

TILSYNSRAPPORT MORSØ KOMMUNE

Centralkøkken Skovparken

November 2020




evidentia

bedre til at gøre godt

1. TILSYNETS SAMLEDE RESULTAT

1.1 Overordnet vurdering

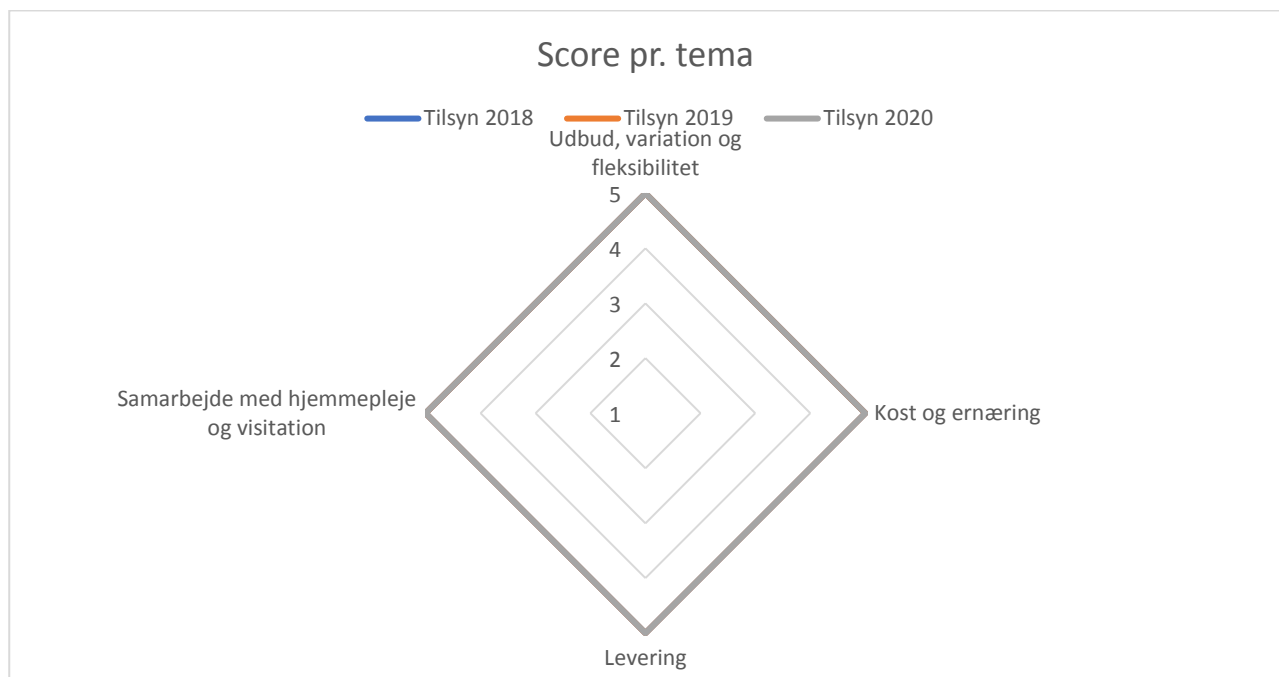
På vegne af Morsø Kommune har Evidentia foretaget et tilsyn med Centralkøkken Skovparken. Café Støberigården er fortsat lukket på grund af corona og indgår derfor ikke direkte i tilsynet. Det er vores vurdering, at leverandøren samlet set er et særdeles velfungerende tilbud, som i vid udstrækning lever op til servicelovens paragraffer og Morsø Kommune kvalitetsstandarder og politikker.

Centralkøkkenet Skovparken er karakteriseret af overordentligt tilfredse borgere. Leder og medarbejdere fremstår engagerede og dygtige og arbejder løbende på at udvikle tilbuddet til borgernes bedste.

Vurderingen er foretaget på baggrund af interviews, observationer og dokumentationsgennemgang, som foretaget i forbindelse med tilsynet.

