



14

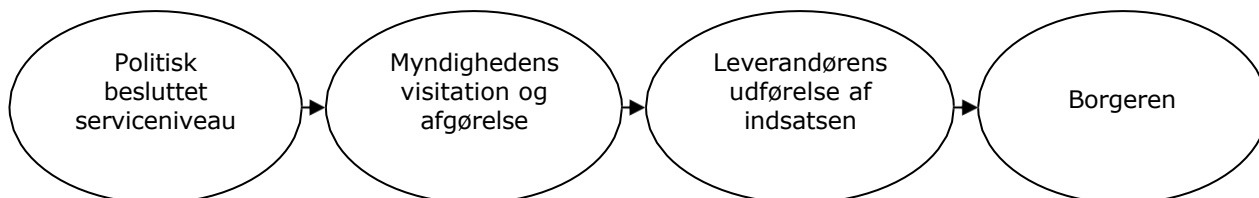
Kvalitetsstandard for madservice uden levering

Lov om social service § 83.

2025

Indledning

I Fredensborg Kommune ydes der madservice med og uden levering. Kvalitetsstandarderne skal sikre, at der er sammenhæng mellem det politisk besluttede serviceniveau, de konkrete afgørelser og den leverede hjælp.



Den visiterede madservice gives ud fra en helhedsvurdering af borgerens ernæringsmæssige behov. Maden leveres som kølemad to gange ugentligt.

Hjælpen er et supplement til det, den enkelte selv er i stand til at gennemføre.

Hjælpen skal udføres i et respektfuldt samarbejde mellem borger og medarbejder.

Venlig hilsen

Fredensborg Kommune

Hvad er formålet:	<ul style="list-style-type: none"> • At tilbyde en alsidig og ernæringsrigtig kost, hvor der tages hensyn til behov og med udgangspunkt i Fødevaredirektoratets Anbefalinger for den danske institutionskost for ældre/(www.kosthåndbogen.dk). • At yde en forebyggende indsats for at undgå underernæring og fejlnæring.
Hvem kan modtage:	<ul style="list-style-type: none"> • Borgere, der midlertidigt eller varigt ikke selv kan varetage madlavningen af helbredsmæssige årsager. • Borgere og deres pårørende, hvor der er behov for aflastning omkring madlavningen.
Hvordan får man indsatsen:	<ul style="list-style-type: none"> • Ved kontakt til kommunens visitation. • Borgerens behov for hjælp vurderes af visitator i samarbejde med borger og evt. pårørende/bisidder ved et hjemmebesøg. • Borgeren modtager afgørelsesbrev.
Hvad indgår i indsatsen:	<ul style="list-style-type: none"> • Hovedleverancen består af en hovedret og en bilet. • Bilet kan fravælges. • Der henvises til leverandørernes informationsmateriale. <p><u>Nærmere beskrivelse af:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Standardmenu og bilet – se bilag 1 • Diæter og menu med forandret konsistens – se bilag 2 • Portionsstørrelse - se bilag 3
Hvornår, hvor og hvor ofte kan madservice tilbydes:	<ul style="list-style-type: none"> • Madservice kan tilbydes af en leverandør, der er godkendt af kommunen. • Maden serveres i leverandørens lokaler og indenfor åbningstid. • Maden kan serveres dagligt.
Hvad skal leverandøren leve op til:	<p>Leverandøren skal anvende kommunens elektroniske omsorgsjournal til alle borgerregistreringer fx aflysninger, erstatningsbesøg, forringelse i funktionsniveau m.v.</p> <p>Leverandør skal sikre at håndtering sker i forhold til bestemmelserne i bekendtgørelse om levnedsmidler.</p> <p>Se den udleverede pjece om madservice.</p>
Kompetencekrav til leverandøren:	<ul style="list-style-type: none"> • Madservice produceres primært af faguddannet personale. Ufaglært personale kan udføre opgaverne efter grundig oplæring. • Hver enkelt medarbejder skal være bekendt med kommunens kvalitetsstandarder. • Medarbejderne skal være imødekommende, fleksible og have et godt kendskab til kommunens serviceniveau. • Medarbejderne, der er i kontakt med borgere, skal kunne forstå, tale, læse og skrive dansk.

