

Referat af kostudvalgsmøde d. 10/2-2016

Tilstede: Kenneth, Simon, Max og Bente

Referent: Bente

Varer fra Nemlig: Vi forsøger at få varer leveret mandag, onsdag og fredag.

Mælk og yoghurt på lager i køkken nord.

Pålæg: Vi prøver at købe lidt mindre af det (ind i mellem) kedelige skiveskårede pålæg. Flere personaler bl.a. Max og undertegnede vil gerne stege en gang frikadeller i ny og næ samt vi køber lidt andre ting.

Frokost: Vi forsøger at lave fælles frokost med dem, der er hjemme når der er personaleressourcer hertil.

N.B. Åbnede pålægspakker skal i pose med label med åbningsdato. Personale skal introduceres hertil.

Saft: Vi køber mindre Fun og lidt kvalitetssaft i mindre mængder.

Madplan: Max vil gerne påtage sig at lave madplan til opslagstavlen med billeder.

Aftensmad: Hvis der er personaleressourcer tilstræber vi at dække op i alle 3 køkkener.

Vi sætter mad på bordet i skåle og på fade og beboerne øser selv op. (vi har fået lidt penge til nogle knap så tunge fade bl.a. som snart bliver indkøbt).

Det som ikke har været på bordet, kan gemmes til næste dag, hvorefter det smides ud.

Hygiejne: Brug sprit, sprit og sprit og få beboerne med herpå.....

Kenneth har tilbudt at lave skema til at måle madens kernetemperatur og vi skal i gang med at implementere dette .

Hygiejekursus: Kurset er ikke obligatorisk mere, men Morten har besluttet at det er godt med det fælles fundament det giver at have gennemgået teorien hertil. Morten finder et "netkursus" og melder en dato ud hvornår dette skal være "taget".