

Mad politik for plejecentret Fortegården.

Mål

Fortegårdens mad politik har som formål at sikre den enkelte beboer det bedst mulige tilbud om mad service i forhold til den enkeltes behov og ønsker.

Mad politikken skal som hovedopgave sikre:

- Valgmuligheder
- Flexibilitet,
- Kvalitet.
- fællesskab og medbestemmelse.

Mad og livskvalitet

Sundhed og livskvalitet hænger tæt sammen. Den enkelte beboers sundhed er grundlaget for at kunne tage vare på sig selv længst mulig.

Måltider handler ikke kun om ernærings tilstand. Det handler i lige så høj grad om oplevelser, som skaber samhørighed og livskvalitet. Kost, måltid og livskvalitet skal ses i en sammenhæng for at sikre beboerens ernæringstilstand og livskvalitet.

Mulighed for fællesskab omkring måltidet er et tilbud vi ønsker at fremme. Der er tradition for at mødes om mad og drikke, og for de fleste er der noget socialt forbundet med at spise. Man spiser sammen med andre mennesker, som man kan lide at være sammen med. Måltidet er forbundet med glæde og positive oplevelser i samværet.

Personalet i plejen har til opgave og som ansvar at skabe ro omkring måltidet. Der skabes gode rammer og fællesskab omkring måltidet ved at eks, dække et pænt bord, ved at inddrage beboerne i den udstrækning, de har ressourcer til det og ved at der prioriteres personale tilstedeværelse, hvor beboerne har behov for det.

1. Valgmuligheder.

Beboernes individuelle behov og ønsker skal så vidt muligt tilgodeses. Der skal være så høj grad af valgmulighed som muligt. Formålet er, at den enkelte beboer får et menu tilbud der er målrettet vedkommendes behov. Dette opnås ved, at beboeren har mulighed for at vælge forskellige retter og madvarer.

Der kan til alle måltider laves ønske kost.

Beboere der af forskellige årsager ikke spiser bestemte fødevarer, skal i videst muligt omfang have mulighed for at måltid, som ikke indeholder pågældende ingredienser.

Maden vil være traditionel dansk mad med et islæt af nyere alternativer. Den vil være sæsonafstemt både med hensyn til højtider og råvarer.

Der er mulighed for at vælge boret til.

Beboere der har behov for at få måltidet forarbejdet på særlig måde skal have mulighed for det.

Ved fødselsdag kan bo-gruppen bestille særlig levering til eftermiddagskaffen. Fødselaren kan ligeledes bestemme frokostens indhold.

Der kan bestilles ekstra portioner til gæster til særlig gæstepris. Denne er gældende når bo-gruppen inviterer til fest/arrangementer med pårørende som deltagere

2. Flexibilitet.

Der skal være plads til fleksibilitet, hvornår der spises og med hvem.

De fysiske rammer i huset udnyttes således at der skabes de bedst mulige spisetilbud for den enkelte beboer.

Det er til enhver tid muligt for den enkelte at spise sit måltid i husets cafe.

Personalet skal være villigt til at skabe oplevelser omkring måltidet sammen med beboerne, med fokus på den enkeltes ressourcer inddrages beboerne i helt eller delvist at lave måltidet i fællesskab, at bage en kage, osv.

Der skal løbende foregå en synlig dialog om kosten og måltidet, så vaner og rutiner ikke bliver fremherskende på bekostning af beboernes konkrete og aktuelle behov.

3. Kvalitet

Beboerne skal være tilfredse med maden, og den skal samtidig være sund og nærende.

Ved sund og nærende forstås, at maden lever op til kravene for Den danske institutionskost (publikation af Ministeriet for Fødevarer www.fdir.dk) Herunder er der følgende kvalitets krav som køkkenpersonalet har ansvaret for:

Maden skal være sæsonafstemt

Der skal være tilbud som målgruppen opfatter som traditionel dansk mad

Mad produktionen skal leve op til gældende lovgivning på området.

Maden tilberedes, opbevares og transporteres således, at tab af næringsværdi, smag og kvalitet holdes på et absolut minimum.

Maden skal være af høj kvalitet med fokus på brug af gode råvarer.

Madens kvalitet drejer sig om den måde, som den præsenteres og spises på. For beboerne har plejepersonalet stor indflydelse på, hvordan maden serveres. Derfor er køkkenet ikke alene om ansvaret for, at maden har god kvalitet. Der er et fælles ansvar for følgende kvalitets krav:

Maden serveres indbydende, med afstemning af farver i måltidets sammensætning.

Maden skal have den rette temperatur.

Maden serveres på fade i bo-grupperne, hvor man spiser i fællesskab.

