

Brug af menukort

Vejledning

På Tårnby Kommunes plejehjem og rehabiliteringscenter serveres mad baseret på et fødevareresortiment samt udvalgte retter leveret fra foodservice-leverandør. Udvalget af retter og drikkevarer til dagens måltider er beskrevet i menukort, inddelt i farvekoder efter konsistens.

Menukortene findes i nedenstående kostformer, i henholdsvis en version til borgere og en version til medarbejdere.

Ældrekost

Kost til småtpisende

Blød kost

Gratinkost

Cremet kost

Drikkevarer

Brug af menukort til borgere

Menukortet giver borgere og pårørende et overblik over de retter, der tilbydes på plejehjem og rehabiliteringscenter. Menukortet er især nyttigt ved indflytning, ved skift til ny kostform, eller hvis der sker ændringer i appetit eller præferencer. Borgere kan bruge menukortene til at få et overblik over valgmulighederne inden for den kostform den enkelte har behov for. Medarbejdere kan bruge menukortene som redskab til at kortlægge borgerens ønsker. Det anbefales, at borger og medarbejder sammen gennemgår udvalget og aftaler dagens måltider.

Når borger flytter ind, vil der automatisk bestilles kost til ældre på plejehjem, og kost til småtpisende på rehabilitering. Borger kan dog have brug for anden kostform, og medarbejderne må derfor løbende holde sig orienteret, for at sikre korrekt bestilling.

Sådan gør du, som medarbejder:

- Tjek i CURA om der er en synkevejledning under "vigtigt" og/eller en "ernæringsplan", og se relevant dokumentation under helbreds- og funktionsevnetilstande.
- Hvis du har mistanke om forkert kost, skal du handle. Brug redskabet "Observation af tygge/synkebesvær" ved mistanke om tygge- eller synkeproblemer, og udfør en "Ernæringsvurdering" ved mistanke om underernæring. Følg instrukserne herfor i VAR:
 - *Kontakt til ergoterapeut: borger med tygge-synkebesvær/dysfagi*
 - *Kontakt til diætist, Ernæringsenheden*
- Kontakt afdelingens **ressourceperson for ernæring og tygge/synkebesvær**, hvis du har brug for hjælp til opsporing og henvisning.
- Kontakt afdelingens **madbestiller**, for at justere i bestillinger.

Menukortene er IKKE beregnet til daglig brug før hvert måltid. De skal ikke stå fremme på bordene, som på en restaurant, da ikke alle retter altid vil være tilgængelige i køkkenet. Menukortet skal ses som planlægningsværktøj til at afklare borgerens generelle madønsker, så bestillingen kan målrettes herefter.

Brug af menukort til medarbejdere

Medarbejderudgaven af menukortene indeholder alle måltider inddelt efter kostform. Hver ret er beskrevet i et skema, med vigtig info såsom opskrifter, anbefalede mængder, næringsindhold og konsistenstilpasning. Medarbejderne kan altså finde brugbar information om for eksempel:

- Hvordan ser smørrebrød i blød konsistens ud?
- Hvordan laver man havregrød i cremet konsistens?
- Hvad er godt at tilbyde til småtspisende borgere?

Menukort for drikkevarer

Der findes menukort for drikkevarer til både borgere og medarbejdere. Alle drikkevarer kan tilpasses til borgere med tygge/synke-besvær ved at bruge fortykningsmidlet Thicken Up Clear, som blandes efter vejledningen der kan findes under "nyttige links".

QR-koder

På alle menukortene er der QR-koder. Disse gør det muligt at se menukortet på smartphone eller tablet/iPad. Dette kan for eksempel bruges hvis man ikke ønsker at medbringe hele menukortsamlingen, eller hvis pårørende ønsker at kunne se på udvalget hjemme. Scan QR-koden ved at åbne kameraet på din enhed og ret kameraet mod koden. Der vil nu komme et link op på skærmen som klikkes på. Menukortet vil nu vises i PDF format.

Hygiejne og menukort

Menukortene kan sprede bakterier, hvis de ikke håndteres korrekt, og udgør dermed en potentiel smitterisiko. Derfor er god hygiejne vigtig:

- Udfør ***altid*** håndhygiejne før og efter brug af menukort.
- Medbring ikke menukortene hos borgere med smitsomme sygdomme. Ved behov kan du benytte QR-koden, og vise borgeren menukortet på din tablet/iPad i stedet. Denne bør efterfølgende rengøres med universal rengøring, samt de blå spritklude, eller grønne chlorklude (ved norovirus eller clostridium).
- Rengør jævnligt menukortet med *grønne universalrengøringsklude*. Spiralryggen og alle siderne i materialet tåler gentagen let overtørring. Skrub ikke.
- Adskil brugen af menukortene til borgere og medarbejdere. Menukort til borgere kan medbringes i borgerens hjem, men bør ikke anvendes i køkkenet. Omvendt kan menukort til medarbejdere bruges i køkkenet, men må ikke tages med ind i borgerens hjem. Dette mindsker risikoen for smittespredning.

Rettigheder

Menukortene er udarbejdet af diætisterne i Ernæringsenheden, under Enhed for kvalitet- og kompetenceudvikling og tilhører Tårnby kommune. **Bemærk** at der ikke må tilføjes egne noter eller på anden vis ændres i materialerne. Ved spørgsmål eller forslag til ændringer/tilføjelser eller lignende kontakt da Ernæringsenheden på mail ernaeringsenheden@taarnby.dk og skriv "Menukort" i emnefeltet.