1.2 Score

Af nedenstående figur fremgår det hvilken score plejecentret har opnået for hvert af de undersøgte temaer. Der gives en score fra 1-5, hvor 5 er den bedste og indikerer at leverandøren lever op til de indikatorer, som er tilknyttet det pågældende tema. Figurens størrelse er et udtryk for kvaliteten målt på de valgte temaer og indikatorer. Jo større figur, jo højere kvalitet.



1.3 Fokusområder og udviklingspunkter

På baggrund af det samlede tilsyn anbefales følgende fokusområder og udviklingspunkter:

Definition	Anbefalinger
Fokusområder Områder, hvor der er behov for en fokuseret indsats med henblik på at forbedre praksis.	Evidentia finder ikke anledning til anbefalinger om fokusområder.
Udviklingspunkter Områder, hvor tilbuddet med fordel kan udvikle sin praksis for at blive endnu bedre.	Evidentia finder ikke anledning til anbefalinger om udviklingspunkter.

2. VURDERING AF TEMAER

Tema 1. Udbud, variation og fleksibilitet	Score 5
<p>Tilsynet vurderer, at der i meget høj grad er et varieret og alsidigt udbud af retter og biretter. Ligeledes at bestilling og afbestilling fungerer fleksibelt.</p> <p>Leder og diætist redegør relevant for, hvordan det sikres, at udbuddet er varieret og alsidigt, herunder ved at følge, hvad borgerne vælger. Menuen består hver uge af 10 forskellige hovedretter, 12 biretter i form af forretter og desserter, samt 20 tilvalgsmuligheder, herunder proteindrikke, pålægsplatte, salater mv. Leder har løbende et stort fokus på borgernes tilfredshed. Aktuelt er der sat gang i en evaluering, hvor borgerne sammen med maden har fået et kort fra Centralkøkkenet, hvor de på bagsiden kan angive deres tilfredshed og kommentere.</p> <p>Caféen på støberigården har været lukket siden marts måned på grund af corona. De borgere, som normalt kommer i caféen, har fået tilbudt at få mad med hjem i stedet. Værestedet Perlen er åbent og flere af borgerne kommer her i stedet. Der har været taget kontakt til borgere og der er fulgt op på, at de har et tilbud til rådighed.</p> <p>De borgere, som indgår i tilsynet, oplever, at udbuddet af retter er tilstrækkeligt stort til, at de kan sammensætte en bestilling med retter, som de kan lide. Det fremhæves, at der altid er både fiskeretter og supper på menuen. Nogle borgere vælger at bestille flere portioner af samme ret. Borgerne bestiller et varieret antal retter, afhængigt af om de deler portionerne op til flere måltider eller om de kan spise det hele. Et par borgere fortæller, at de har lavet en oversigt med retter, som de godt kan lide og det, som de ikke bryder sig om.</p> <p>Borgerne oplever generelt en god service, stor venlighed og behjælpelighed i alle kontakter. Uanset om det er den medarbejder, som leverer maden, eller ved direkte kontakt med køkkenet. Flere borgere nævner, at de indimellem har behov for mere mad, som de så enten kan få leveret eller selv afhente i køkkenet. Hvis man allerede ved leveringen bliver klar over, at man har bestilt for få retter, er der altid ekstra portioner med i bilen, som man kan få.</p> <p>Ifølge borgerne er portionsstørrelsen passende.</p>	