4. Fællesskab og medbestemmelse.

Som udgangspunkt skal der altid være mulighed for, at den enkelte kan vælge at spise sammen med andre eller alene. Det skal prioriteres at beboere med særlige behov kan spise sammen med et personale alene med det sigte at bevare en selvstændig funktion og sikre at måltidet der indtages er tilstrækkelig.

Beboerne skal have adgang til både formel og uformel indflydelse på maden og måltidet.

Formel indflydelse:

Der etableres et kostudvalg i bo-grupperne bestående af beboer repræsentanter, personale repræsentanter og køkkenrepræsentanter.

Der kan gennemføres tilfredshedsundersøgelser af tilfredshed med maden, når det skønnes nødvendigt

Uformel indflydelse:

Køkkenpersonalet tilknyttet bo-grupperne skal søge dialog med beboerne og personalet, hvor de informerer om køkkenets tilbud, udvalg, menuplanlægning samt giver kost vejledning

Køkkenpersonalet og plejepersonalet skal være opmærksomme på tværfaglig dialog, som indirekte sikrer beboeren større medbestemmelse, fordi den sætter fokus på deres behov.

Takstfastsættelse

Prisen for et måltid fastsættes årlige at Århus Byråd.

Portionsstørrelserne tager udgangspunkt i et standardmål udarbejdet af Århus Kommune

Pædagogisk måltid.

Der arbejdes med pædagogiske måltider således det personale der har til opgave at deltage ved måltidet spiser med.

Dagens måltider

Morgenmad.

Der er mulighed for at få forskellige morgenmadsprodukter, øllebrød, havregrød, surmælk, rugbrød, franskbrød, rundstykker, smør, marmelade, pålægsschokolade, honning, mælk, kaffe, the

Frokost

Bo-gruppen meddeler køkkenet i hvilket omfang de selv vil være medproducenter på måltidet. Der er mulighed for brød, pålæg, lune retter, supper, frugtgrød og andre ønsker forsøges imødekommet.

Der er mulighed for at pakke en madkurv og tag ud i det blå.

Aften

Der serveres en eller to retter varm mad, som afhentes i køkkenet kl.17.30

Mellemmåltider

Der er mulighed for at få diverse drikkevarer, frisk frugt, småkager, kiks, kage, dessert og diæt bestemte mellemmåltider.

Tilbud – Service

Der serveres i det daglige almindelig dansk mad til beboerne, men der tages hensyn til diæter , energitætte mellemmåltider og ønskekost.

Hakket mad

Der serveres hakket kød til beboere, der ikke kan tygge ituskåret kød.

Kødet er serveres er dagens kød.

Energitætte mellemmåltider

Måltider, der er sammensat således at beboeren daglige energiindtag optimeres.

Der anvendes oftest federe produkter - piskefløde, æggeblommer, smør Små måltider, der serveres efter aftale med plejepersonalet på tider uden for de 3 hovedmåltider.

Ingredienserne afstemmes efter hver enkelt beboer (smag, tandstatus)

Tilbydes hvor vægten er faldende eller i forbindelse med handleplan ved ernæringscreening.

Proteinberiget mad

Måltider, der er sammensat med et højere indtag af proteiner fordelt over hele døgnet.

Der anvendes proteinkoncentrat, da beboerens appetit i forvejen oftest er reduceret.

Gratin kost

Måltider der er uden nogen form for klumper.

Det er små enheder fremstillet af kød af forskellig sort (gris, okse, fjerkræ, fisk), grønsager hver enhed er en grønsag disse enheder bages eller dampes og der serveres kartoffelmos og sovs til.

Tilbydes hvor der er behov for at servere en helt klumpe fri mad. (fejlsynkning og dårlig tandstatus)

Dysfagi og gele kost

Dysfagi

Måltider der er tilberedt ud fra pureer af kød, fisk, fjerkræ, grønsager, frugt.

Disse ingredienser oprøres med æg og mælk og dampes. Serveres med kartoffelmos og sovs.

Tilbydes hvor der er behov for en mad der kan synkes uden nogen form for klumper og kanter.

Gelekost.

Måltider der er tilberedt ud fra inddampet råvarer, som tilsættes vand og geleringsmiddel.

Maden opløser sig selv inde i munden.

Tilbydes hvor der er fejlsynkning og dårlig tandstatus.

Der fremstilles ”rugbrød” og som pålæg bruges dysfasi produkterne. Pynt laves som stivnet smagsvarianter rødbede, asie, ananas, agurk.

Hygiejne og egenkontrol

Det kostfaglige personale er ansvarligt for i samarbejde med plejepersonalet at opfylde myndighedernes krav til hygiejne og egenkontrol.

Egenkontrolprogram er beskrevet og godkendt af fødevareregionen.

Plejepersonalet gennemgår 3 dage fødevarecertifikat kursus.