

Tilsyn – leverandør af mad på plejehjem - Køkkenerne på Kærbo og Torsbo, maj 2025

Handleplan

Tema/Indikator	Bemærkning fra tilsynet	Anbefaling fra tilsynet	Handleplan	Ansvarlig
<i>Dagskosttilbud, energitrin, og næringsstofbe-regning</i> Score 4	Tilsynet bemærker, at køkkenorganisationen på nuværende tidspunkt ikke har næringsbereggede opskrifter på alle tilbud, men at de er i proces.	Tilsynet anbefaler, at køkkenorganisationen fort-sætter processen med henblik på, at der fremad-rettet vil være næringsbereggede opskrifter på alle tilbud fra køkkenerne, så de kan dokumentere, at næringsindholdet i tilbuddene lever op til anbefalingerne.	Vi fortsætter med at rette de opskrifter, som ikke er registreret korrekt. Vi er snart i mål, så det er minimum af vores retter som der ikke er beregninger på.	Kim Kruse, køkkenchef
<i>Råvarekvalitet, menuer, variationer og madspild</i> Score 3	Tilsynet bemærker, at medarbejderne oplyser, at de ved nogle retter fraviger opskriften, hvil-ket kan betyde ændret næringsindhold, og at borgerne ikke vil opleve den samme kvalitet, når den pågældende ret er på menuen.	Tilsynet anbefaler, at der udarbejdes klare arbejdsgange for produktionen i forhold til at følge opskrifterne.	Den proces er i gang. Det er kun smagsnuancer vi afviger på, altså krydderier. Hvis der fraviges med råvarer, som kan ændre næringsberegning, fløde, smør, mere vand eller lign. skrives det på opskrift og rettes i systemet, så de rigtige beregninger er der til næste gang.	Kim Kruse, køkkenchef
<i>Metoder og systematik i kvalitetsarbejdet</i> Score 4	Tilsynet bemærker, at der er fokus på kvalitet, men at der fortsat ikke er formaliserede arbejdsgange omkring kvalitetssikring af maden.	Tilsynet anbefaler, at der arbejdes på at udarbejde procedurer for, hvordan maden kvalitetssikres for dermed at styrke det nuværende kvalitetsarbejde i køkkenet, at skabe samme forståelsesramme for kvalitetsbegrebet samt at sikre næringsindhold og ensartet kvalitet i retterne.	Vi har i køkkenet udarbejdet en kvalitetskontrol som går ud på at minimum 3 faglærte skal smage på maden før den serveres. Samt at der fra august 2025 er der nedsat et smagspanel, bestående af beboere fra alle afdelinger.	Kim Kruse, køkkenchef
<i>Køkkenets arbejde med borgeroplevet kvalitet</i> Score 4	Tilsynet bemærker, at der ikke er udarbejdet informationsmateriale omkring mad og måltider til borgerne på plejecentrene. Køkkenorganisationen er i proces med dette.	Tilsynet anbefaler, at informationsfolder færdiggøres, så borgere og pårørende kan orientere sig om, hvad de kan forvente i forhold til mad og måltider.	Køkkenet er i proces med dette.	Kim Kruse, køkkenchef