

## Handleplan på baggrund af BDO- tilsyn på køkkenet på Torsbo oktober 2023

Tilsynets bemærkninger	Tilsynets anbefalinger	Handlinger	Deadline	Ansvarlige
<p>Tilsynet bemærker vedrørende dagskosttilbud, energitrin og næringsstofberegning:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- At køkkenet på nuværende tidspunkt ikke har næringsbereggede opskrifter på alle tilbud, men at køkkenet er i proces.</li> <li>- At vejledende døgnekostforslag ikke er tilgængeligt på afdelingerne.</li> </ul>	<p>Tilsynet anbefaler vedrørende dagskosttilbud, energitrin og næringsstofberegning:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- At køkkenet fortsætter proces med henblik på, at der fremadrettet vil være næringsbereggede opskrifter på alle tilbud fra køkkenet, så køkkenet kan dokumentere, at næringsindholdet i tilbuddene lever op til anbefalingerne.</li> <li>- At vejledende døgnekostforslag gennemgås med plejepersonalet, og at det bør være tilgængeligt på afdelingerne.</li> </ul>	<p>En medarbejder har fået ansvar for at sikre at registrere alle ingredienser korrekt og registrere alle opskrifter rigtig i systemet.</p> <p>Samt få registreret alle borgerne så kost kan følges på borger niveau.</p> <p>Døgnekost forslag er udarbejdet på Kærbo. Det samme materiel skal bruges på Torsbo.</p>	<p>Ultimo 2024</p> <p>Start januar 2024</p>	<p>Teamleder Køkkenet</p>
<p>Tilsynet bemærker vedrørende metoder og systematisk i kvalitetsarbejdet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- At der er fokus på kvalitet, men at der ikke er formaliserede arbejdsgange omkring kvalitetssikring af maden.</li> </ul>	<p>Tilsynet anbefaler vedrørende metoder og systematik i kvalitetsarbejdet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- At der arbejdes på at udarbejde procedurer for, hvordan maden kvalitetssikres for dermed at styrke det nuværende kvalitetsarbejde i køkkenet, skabe samme forståelsesramme for kvalitetsbegrebet samt sikre næringsindhold og ensartet kvalitet i retterne.</li> </ul>	<p>Rettelser som forekommer på enkelte opskrifter, vil vi fremadrettet blive gemt i en mappe, lærer at justere på evt. fejl eller dårlig smagsoplevelse.</p> <p>Det påtænkes i løbet 2024 at oprette et smagspanel blandt beboerne.</p>	<p>Løbende</p>	<p>Teamleder Køkkenet</p>
<p>Tilsynets bemærker vedrørende køkkenets</p>	<p>Tilsynet anbefaler vedrørende køkkenets</p>	<p>Udarbejde en informationsfolder</p>	<p>Juni 2024</p>	<p>Teamleder Køkkenet</p>

<p>arbejde med borgeroplevet kvalitet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- At der ikke er udarbejdet informationsmateriale omkring mad og måltider til borgerne på plejecenter.</li> <li>- At køkkenet ikke har en procedure for, hvordan klager behandles og dokumenteres.</li> </ul>	<p>arbejde med borgeroplevet kvalitet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- At der laves informationsfolder, hvor det fremgår, hvad man kan forvente i forhold til mad og måltider som borger på plejecentret.</li> <li>- At køkkenet registrerer de klager, de modtager, med oplysning om klagens art, handlinger og eventuelle korrespondancer/dialog med borgeren.</li> </ul>	<p>hvori tilbud står beskrevet mere detaljeret. Samt eksemplar på dages menu, med billedmateriale.</p>		
<p>Tilsynets bemærker vedrørende kompetencer og stabilitet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- At medarbejderne efterspørger faglig inddragelse i Sam organiseringen af de to køkkener.</li> </ul>	<p>Tilsynet anbefaler vedrørende Kompetencer og stabilitet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- At der iværksættes kontinuerlige personalemøder med dialog om både arbejdsmiljø og faglighed.</li> </ul>	<p>Der afholdes fælles personalemøder for Kærbo- Torsbo hv. 2. måned.</p>	<p>Februar 2024</p>	<p>Teamleder Køkkenet</p>
<p>Tilsynets bemærker vedrørende tværfagligt samarbejde:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- At der ikke er udarbejdet beredskabsplan for forplejningen.</li> </ul>	<p>Tilsynet anbefaler vedrørende tværfagligt samarbejde:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- At der udarbejdes beredskabsplan.</li> </ul>	<p>Der arbejdes på at få nødberedskabsplan med i udbud, når madservice går i udbud.</p>	<p>August 2024</p>	<p>Teamleder Køkkenet</p>