

Handleplan for Kærbos Køkken og Madservice

Anbefalinger	Handleplan	Deadline	Ansvarlig
Tilsynet anbefaler, at der udarbejdes beregnede vejledende døgncostforslag for de mest anvendte kostformer på plejecentret	Ved møder mellem køkkenet og afdelinger gennemgås og drøftes døgncostforslag. Særligt fokus på hvad køkkenet producerer og hvad afdelingen selv skal levere. Lærke (professionsbachelor i ernæring) og Nurten (sygeplejerske og under uddannelse til nøgleperson i ernæring) laver oplæg på det kommende møde. Ernæringsansvarlige og teamledere i afdelinger planlægger og udfører implementering i afdelingerne	1.6.23?	Teamledere?
Tilsynet anbefaler, at der udarbejdes instrukser for, hvordan klager behandles med henblik på at dokumentere handlinger samt minimere fremtidige fejlkilder.	Dette arbejde afventer ny køkkenchef, som skal lave en struktur for opsamling af klager og temaerne der klages over.		Ny Køkkenchef
Tilsynet anbefaler, at den nuværende beredskabsplan opdateres	Dette arbejde pågår lige pt. i samarbejde med Jon Sander fra center for ejendomme og arealer		Plejecenterleder, CEJ og køkkenchef