

Kvalitetsstandarder og leveringsbetingelser
for forplejningen til patienter og personale på
Brønderslev Psykiatriske Sygehus,
Region Nordjylland.
2024

November 2023

| | |
|---|---|
| Indledning..... | 3 |
| Målsætning..... | 3 |
| Produktion, bestillinger og levering..... | 4 |
| Kost- og diætformer..... | 4 |
| Kvalitetskrav til menuplan..... | 5 |
| Mærkedage..... | 6 |
| Særaftaler..... | 7 |
| Kantinen..... | 8 |
| Andre tilbud til afdelingspersonalet..... | 8 |
| Møder og gæsteforplejning..... | 8 |
| Bilag 1: Portionsstørrelser – Varm mad..... | 9 |

Indledning.

Denne version erstatter udgaven fra 2012 og er en beskrivelse af kvalitetsstandarder og leveringsbetingelser for forplejning til patienter og personale på Brønderslev Psykiatriske Sygehus inkl. personalekantine samt forplejning til møder og gæster.

Målsætning.

Overordnet kostpolitik

Der henvises til Ernærings- og måltidspolitik for Hospitalssektoren i Region Nordjylland:

<https://pri.rn.dk/Sider/19771.aspx>

Dette indebærer bl.a. at ”Anbefalinger for den danske institutionskost” følges

https://www.sst.dk/da/udgivelser/2016/-/media/Nyheder/2016/Anbefalinger_institutionskost.ashx

Råvarer, tilberedning, servering og hygiejne

(Uddrag fra Ernærings- og måltidspolitik for Hospitalssektoren i Region Nordjylland)

- Måltidstilbuddet bør følge principperne i ”Anbefalinger for den danske institutionskost”
- Maden er veltillavet og tilberedt af råvarer af høj kvalitet.
- Kosttilbuddet er varieret. Der skal være et særligt fokus på afdelinger med patienter med længerevarende indlæggelser.
- Kosttilbuddet kan med fordel tilpasses behovene på den enkelte afdeling.
- Maden fremstilles og håndteres efter gældende lovgivning.
- I henhold til regionens klimahandlingsplan tilstræbes det, at maden så vidt muligt fremstilles af økologiske råvarer og at produktionen har fokus på at mindske madspild. I al indkøb tilstræbes det at have fokus på bæredygtighed og mindske klimabelastning ved at fokusere på mindsket ressourceanvendelse og genbrug.

Yderligere mål

- At maden tilberedes så hjemmelavet og så tæt på servering som muligt under hensyntagen til produktionen.
- At sikre kvalitet og udvikling af maden.
- At maden produceres ud fra menuplaner, der tager hensyn til sæson.
- At yde optimal service, som i videst muligt omfang tilgodeser patienter, personale og kunders behov.
- At patienterne oplever, at maden og måltidet er af høj kvalitet, herunder en god æstetisk oplevelse, hvor der er taget højde for farvesammensætning og konsistens.
- At arbejdet med mad, måltider og ernæring udføres af faglig kompetent personale.
- At den nyeste viden om mad, måltider og ernæring indarbejdes i en ernærings- og sundhedsfaglig praksis.

Produktion, bestillinger og levering.

Der skal leveres varmholdt mad tilberedt så tæt på serveringstidspunktet som muligt, dog med mulighed for tilpasning til den enkelte afdelings behov og fysiske rammer.

Til aften, i weekender og på helligdage accepteres, at der benyttes alternative produktionsformer.

De enkelte afdelinger skal have mulighed for at bestille mad frem til kl. 7 dagen før levering. Til håndtering af bestillinger anvendes det kostrekrivningssystem, som Region Nordjyllands øvrige køkkener anvender.

Afbestilling af mad skal være muligt indtil kl. 9 dagen før levering.

Maden skal leveres udportioneret i bulk og serveringsklar til den enkelte afdeling med mulighed for tilpasninger.

Til patienterne skal der ca. kl. 11.30 serveres varm middagsmad og en bilet. Til aften skal der serveres kold mad bestående af håndmadder, ost, salatbuffet samt af og til en let ret fx frikadelle, lun leverpostej, pastasalat, pitabrød m. fyld og suppe.