<p>Der arbejdes ifølge leder fortsat på at få udarbejdet et elektronisk program, som muliggør, at borgerne kan bestille mad online. Der er aktuelt planer om at udvide pladsen i kostplanen/menu, så der bliver mulighed for at skrive mere, fx om indhold i nogle af de retter, hvor indholdet på nuværende tidspunkt ikke er selvforklarende.</p>	
Tema 2. Kost og ernæring	Score 5
<p>Det er tilsynets vurdering, at der i meget høj grad er fokus på kostens sammensætning og ernæringsindhold. Der er kontinuerligt fokus på borgere med særlige ernæringsbehov, fx på grund af dysfagi.</p> <p>Der er ikke udviklet nye retter siden sidste tilsyn. Der er dog kommet enkelte nye desserter til. Ifølge leder er borgerne generelt ikke interesserede i mere moderne retter. Når der en gang i mellem introduceres nyt, er der ingen efterspørgsel efter det og de tages derfor af menuen igen.</p> <p>Der bliver i vid udstrækning taget individuelle hensyn til borgerne. Fx er der enkelte vegetarer, som der laves vegetarkost til.</p> <p>Alle borgerne, som tilsynet taler med, giver udtryk for, at de er meget tilfredse med maden. De oplever, at maden fremstår appetitlig og velduftende efter opvarmningen. Flere fremhæver, at de holder meget af de supper, de får, og at sovsen er rigtig god. En borger vil gerne have, at gulerødder i råkost var snittet mere fint, da det kan blive lidt tørt. Et par borgere nævner, at kogte gulerødder ikke smager af noget eller har en bismag, når de varmes op.</p> <p>Det er generelt oplevelsen, at den angivne tid for opvarmning passer fint.</p> <p>Med hensyn til emballagen er det borgernes oplevelsen, at det kan være svært at lukke op, men at de finder ud af det. Det er ifølge leder en kontinuerlig afvejning i forhold til at emballagen skal kunne holde tæt. Leder rådgiver borgerne i, hvordan de kan åbne ved brug af redskaber.</p> <p>Den mad, som kan observeres ved besøg hos borgerne, fremstår indbydende i indpakningen, ligesom der ses en god fordeling af kød, grønt og tilbehør.</p>	
Tema 3. Levering	Score 5
<p>Det er fortsat centralkøkkenets egne medarbejdere, som leverer maden ud til borgerne.</p> <p>Alle de borgere, som tilsynet taler med, oplever, at leveringen er uproblematisk. Leveringen er aftalt individuelt, så nogle får det leveret til døren, mens maden andre steder levers helt ind i køleskabet. Hvis man ikke er hjemme på leveringstidspunktet, laves der en konkret aftale. Borgerne oplever en god kontakt med de medarbejdere, som leverer maden.</p> <p>Når en ny borger starter op, tager Centralkøkkenets diætist og køkkenpersonale ud med første levering. Borgeren får en grundig forklaring på, hvordan det hele fungerer. Borgerne kan låne mikrobølgeovn af køkkenet og får introduktion til anvendelse, hvis de ikke er vant til det.</p> <p>Diætisten kan også bruge levering som anledning til at besøge en borger, hvor fx pårørende eller hjemmepleje har udtrykt bekymring.</p>	
Tema 4. Samarbejde med visitation og hjemmepleje	Score 5
<p>Tilsynet vurderer, at der er et velfungerende samarbejde med både visitation, plejecentre, botilbud og hjemmepleje.</p> <p>Der er i løbet af foråret udviklet en håndbog om dysfagi, som kan inspirere til sammensætning af måltider, introduktion til hjælpemidler mv. Håndbogen ligger på intranettet og det er planen at den skal præsenteres for bl.a. plejehjemmene. I et konkret eksempel er den blevet brugt til at forklare pårørende om dyfagi.</p>	

Der er ligeledes udarbejdet en måltidshåndbog med en samlet beskrivelse af de forskellige diæter, som tilbydes, herunder billeder af vejledende portionsstørrelser. Den ligger tilgængelig på intranettet, hvor der også er lavet lidt reklame for den.

3. OPLYSNINGER OM TILSYNET

Dato for tilsynet
Telefoninterview med fem borgere er foretaget den 4. november. Der er besøgt otte borgere den 9. og 10. november 2020. Interview med leder er foretaget den 11. november.
Deltagere i interviews
Leder Lisbeth Pedersen og diætist. 13 borgere
Tilsynsførende
Katrine Fenger, sygeplejerske, og Maud Rosendahl, cand.scient.soc.