

MÅLTIDSCHECKLISTA - I MATGLÄDJENS NAMN

Måltider är efterlängtrade och trevliga stunder, om de stimulerar till matlust och matglädje. Det finns alla förutsättningar för njutbara matupplevelser, ändå kan vi bli bättre. Varje måltid är en helhetsupplevelse: varje detalj kring måltiden behöver vår uppmärksamhet, för att skapa en bra helhet. När många små förbättringar samverkar, blir det gärna bra. En kedja är inte bättre än sin svagaste länk.

MENY

Presentera dagens meny tydligt t ex på en griffeltavla, lämpligt placerad för de boende.

LJUD

Stäng av teven, sätt möjligen på musik på låg volym; instrumental, lugn och harmonisk musik. Undvik arbetsprat och buller i samband med måltiden, diska med andra ord efter det att måltiden är avslutad.

DUKA

Duka aldrig tidigare än 30 minuter före måltiden. Inför lunch, middag och kvällsmål, duka med duk eller bordstablett, låg bordsdekoration efter årstid, salt- och pepparkar, måltidsdryck, servetter, glas och bestick. Endast de saker som hör till själva måltiden skall stå på bordet; inga papper eller arbetspärmar kvar på bordet, miljön ska vara hemlik. Se till att blommor som ser vissna ut tas bort.

SERVERA

Värm tallrikar i ugnen på ca 60-70 grader under 30 minuter, så att inte maten kallnar. Värm även karotter. Ta undan kantiner och värmevagnar, de skall inte synas under måltiden, utan är endast till för frakt av maten. De personer som arbetar med maten bör att ha ett rent förkläde, tvättade händer och helst uppsatt hår, om det är långt.

MÅLTID

En person ansvarar för att organisera maten. Övrig personal ser till att de boende får den hjälp de behöver vid bordet, t ex berättar vad som serveras idag och frågar vad man vill dricka mm. Uppmuntra eller stimulerar till goda samtal vid bordet.

Sträva efter att duka av mattallrikar och karotter när alla har ätit färdigt, servera därefter dessert.

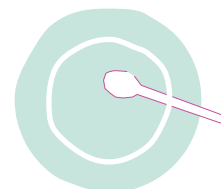
Servera kaffe efter avslutad måltid vid separat kaffehörna, om önskemål om kaffe finns. Stimulera de som kan, och vill, att ta själva.

DUKA AV

Duka av bordet efter varje måltid så det går att använda till annat, tex pussla, spela kort och läsa.

LYCKA TILL med att göra varje måltid till en behaglig och njutningsfull stund på dagen.

För att förenkla arbetet har vi gjort en **MÅLTIDSCHECKLISTA** som vi bifogar på ett separat blad.



*“Se måltiden som en
helhetsupplevelse, och
glöm inte att alltid
jobba utifrån det”*

MÄSTERKOCK



MÅLTIDS-CHECKLISTA

MÅLTIDSCHECKLISTA

Dagens mat är presenterad på t ex griffeltavla	<input type="checkbox"/>	I GOD TID
Tallrikar och eventuella karotter är förvärmade i ugn (60-70° / 30 min)	<input type="checkbox"/>	
Bordet är dukat tidigast 30 min innan måltid	<input type="checkbox"/>	HALVTIMMEN I N N A N M A T E N LEVERERAS
Allt som står på bordet tillhör kommande måltid	<input type="checkbox"/>	
Duk eller bordstablett samt servetter	<input type="checkbox"/>	
Låg fräsch bordsdekoration efter årstid	<input type="checkbox"/>	
Salt och pepparkar	<input type="checkbox"/>	
Glas och bestick (kollat att allt är helt och rent)	<input type="checkbox"/>	
De som arbetar med maten har rent förkläde, rena händer och ev uppsatt hår	<input type="checkbox"/>	NÄR MATEN LEVERERAS
Måltidsdryck	<input type="checkbox"/>	
Kantiner och värmevagnar är undanstoppade	<input type="checkbox"/>	
TV:n är avstängd	<input type="checkbox"/>	
Eventuell musik är instrumental, lugn och harmonisk på låg volym	<input type="checkbox"/>	
Inget arbetsprat, buller eller oljud hörs, disk väntar tills efter måltiden avslutats	<input type="checkbox"/>	
En person organiserar maten	<input type="checkbox"/>	
Övrig personal hjälper de boende vid bordet	<input type="checkbox"/>	U N D E R MÅLTIDEN
Måltiden presenteras muntligen	<input type="checkbox"/>	
Boende tillfrågas om önskemål, t ex vad de vill ha att dricka	<input type="checkbox"/>	
Personalen stimulerar och uppmuntrar att goda samtal förs vid bordet	<input type="checkbox"/>	
Mattallrikar och karotter dukas av efter det att alla ätit färdigt (om möjligt)	<input type="checkbox"/>	
Dessert dukas fram efter att föregående rätt är avdukad	<input type="checkbox"/>	E F T E R MÅLTIDEN
Kaffet serveras i separat kaffehörna	<input type="checkbox"/>	
De boende stimuleras att ta själva (om de vill)	<input type="checkbox"/>	
Bordet är avdukat så att det kan användas till annan aktivitet	<input type="checkbox"/>	
Kantiner diskade	<input type="checkbox"/>	