

Handleplan på baggrund af BDO - tilsyn på køkkenet og madservice på Kærbo oktober 2023

Tilsynets bemærkninger	Tilsynets anbefalinger	Handlinger	Deadline	Ansvarlige
<p>Tilsynet bemærker vedrørende dagskosttilbud, energitrin og næringsstofberegning:</p> <ul style="list-style-type: none"> - At køkkenet på nuværende tidspunkt ikke har næringsberegneede opskrifter på alle tilbud, men at køkkenet er i proces. 	<p>Tilsynet anbefaler vedrørende dagskosttilbud, energitrin og næringsstofberegning:</p> <ul style="list-style-type: none"> - At køkkenet fortsætter processen med henblik på, at der fremadrettet vil være næringsberegneede opskrifter på alle tilbud fra køkkenet, så køkkenet kan dokumentere, at næringsindholdet i tilbuddene lever op til anbefalingerne. 	<p>En medarbejder har fået ansvar for at sikre at registrere alle ingredienser korrekt og registrere alle opskrifter rigtig i systemet. Samt få registreret alle borgerne så kost kan følges på borger niveau.</p>	Ultimo 2024	Teamleder i Køkkenet
<p>Tilsynet bemærker vedrørende metoder og systematisk i kvalitetsarbejdet:</p> <ul style="list-style-type: none"> - At der er fokus på kvalitet, men at der ikke er formaliserede arbejdsgange omkring kvalitetssikring af maden. 	<p>Tilsynet anbefaler vedrørende metoder og systematik i kvalitetsarbejdet:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Rettelser som forekommer på enkelte opskrifter, vil vi fremadrettet blive gemt i en mappe, lærer at justere på evt. fejl eller dårlig smagsoplevelse. Det påtænkes i løbet 2024 at oprette et smagspanel blandt beboerne.</p>	Løbende	Teamleder i Køkkenet
<p>Tilsynets bemærker vedrørende køkkenets arbejde med borgeroplevet kvalitet:</p> <ul style="list-style-type: none"> - At der ikke er udarbejdet informationsmateriale omkring mad og 	<p>Tilsynet anbefaler vedrørende køkkenets arbejde med borgeroplevet kvalitet:</p> <ul style="list-style-type: none"> - At der laves informationsfolder, hvor det fremgår, hvad man kan forvente i 	<p>Udarbejde en informationsfolder hvori tilbud står beskrevet mere detaljeret. Samt eksemplar på dages menu, med billedmateriale.</p>	Juni 2024	Teamleder i Køkkenet

<p>måltider til borgere på plejecentret.</p> <ul style="list-style-type: none"> - At køkkenet ikke har en procedure for, hvordan klager behandles og dokumenteres. 	<p>forhold til mad og måltider som borger på plejecentret.</p> <ul style="list-style-type: none"> - At køkkenet registrerer de klager, de modtager, med oplysning om klagens art, handlinger og eventuelle korrespondancer med borgeren. 	<p>Klager vil vi fremadrettet blive gemt og drøftet i personalegruppen med henblik på læring.</p>	<p>Opstart i december 2023 og løbende</p>	
<p>Tilsynets bemærker vedrørende tværfagligt samarbejde:</p> <ul style="list-style-type: none"> - At der er udarbejdet en beredskabsplan, men at denne ikke er opdateret. 	<p>Tilsynet anbefaler vedrørende tværfagligt samarbejde:</p> <ul style="list-style-type: none"> - At den nuværende beredskabsplan opdateres. 	<p>Der arbejdes på at få nødberedskabsplan med i udbud, når madservice går i udbud.</p>	<p>August 2024</p>	<p>Teamleder i Køkkenet</p>