
Måltidsglede Sogndal helse- og omsorgssenter

Visjon

- Målet er å redusere underernæring og skape gode mat- og måltidsopplevingar for den enkelte.
- Måltidet er ofte dagens høgdepunkt, at maten ser delikat ute er ein forutsentning for eit hyggeleg måltid, og at ein et maten. Matglede vil kunne ha ein direkte effekt på eldre si helse og livskvalitet.



Kven betener vi


- 140 porsjonar kvar dag
- Institusjon og omsorgsbustad
- Heimebuande, middagsombringning
- Dagsenter
- Torsdagslunsj til kommunalt tilsette
- Servering på ulike kommunale arrangement



Dei tilsette skal ha ein engasjerande og inspirerande arbeidsdag.

- God stabilitet i personalgruppa
- Godt samarbeid med videregående skule – elevar
- Språkpraksis elevar, kjøkkenet er arena for arbeidstrening
- Lærling, frå hausten 2019


Rullerande meny og kokken ut i avdelinga

 Meny v 18

Dag	Lunsj	Middag	Kvelds
Måndag	Semulegraut (1,7)	Fiskekaker m/ løk og gr.saker + Dessert/Suppe (1,3,4,7)	
Tysdag	Aspargesuppe (1,7)	Pølsegrøt + kake (1,3,7,9)	
Onsdag	Bløtkake og frukt (1,3,7)	Svinekam m/tilbehør + Blandefrukt (1,3,7)	Mylse (7)
Torsdag	Tomatsuppe m/ makaroni (1,7)	Saltkjøtt m/ raspeball og pølse + ertersuppe (1,3,7,9)	
Fredag	Lapper (1,3,7)	Fiskegrateng + Gele (1,3,4,7)	
Laurdag	Rundstykker (1,7)	Graut (1,7)	Kjøttdeigform (1,7)
Søndag	Blomkålsuppe (1,7)	Laks m/tilbehør + fromasj m/saus (1,3,4,7)	

Allergene 1- Gluten(kveite med mindre anna er spesifisert. b=bygg, h=havre), 2- Skalldyr, 3-Egg, 4- Fisk,
5- Peanøtter, 6- Soya7- Mjolk, 8- Nøtter, 9- Selleri,
10- Sennep, 11- Sesamfrø, 12-Sulfider, 13- Lupiner, 14- Bløtdyr
* = Avdeling smør skiver /lager til.

Med forbehold om rett til endring av menyen.



Måltidsglede

- Alle skal få bruke tid på måltidet
- Personale sit ned og et i lag med bebuarane
- Fat og skåler står på bordet slik at ein har moglegheit til å forsyne seg fleire gonger... akkurat slik ein hadde det i heimen sin



Måltidsrytme

- 09:00- Frukost
- 13:00- Lunsj
- 16:00- Middag og dessert
- 19:00- Kvelds
- 21:00- Sein kvelds
- Erfaring syner ei større spreining av måltida.
- Positivt med varm lunsj
- Kok, kjøl



Faglært personale på kjøkkenet

- Tett på brukar
- Det er vanleg å sjå kokken i gangane
- Kjøkken lokalt, lukt av mat
- Servering med kokken ut i avdeling
- Lokalt kjøkken som gir oss moglegheit til å sette brukaren i fokus