

Svendborg Kommune

Kvalitetsstandard for Madservice

Tillæg til serviceinformation



Svendborg
Kommune

Lovgrundlag

Reglerne for madservice er fastsat i:
Lov om social service § 83.

Hvilke behov dækker ydelsen?

Mulighed for levering af hoved- og biretter samt frokost til pensionister.

Ydelsens omfang

Der tilbydes kølemad, der serveres som færdigretter.

Kølemad:

- Kølemaden er vakuumpakket i miljøvenlig engangsemballage.
- Kølemaden leveres i kølebil 3 gange om ugen.
- Maden skal opbevares i køleskab.
- Borgeren kan vælge mad fra menukort.
- Alle retter deklarerer med: Rettens navn, allergener, vægt, sidste anvendelsesdato, certificeringsnummer samt hvilken temperatur retten skal opbevares ved.

Hvad er formålet med ydelsen?

Formålet med madservice er at tilbyde et dagligt hovedmåltid til pensionister i kommunen.

Hvad skal borgeren selv sørge for?

- Bestille og afbestille maden.
- Være hjemme på det aftalte tidspunkt for levering eller få en elektronisk lås, så chaufføren kan levere maden direkte i borgerens køleskab

Ændringer og afbestilling kan foretages indtil kl. 12.00 dagen før levering.

Hvilke aktiviteter kan indgå i ydelsen?

Madservice er udelukkende et tilbud om levering af mad.

Valgmulighed

Der kan vælges hovedretter, hvor der kan vælges en lille eller en normal portion. Der kan desuden vælges forretter, biretter samt frokostenretninger. Borgeren har mulighed for at skifte leverandør. Dette skal ske ved henvendelse til visitator.

Aktiviteter der ikke kan indgå i den visiterede ydelse:

- Fremstilling af mad i hjemmet kan ikke tilbydes.

Betaling

For borgere med pension vil betaling foregå via træk i pensionen.

Andre vil månedsviis få fremsendt en regning med vedhæftet girokort.

Kvalitetsmål

- Maden produceres af uddannet køkkenpersonale og leveres af chauffør.
- Alle medarbejdere har et ID-kort med billedlegitimation.
- Hurtigst muligt og senest 3 hverdage efter henvendelse til visitator afgøres, om borgeren kan visiteres til madservice.
- Madservicen iværksættes dagen efter afgørelsen.
- Maden er ernæringsrigtig.
- Produktionen af maden lever op til gældende regler for hygiejne og egenkontrol.
- Der føres tilsyn med køkkenerne af Fødevareregion Syd.

Brugerinddragelse

For at sikre overensstemmelse mellem madservice-tilbudet og borgernes ønsker, er der i alle køkkener nedsat et brugerråd med deltagelse af borgere, der modtager madservice, personale og repræsentation fra Seniorråd.