Lørdage og på enkelte helligdage skal der serveres en stor let ret til aften.

Kost- og diætformer.

Kost- og diætformerne skal tage udgangspunkt i ”Anbefalinger for den danske institutionskost”.

Normalkost:

Normalkost skal tilbydes patienter, der ikke vurderes at have ernæringsmæssige problemer, som nedsat appetit og øget behov for energi og protein. Normalkosten er desuden det rette diætiske behandlingsgrundlag til patienter med hjerte-kar-sygdomme og overvægt.

Sygehuskost:

Denne kostform indeholder mere fedt og protein end normalkosten. Den skal tilbydes patienter, der er småtspisende og/eller underernærede, og hvor energibehovet ikke kan dækkes suffieient med en normalkost. Sygehuskosten skal være beriget til hovedmåltiderne, når den leveres fra køkkenet.

Diabetesdiæt: Diabetikere skal tilbydes sygehuskost eller normalkost med enkelte afvigelser. Der skal ikke tilbydes desserter, kage og småkager bagt specielt til diabetikere. I stedet kan der tilbydes brød/boller eller knækbrød med ost, hvis patienten ikke er velreguleret.

Kost med modificeret konsistens: Der skal tilbydes tre varianter: blød kost, gratinkost og cremet konsistens. Alle tre kosttyper skal være berigede.

Vegetar- og vegansk kost: skal tilbydes i forskellige udgaver i henhold til ”Anbefalinger for den danske institutionskost”.

Specielle kost- og diætformer: skal tilbydes i flere varianter i henhold til ”Anbefalinger for den danske institutionskost”. Det kan for eksempel være: glutenfri diæt, laktosereduceret diæt, diæter ved overfølsomhed over for visse fødevarer og kost til personer fra andre kulturer.

Ernæring til patienter med spiseforstyrrelse: tager udgangspunkt i normalkosten. Der skal tilbydes et bredere og mere energirigt tilbud til mellemmåltiderne samt mejeriprodukter med en højere fedtprocent.

Kvalitetskrav til menuplan.

- Menuplanerne skal tage udgangspunkt i den aktuelle sæson og have variation i farvesammensætning og konsistens.
- Der skal tages udgangspunkt i De officielle Kostråd:
[De officielle Kostråd - godt for sundhed og klima \(altomkost.dk\)](http://altomkost.dk)
- Menuplanerne skal være tilgængelige for afdelingerne - gerne elektronisk.

Højtider

- Der skal tages højde for højtider, hvor der udarbejdes separate menuplaner med udgangspunkt i eksisterende traditioner.
- Der skal serveres kage eller andet sødt til mellemmåltiderne.
- Der skal tilbydes rundstykker og smør til morgen.
- Der skal tilbydes 1 stk. sodavand pr. patient på helligdagene til jul og påske samt til Sankthansaften. Dog 2 stk. 24/12 og 31/12.

Dagskosttilbud.

Der skal tilbydes forplejning seks gange om dagen.

Nedenstående er et eksempel på det tilbud, der forventes leveret til afdelingerne til en kost på 9 MJ.

Morgenmad:

Buffet med øllebrød, surmælksprodukter samt et udvalg af cerealier.

Tilbud om rugbrød, 1 sk. grovbrød/1 stk. rundstykke til ost og marmelade

Drikkevarer: Vand, juice, mælk, kaffe og te

Formiddag:

Grønsager og 1 stk. frugt

Drikkevarer: Kaffe/te og vand

Middag:

Variert varm mad og en bilet, der afspejler sæson og de officielle kostråd

Drikkevarer: Vand

(se portionsstørrelser på den varme mad på bilag 1)

Eftermiddag:

1 sk. grovbrød eller 1 stk. grovbolle m/smøreost, marmelade, honning eller frugtpålæg

Søndag skal der serveres 1 stk. kage eller andet sødt

Drikkevarer: Kaffe/te og vand

Aften:

