regler om uddannelse af elever og sociale hensyn.
Klagemulighed	Er modtager utilfreds med ydelsen kan modtager kontakte leverandøren.



Bilag 1) madservice - plejeboliger:

Kolonialvarer:

Der skal minimum tilbydes plejeboligerne følgende:

Sødmælk
Letmælk
Skummetmælk
Kærnemælk
Kaffefløde, ½ l
A38
Ylette
Ymer
Yoghurt med frugt
Yoghurt naturel
Smør
Piskefløde
Pålægschokolade
Kakaomælk
Rød saft
Rød saft u. sukker
Gul saft
Æblejuice, 100 % frugt
Kaffe
Tebreve
Kamillete
Marmelade - gul og rød
Marmelade u. sukker
Strøsukker
Hugget sukker
Sødetabletter
Strø sødestof
Havregryn
Ost
Æg



Bilag 2) madservice – plejeboliger

Kvalitet af råvarer

Færdigproducerede ting/helfabrikata:

Middagskødboller – 28 % svinekød og 28 % oksekød

Kødboller til suppe – 31 % svinekød og 31 % oksekød

Æbleskiver

Pandekager

Hvidkålsrouletter – 26 % kød

Æblegrød – 72 % frugt

Kirsebærsovs – 35 g. frugt pr 100 g

Jordbær/blåbærsovs 35 g. frugt pr. 100 gr.

Græske frikadeller - 70 % kød

Halvfabrikata:

Hollandaisesovs

Bearnaisesovs

Kartoffelmospulver - 83 % kartoffel

Øllebrødspulver

Buddingepulver

Kød:

Ikke færdigpanerede produkter

Kødkvalitet og kødets fedtprocent m.m. er beskrevet i en skæremappe

Medister – slagtermesterkvalitet med 44 % flæskeskød

Hakkebøf må indeholde 10 % kartofler

Brød:

Fiberindhold i rugbrød min. 8 %

Pålæg:

Slagtermesterkvalitet

Salater er hjemmelavede

Fisk:

Ikke færdigpanerede produkter

Frisk, ikke frossen fisk

Kartofler:

Nyskrællede kartofler, når de koges på stedet

Vakuumbakker af god kvalitet, når de leveres i enkeltbakker

Saft/marmelade:

Min. 45% frugt i marmelade

Olie/margarine

Min. 80 % vegetabilsk fedtindhold i margarine

Konserver:

Ribsgelé 45 g. frugt pr. 100 g.

Rødbeder, agurkesalat, rødkål, asier, drueagurker, græskar

Supper:

Suppepulver - asparges og blomkål

Specielle diætprodukter:

Følger diæterne: fx fortykningsmiddel til gelekost og tyktflydende kost. Fortykningsmidlet består af modificeret majsstivelse.

Specielle produkter til brug ved diæter minus mælk, minus gluten o.s.v.

Hjemmelavet mad defineres som produkter der produceres fra bunden og færdigtilberedes:

Frikadeller

Fiskefrikadeller

Biksemad

Kold kartoffelsalat



Bilag 3) madservice - plejeboliger:

Kvalitet, indhold og mængde i:

Hjemmelavede proteindrikke:

Baseret på mælkeprodukter og med 100 g. frugt pr. liter. 7 smagsvarianter pr. uge

Leveres i 200 g. og 1 l.

En drik med ekstra protein indeholder: 360 KJ og 4,4 g. protein pr. 100 g.

En drik med ekstra energi indeholder 590 KJ og 3,7 g. protein pr. 100 g.

Brød fra egen bager:

Kage

Franskbrød, sigtebrød

Boller

Småkager

Frugtgrød:

Leveres med og uden sukker

Med sukker med min. 72 % frugt

Uden sukker med 98 % frugt

Desserter:

Laves fra grunden med piskefløde, æg og frugt alt efter hvilken slags.

Fromager - hjemmelavede

Frugtgrød - hjemmelavet, min. 70 % frugt - abrikos 48 % frugt

Sovs:

Baseres på sky, jævnes, tilsættes mælk og fløde



Bilag 4) madservice - plejeboliger:

Mængder på måltider:

Smørrebrød:

Minimumsvægt pr. stk. smørrebrød:

Rugbrød	20 g.
Fedtstof	2 g.
Pålæg	15 g.
Pynt	2 slags
eller	
Franskbrød/sigtebrød	10 g.
Ost 45+	10 g.
Fedtstof	2 g.

Mellemmåltider:

Kage 60 g.

Brød: 1 bolle eller 1 skive lyst brød med ost eller salt pålæg eller marmelade

Frugt 1 stk.

Råkost:

80 g. som tilbehør til middagsret eller til aften

Middagsmad:

Ved servering af retter med ris og pasta skal der tilbydes mulighed for kartofler

Ved servering af kompot skal der også serveres sovs.

Frokostretter:

Eks: Tarteletter, bixsemad, frikadelle med rødkål, suppe med flute, risengrød med æblemos.

Suppe/grød – 300 gr.

Lun ret min. 250 gr.