



Svendborg
Kommune

KVALITETSSTANDARD
for madservice

Lovgrundlag

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

Hvilke behov dækker ydelsen

Mulighed for levering af hoved- og biretter til pensionister.

Ydelsens omfang

Der tilbydes kølemad, der serveres som færdigretter.

Kølemad:

Kølemaden er vakuumpakket i miljøvenlig engangsemballage.

- Kølemad leveres i kølebil en gang om ugen på et aftalt tidspunkt.
- Maden skal opbevares i køleskab.
- Du kan vælge mad fra menukort.
- Alle retter er varedeklarerede og kostberegnet, der er angivet produktionsdato og dato for sidste holdbarhed.

Hvad er formålet med ydelsen?

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

Hvad skal du selv sørge for?

- Bestille og afbestille maden.
- Være hjemme på det aftalte tidspunkt for levering.

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.

Visitation til gæstebolig

Alle kan kontakte visitator. I samråd med dig og samarbejdspartnere afgør visitator efter en konkret individuel vurdering, hvilken ydelse der bevilliges.

Valgmulighed

Der kan vælges mellem lille eller normal portion samt vælges biret.

Borgeren kan med 1 måneds varsel, til udgangen af en måned vælge en anden leverandør, eller efter aftale.

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 månedvis få fremsendt en regning med vedhæftet girokort.



Sagsbehandlingstid

- 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 madservicetilbuddet og borgernes ønsker, er der i alle køkkener nedsat et kostudvalg med deltagelse af borgere, der modtager madservice.

