|  |  |
| --- | --- |
| **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).  |  |