	<ul style="list-style-type: none"> • Medarbejderne skal overholde tavsheds- og meddelelsespligten.
Arbejds miljø:	Arbejdet skal udføres sikkerheds- og sundhedsmæssigt forsvarligt.
Hvad koster indsatsen:	Prisen for et måltid, der består af hovedret og baret fastsættes hvert år. Jf. takstoversigt på kommunes hjemmeside.
Hvor kan man klage:	<p>Ved afslag på hjælpen udleveres klagevejledning sammen med den skriftlige afgørelse.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hvis borgeren er utilfreds med afgørelsen, skal borgeren henvende sig til visitationen. Her vil afgørelsen blive revurderet i samarbejde med borgeren. • Hvis borgeren er utilfreds med den madens kvalitet søges dette løst i dialog med leverandøren. Hvis borgeren fortsat er utilfreds, skal borgeren henvende sig til visitationen.
Kontakt til Visitation:	Egevangen 3B, 2980 Kokkedal fredensborg@fredensborg.dk Att.: Center for Ældre og Forebyggelse

Godkendt af Fredensborg Kommunes Byråd den 16. december 2024.

Bilag 1
Indsatsen: *Fuldkoststandard menu*

Standard menu	<p>Menuen følger Anbefalingerne for den danske institutionskost gældende for ældre.</p> <p>Menuen består af to retter, en hovedret og en biret.</p> <p>Menuerne er så varierede som muligt.</p> <p>Der anvendes forskellige kødsorter, fisk og grøntsagsretter. Der tilbydes grøntsager hver dag, enten som tilbehør eller i retten.</p>
Biret:	Biretten kan bestå af en forret eller en efterret.

Bilag 2
Indsats: Forskellige diæter og kost med forandret konsistens

Normal menu	Menu til raske ældre og til personer med diabetes Type 1 og Type 2. Hoved- og biretter tilberedes ud fra de officielle kostråd.
Standardmenu Menu til småtspisende	Til personer i risiko for eller med uønsket vægttab. Menu til småtspisende har et højere indhold af fedt og protein og dermed lavere indhold af kulhydrater og kostfibre. Portionsstørrelserne er mindre end ved normalmenu Menuen skal medvirke til at genoprette eller fastholde ernæringstilstanden således, at underernæring undgås.
Vegetar- og veganermenu	Tilrettes individuelt.
Øvrige diæter	Køkkenet kan efter aftale levere øvrige former for diæter til eksempelvis allergikere. Dette forudsætter forudgående dialog med egen diætist eller læge. Lægeerklæring skal fremsendes.
Blød menu	Til personer med let tygge/synkebesvær. Konsistensen skal være blød, men med fortsat behov for at tygge maden. Alle råvarer skal være naturligt bløde eller tilberedes, så de får en blød konsistens, dvs. bages, dampes eller nænsom stegning uden der dannes skorpe eller skind. Maden skal være let at bide over. Hele menuen skal være let at dele eller mose med en gaffel. Der serveres kartoffelmos til retten.
Gratinmenu	Tilbydes personer med tygge/synke besvær og hvor det forudsættes, at den enkelte har nogen tygge funktion. Personen skal kunne synke. Konsistensen skal være blød, ensartet og sammenhængen. Alle råvarer skal være fin- og ensartet pureret uden klumper, trevler, skorper og skind. Konsistensen må ikke være klæg/klisset, sej og må hverken være for fast eller flydende eller lind. Skal kunne spises med gaffel.
Cremet menu	Til personer med nedsat synkefunktion og ingen tygge- og tungefunktion. Maden består af kød og sauce som blendes sammen. Kartoffelmos og grønsagsmos anrettet for sig. Biretter er siet eller blendet. Kan kun bestilles efter samtale med læge, egen diætist eller efter vurdering fra ergoterapeut.

Bilag 3
Indsats: Portionsstørrelse

Portionsstørrelse:	Der kan vælges mellem normal eller <i>stor</i> portion. I nedenstående er beskrevet en normal portionsstørrelse med det minimum, den skal indeholde.
Hovedret:	85 g kogte kartofler eller kartoffelmos eller 100 g kogte løse ris/pasta 100 g reelt kød, kogt eller stegt eller 100 g fars, kogt eller stegt eller 200 g sammenkogt ret (sovs, kød, grøntsager) eller 250 g sammenkogt ret (sovs, kød, grøntsager, kartofler) eller 200 g biksemad eller 100 g fisk uden ben kogt eller stegt 150 g sauce 50 g grøntsager, kogt eller rå 150 g stuede grøntsager
Biret:	2 dl supper, koldskål 1 dl frugtgrød 80-100 gr. dessert inkl. tilbehør (fx. budding, fromage o. lign)