|  |  |
| --- | --- |
| **Formål**  Politikken  -Overordnet set skal Mad- og måltidspolitikken fremme, at det sunde valg er det nemme valg i Haderslev Kommune og på Sillerup Plejekollegium.  -Mad- og måltidspolitikken tager udgangspunkt i Fødevarestyrelsens gældende kostråd, samt ”Anbefalinger for den danske institutionskost”  - Optimal udnyttelse af de givne økonomiske ressourcer  - Dagspriserne er politisk bestemt.  - Gæstepriser og tilbud i forbindelse med arrangementer og højtider fastsætter vi. |  |
| **Målgruppe**  Alle borgere på Sillerup Plejekollegium. |  |
| **Ansvar/kompetence**  Personale  -Tværfagligt samarbejde giver god effekt i forbindelse med spisemiljø, træning, sociale aspekter og tandstatus.  -Maden fremstilles af et engageret kostfagligt personale, hvor de lovmæssige krav omkring egenkontrol og arbejdsmiljø er i højsædet.  -Tæt køkkenpersonale brugerkontakt i forhold til indflydelse og medbestemmelse på måltidet i hverdagen og ved særlige begivenheder, såsom højtider og egne mærkedage.  -Madplansmøder for brugere med deltagelse af pleje- og køkkenpersonale.  -Ved ønske til forplejning, der ligger ud over dagskosten, vil kontaktteam og ernæringsfaglig personale i fællesskab og ud fra et ernærings- og livskvalitetsmæssigt perspektiv vurdere om ønsket kan imødekommes og effektueres.  - Tilknyttet vennekreds deltager ved særlige arrangementer. |  |
| **Fremgangsmåde**  Målsætning for maden  -Dagskosten skal være indbydende, sund, varieret og velsmagende.  -Altid frisklavet mad med anvendelse af årstidens bedste, og gerne økologiske råvarer.  -Høj sensorisk værdi: Være appetitvækkende, samt dufte og smage godt.  - Varmmadsproduktion, som er tilberedt så tæt på spisetidspunktet, som muligt.  -Ernæringsscreening og kostregistrering skal sikrer at hver enkelt borger får mad med den rette konsistens i forhold til behov, tygge- og synkefunktion.  - Ekstra opmærksomhed på måltidsoplevelser i weekends og helligdage bl.a. med vin og snaps.  -Fokus på økologi – sund fornuft- og minimalt madspil.    Dialog  -Stor brugerindflydelse  -Tilgodese brugernes forventninger og vaner bl.a. via afholdelse af madplansmøder for samtlige interesserede, med ekstra fokus på brugerønsker – herunder egnsretter og traditioner.  -Fleksibilitet i forbindelse med gæster og fødselsdage, samt mærkedage.  - På info.skærm, samt opslagstavler forefindes altid ugens menuplan, samt information om afholdelse af morgenbuffeter og arrangementer.  -Køkkenet er altid åbent for brugernes ønsker, samt behov der giver livskvalitet for den enkelte.  Måltidet  -Spisemiljø er omsorg gennem mad og drikke !!  -Faste spisetidspunkter i spisemiljøer kan øge livskvalitet og give skærpet appetit.  - God atmosfære og hyggelige omgivelser i form af ting som lys og blomster.  -Tilgodese dementes behov for ro og værdighed i tilknytning til måltidet ved at tilknytte plejepersonale i relevante mindre samlede enheder.  - ” Det pædagogiske måltid” – både i større og mindre sammenhænge, bevirker at brugerne spiser mere og giver større måltidsoplevelser. |  |
| **Dokumentation**  **Ernæringsscreening foretages af plejepersonale, med efterfølgende kontakt til køkkenet ved ernæringsmæssige behov.** |  |
| **Referencer**  **Procedurebogen på Sillerup fællesdrev vedr. instrukser omkring ernæringsdelen.**  **Sillerup Plejekollegium ´s hjemmeside vedr. Smileyrapport m.v.**  Pjece; *Handleplan for mad og måltider på plejecentre og dagcentre samt madservice til borgere i eget hjem.*  [www.foedevarestyrelsen.dk](http://www.foedevarestyrelsen.dk). |  |