



### Madservice leveret i modtagerens hjem

1. Hvad er ydelsens lovgrundlag?	§ 83, stk. 1, nr. 2 i lov om Social Service.
2. Hvilket behov dækker ydelsen?	At sikre levering af ernæringsrigtig mad til personer, der har vanskeligt ved eller er ude af stand til selv at tilberede den varme mad.
3. Hvad er formålet med ydelsen?	<ul style="list-style-type: none"><li>• At tilbyde en varieret kost eller diæt ud fra individuelle behov.</li><li>• At personer, som er småtspisende tilbydes energirig kost.</li></ul>
4. Hvilke aktiviteter indgår i ydelsen?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Stor hovedret</li><li>• Hovedret</li><li>• Biret</li><li>• Diæt/specialkost - efter lægeordination.</li></ul> <p>Ved visitationen udleveres materiale m.h.p. valg af leverandør.</p>
5. Hvilke aktiviteter indgår <b>IKKE</b> i ydelsen?	Visitation til plejecentre, caféer, cafeteriaer o.lign.
6. Hvem kan modtage ydelsen?	Personer, der ikke selv kan lave varm mad på grund af nedsat fysisk eller psykisk funktionsevne eller med særlige sociale problemer.
7. Ydelsens omfang?	At levere ernæringsrigtig mad efter visitation til ydelsen. Der kan maksimalt vælges 7 hoved- og biretter pr. uge Der er valgmulighed mellem de retter, der fremgår af ugens menuplan.
8. Er der valgmulighed m.h.t. leverandør?	Ja.
9. Hvem leverer ydelsen?	Ydelsen leveres af kommunal leverandør eller af godkendt privat leverandør.
10. Kompetencekrav til udføreren?	Skal have kostfagligt uddannet personale.
11. Hvad koster ydelsen?	Taksterne reguleres som minimum en gang om året og er inkl. levering. Der henvises til særskilt takstblad.

12. Hvad er kommunens kvalitetsmål?

- At maden skal være medvirkende til at højne livskvaliteten hos borgeren.
- At maden har en høj ernæringsmæssig kvalitet.
- At maden skal være af en sådan karakter, at borgeren får en positiv oplevelse.
- At leverandøren af kølemad sikrer, at køleskab/fryser er i en sådan stand, at leverancen kan bibeholde ernæringsrigtigheden og holdbarheden.
- At aflysning ikke forekommer.

**Minimumskrav til tilberedt mængde af mad:**

	<b>Stor hovedret</b>	<b>Hovedret</b>
Kogt/stegt helt kød og fisk	120 g	80 g
Kogt/steg fars	120-140 g	90-100 g
Kartofler	200 g	130 g
Kartoffelmos	300 g	200 g
Ris	220 g	140 g
Sauce	1,75 dl	1,75 dl
Stuvning	2,4 dl	2,2 dl
Sauce i sammenkogt	2,4 dl	2,2 dl
Grøntsager	75 g	75 g
<b>Biret</b>		
Grøntsagssupper	2,4 dl	2,4 dl
Frugtsupper	2,4 dl	2,4 dl
Mælkefad	2,4 dl	2,4 dl
Frugtgrød	2,4 dl	2,4 dl
Dessert	2,0 dl	2,0 dl

Godkendt den 19. september 2007