3/2 sk. rugbrød m/pålæg, hvoraf det skal tilstræbes, at det ene hold er enten fisk eller æg, af og til lun/let ret samt 1/2 sk. smurt grovbrød til ost

Salatbuffet eller blandet salat

Grove flutes

Drikkevarer: Mælk og vand

Sen aften:

1 stk. grovbrød/knækbrød eller 1 stk. grovbolle m/smøreost, marmelade, honning eller frugtpålæg
Fredag og lørdag skal der serveres 1 stk. kage eller andet sødt
Drikkevarer: Kaffe/te og vand

Mærkedage.**Fødselsdage:**

Ved patienters fødselsdage skal der kunne rekvireres boller med smør og kakao til afdelingen.
Til patienters runde fødselsdage skal der kunne rekvireres boller med smør, lagkage og kakao til afdelingen.
Fødselsdagstilbuddet vil erstatte eftermiddagsmåltidet.
Deadline for bestilling er dagen før levering kl. 7.

Fastelavnsmandag:

Der skal serveres fastelavnsboller til eftermiddag.

Sankthansaften:

Der skal serveres en grillmenu m/biret.
Der skal serveres kage eller andet sødt til sen aften

Grillmenu:

I sommerperioden skal der være mulighed for at rekvirere grillmenu i stedet for aftensmaden:
Grillmenuen kan bestå af:
3 stk. pølser eller 2 pølser og 1 kyllingespyd
250 g. kold kartoffelsalat
Salat
Flutes

Deadline for bestilling er to dage før levering kl. 7. Til søndag og mandag dog senest torsdag kl. 7.

Mortensaften:

Der skal serveres and m/kartofler, skysauce, rødkål og asier samt risalamande m/kirsebærsauce.

Patientjulefrokost:

En hverdag i december inden jul skal der serveres julefrokostmenu.
Menuen skal bestå af sild m/løg og karrysalat, fiskefilet m/remoulade, grønlangkål m/medister, hamburgerryg, brunede kartofler og rødbeder samt risalamande m/kirsebærsauce og hjemmebagte småkager.

Lucia:

Der skal serveres æbleskiver m/syltetøj til eftermiddag.

Helligdage:

Påske, pinse, jul og nytår er forbundet med traditioner og menuerne til disse helligdage og højtider skal udarbejdes derefter.

Særaftaler.

Der sker løbende tilpasning til den enkelte afdeling. Denne tilpasning er nødvendig, da menuen skal tilgodese forskellige patientkategorier og dække alle aldersgrupper.

Særaftaler:

- Der skal, mod betaling, kunne bestilles varmt mad eller madpakke/sandwichbolle til ambulante patienter og til dennes ledsager ved udredning/undersøgelse.
Til indlagte patienter og, mod betaling, til dennes ledsager skal der kunne bestilles madpakke/sandwichbolle, når denne skal til udredning/undersøgelse andet sted.
- Afdelingerne skal have mulighed for at bestille mad på frost, som de kan tilbyde patienterne uden for de normale måltider.
- N4 har mange småtspisende patienter, hvorfor de skal tilbydes sygehuskost. Derudover skal de tilbydes særlige forplejningsvarer i form af frugtgrød, supper, fede mejeriprodukter m.m.
- N5 skal have dobbelt portion let ret dog kun 1½ portion let ret ved stor let ret.
- ECT-afdelingen og ambulatorierne skal kunne bestille et begrænset sortiment af betalingsvarer.
- Afdelinger, der har behov for det, skal, efter aftale med Psykiatridelen og mod betaling, kunne bestille ekstra kødportioner og ekstra portioner let ret.
- Afdelinger, der har behov for det, skal, efter aftale med Psykiatridelen og mod betaling, kunne bestille symbolske måltider. Bestillingen skal ske i hele portioner eller døgnkoster.
- Pårørende skal, mod betaling, have mulighed for at bestille en portion gæstemad til middag og aften. Menuen skal følge patienternes menu og portionsstørrelser.

