



## Vinje kommune

### Vinje kjøkendrift

Retningslinjene for Kosthald i helseinstitusjonar, kapittel Mat i sjuke- og aldersheim, som er utarbeida av Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet, er Vinje kommune sine ernæringspolitiske retningslinjer.

#### **Formål.**

Retningslinjene skal sikre at brukarane får eit mattilbod som er ernæringsmessig riktig samansatt, tilpassa den enkeltes behov og servera i trivelige omgivelser. I tillegg skal retningslinjene sikre at produksjon og frambod av næringsmidler skal skje på ein trygg og hygienisk måte der maten skal vera fri for sjukdomsframkallande stoff.

#### **Omfang.**

Retningslinjene kjem til anvendelse og oppfylgjing ved utarbeiding av sentrale og lokale virksomhetsplanar.

#### **Strategi.**

Vinje kommune skal tilby sine brukarar i og utanfor institusjon eit mattilbod som er ernæringsmessig riktig samansatt. Mattilbodet skal tilretteleggjast på ein slik måte at det er mogleg å oppnå ei forebyggjande og terapautisk virkning. Det skal etablerast system som gjer det mogleg både å dokumentere og å sikre at maten er fullverdig og at brukaranes forventningar blir ivareteke.

Ved kommunens institusjonar etablerast *avdelingskjøken* for slutt-tilberedning av brukaranes ulike måltid. Formålet med *avdelingskjøken* er å skapa trivsel, nærhet og fleksibilitet der maten blir ete. Det vil sei å oppnå ein situasjon som er mest mogleg lik det som er normalt og akseptert av den øvrige befolkning. Ein skal ha ein matsituasjon og måltidsrytme som er tilpassa den enkeltes funksjonsnivå, servera i trivelige omgivelser og avsetje nok tid til måltida slik at brukarane kan ete i ro og fred. I tillegg bør matsituasjonen tilretteleggjast brukaranes individuelle behov der ein tek hensyn til brukarsamansetning ved dei enkelte bord og at ein unngjeng unødvendige forstyrrelser frå andre brukarar og personell. Ved samansetning av menyar skal Vinje kjøkendrift leggje vekt på lokale mattradisjonar og brukaranes ynskjer og behov så langt som det er mogleg innanfor dei rammer som er til disposisjon.

Kunnskaper om kosthald og ernæring er nødvendig for å ivareta den medisinske pleie som skal gjes og for å gje riktige anbefalingar og vurderingar til avdelinganes ulike brukargrupper. Vinje kommune vil difor til ei kvar tid sørge for at Vinje kjøkendrift som leverandør skal ha tilgjengeleg kompetanse til kontroll av leverandørar, justere kommunens kravspesifikasjonar og for å gje råd og veiledning til brukarane og/eller ansatte.

#### **Ansvarsavklaring / definisjonar.**

Vinje kommune har til ei kvar tid det overordna ansvaret for at brukarane får tilbod om det kosthald dei måtte ha behov for i samsvar med foreleggjande retningslinjer. I tillegg er det viktig å avklare dei konkrete ansvarsområder for alle ledd i tiltakskjeden fram til eit "Godt Måltid" hjå den enkelte brukar. Vinje kjøkendrift saman med omsorgseiningane forpliktar seg til å samarbeide for å nå dei mål som er sett for tenesta.

### **Ernæringsmessige kvalitetskrav.**

**Dagsinntaket** skal gje ei total energimengde på **7,5 Mega Joul (MJ)** og vera samansatt i tråd med Retningslinjene for Kosthald i helseinstitusjonar, kapittel Mat i sjuke- og aldersheim, som er utarbeida av Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet.

Dei energigjevande næringsstoffa skal her fordelast med ca. **15 - 20 %** protein, ca. **35 %** feitt og ca. **45 - 50 %** karbohydrater.

Av det totale dagsinntaket skal **ca. 35 %** av energien og næringsstoffa tilbys via middagsmåltidet

Sjuke og pleietrengjande eldre har ofte ein svekka allmenntilstand, nedsatt matlyst og tyggjevanskar. Dei kan difor ha problem med å ete tilstrekkelig av den maten som blir servera og mange vil vera i risiko for å utvikle underernæring. Det er i slike tilfeller viktig å setje i verk tiltak for å auke matinntaket på eit tidleg tidspunkt.

Det anbefalte **dagsinntaket** kan kun dokumenterast ved konkrete målingar av matinntaket hjå den enkelte brukar.

### **Produksjonsmessige krav.**

**Vinje kjøkendrift** som leverandør må til ei kvar tid ha eit kvalitetssikringssystem som dokumenterar at produksjonsprosessane ivaretek dei krav som er beskrevne og fastsatte i dette dokument. Kvalitetssikringssystemet skal ta utgangspunkt i å minimum tilfredsstillere næringsmiddelforskriftenes krav i forhold til internkontroll-systemet, IK - MAT. /HACCP

### **Økonomi og budsjettstyring.**

For å sikre nok mat med god og riktig kvalitet etablerar Sjukeheimen institusjons - eller avdelingsvise matbudsjett. Matbudsjettet byggjast opp med utgangspunkt i ein fast råvarekostnad pr. kostdøgn og antall bebuarar pr. avdeling. Middagsmåltidets andel av råvarekostnaden er lik 45 % Råvarekostnaden regulerast årleg etter gjeldande matvareindeks.

### **Transport.**

All transport av næringsmidler skal utførast i tråd med gjeldande forskrifter for distribusjon av kalde, lett bedervelige matvarer, som skal dokumenterast via leverandørens kvalitetssikringssystem.

Ubrotten kjølekjede skal gjelde frå råvarene blir mottekne fra **Vinje kjøkendrift** fram til maten slutt-tilberedast ved dei enkelte *avdelingskjøken*, eller levera til den enkelte brukar.

Med ubrotten kjølekjede meinast at maten i heile kjeden skal oppbevarast og transporterast på ein slik måte at produkttemperaturen ikkje overstig + 4 ° C.

### **Vareopplysningar/merking/deklarering.**

**Vinje kjøkendrift** som leverandør skal til ei kvar tid kunne dokumentere middagsmatens nærings- og ingrediensinnhald.

Sjukeheimen/omsorgseiningane skal ha ein middagsmeny som beskriv rettens navn og tilbehør. Menyane ligg tilgjengelige på Vinje kommune sitt nett. I tillegg skal sjukeheimen ha tilsendt oppdatera prislister over tilgjengelige kolonialvarer minimum to gonger pr.år.

Brukerar som bur i eigne heimar skal ha tilsendt ein middagsmeny som beskriv rettens navn og tilbehør. Middagsmaten skal ved levering deklarerast i tråd med gjeldande merkebestemmelsar. I samsvar med Statens næringsmiddeltilsyns rettleiar til forskrift for merking av næringsmidler pkt. 2.9, er føresetnaden eit **minimum** at kvar middagsporsjon merkast med: **rettens navn, holdbarhet, oppbevaring og firmanavn.**

### **Mottakskontroll.**

Sjukeheimen/omsorgseininga skal etablere rutiner for å sikre at behandling av matleveransane er i tråd med gjeldande avtale, bestilling, kravspesifikasjon og forskrifter. Følgesedlar leggjast ved alle leveransar som angjev antall/mengde og kostnad.