

Handleplan for Torsbos køkken efter uanmeldt tilsyn ved BDO 24. november 2023.

Anbefalinger	Handleplan	Ansvarlig
<p>Tilsynet anbefaler, at der arbejdes med at kunne dokumentere, at forplejningen indfrier kravene til næringsstofsammensætningen, som fremgår i Anbefalingerne for Den Danske Institutionskost. Metoden kan være, at der udarbejdes en anbefalet døgnkost til beboerne, som understøttes af næringsstofberegninger over 14 dage. Beregningerne skal minimum foretages 4 gange årligt.</p>	<p>Køkken Torsbo har som noget nyt fået adgang til samme IT-program som på Kærbos køkken. Master-cater. Dette program kan udføre de nødvendige ernæringsberegninger.</p> <p>Ved ansættelse af ny køkkenchef april 2023, skal dette implementeres i Torsbo køkken.</p>	<p>Ny Køkkenchef Og koordinator i køkkenet</p>
<p>Tilsynet anbefaler, at næringsstofberegningerne af de enkelte menuer inddrages, når menuplanerne tilrettelægges</p>		
<p>Tilsynet anbefaler, at der udarbejdes en instruks for, hvordan klager behandles og registreres.</p>	<p>Dette arbejde afventer ny køkkenchef, som skal lave en struktur for opsamling af klager og temaerne der klages over.</p>	<p>Ny Køkkenchef</p>
<p>Tilsynet anbefaler, at der udarbejdes beredskabsplaner for forplejningen</p>	<p>Der er nødgenerator tilknyttet Torsbo. Ved strømsvigt vil der fortsat kunne produceres mad i køkkenet på Torsbo</p>	