Særaftaler til patienter med spiseforstyrrelser:

- Patienter med spiseforstyrrelser skal kunne vælge mellem forskellige fødevarer ifølge deres fastlagte kostplan. Patienterne vælger først, hvad de ønsker at spise i selve spisesituationen. Dette giver et større spild.
- Der skal leveres større portioner af kød, fjerkræ og fiskepålæg.
- Der skal leveres specielle energitætte mellemmåltider.
- Som supplement til kosten skal det være muligt, uden beregning, at bestille særlige, federe mælkeprodukter m.m.
- Yderligere skal der være mulighed for, at kosten kan suppleres med tilskuddsrikke og sondeernæring samt forplejningsvarer som chokolade, Nutella, kiks som afdelingen selv bestiller via ILS.

Kantinen.

Personalekantinen er placeret i forlængelse af produktionskøkkenet.

Kantinen skal som minimum have åbent alle hverdage kl. 11.30-13.00.

Menutilbuddet skal:

- bestå af råvarer tilpasset årstiden
- sikre en varieret menu med mulighed for at vælge et sundt måltid, der afspejler de officielle kostråd
- dagligt som minimum omfatter: 1 hovedret, 1 let/lun ret, 2 slags pålægssandwich og salat.

Menuplaner til kantinen skal være tilgængelig via Psykiatriens hjemmeside.

Andre tilbud til afdelingspersonalet

- Der skal være mulighed for, at personale kan bestille sandwichboller, let ret og middagsmad, hvis de arbejder på *skæve vagter*.
Der skal være mulighed for at kunne bestille mad frem til kl. 9.30 med levering samme dag, dog dagen før kl. 9.30 for bestilling af varm middagsmad.
Bestilling til weekend skal være mulig frem til fredag kl. 9.30.
- Psykiatrien skal have mulighed for at købe forplejning til middag og aften til det personale, der er på arbejde d. 24/12 og 31/12.
- Personalet skal kunne tilbydes at købe take-away produkter med hjem. Udbuddet skal bestå af minimum 4 varianter. Tilbuddet skal løbende revideres i forhold til efterspørgsel.

Møder og gæsteforplejning.

Nordjysk Mad tilbyder forplejning til møder, gæster samt kurser til morgen, middag og eftermiddag. Der kan dog forekomme aftenarrangementer, hvor det forventes, at køkkenet står til rådighed.

Der benyttes det rekvireringssystem, som Region Nordjylland råder over.

Bestillingsfrister:

- Kaffe/the med diverse brød: bestilling frem til 3 hverdage inden arrangementet.
- Frokost: bestilling frem til 3 hverdage inden arrangementet.
- Reception: foreløbig bestilling frem til 3 uger inden arrangementet. Antal kan reguleres indtil 7 dage før ved telefonisk henvendelse.
- Arrangementer over 60 personer: bestilling frem til 3 uger inden arrangementet.

Bilag 1: Portionsstørrelser – Varm mad.

| ALLE MÆNGDER ER TILBEREDTE MÆNGDER TIL EN KOST PÅ 9 MJ | |
|--|-------------------|
| Produkt | Portionsstørrelse |
| Kød og fjerkræ | 100 g. |
| Farsretter (hakket kød som blandes med andre råvarer) | 120 g. |
| Fisk | 90 g. |
| Kartofler (kogte/stegte) | 150 g. |
| Kartoffelmos og flødekartofler | 250 g. |
| Kartoffelsalat | 250 g. |
| Pasta og ris | 150 g. |
| Stegte ris m/grøntsager | 150 g. |
| | |
| Sauce | 1,0 dl. |
| Stuede grønsager | 200 g. |
| Kold sauce | 0,75 dl. |
| | |
| Grønsager, kogte | 50 g. |
| Grønsager, stegte | 100 g. |
| Rødkål, kogte | 70 g. |
| Råkost | 50 g. |
| Coleslaw/tzatziki | 100 g. |
| | |
| Sammenkogte retter | 2,25 dl. |
| Sammenkogte retter m/kartofler | 300 g. |
| | |
| Fromage, budding, yoghurt og ymer | 1,5 dl. |
| Frugtgrød og -suppe | 1,5 dl. |
| Frugttærte | 125 g. |
| Grønsagssupper | 2 dl. |
| | |