

MÅLTIDETS 10 BUD

- på hvordan spisesituationen bliver rar for både patienter og personale

1. Spisestuen er hyggelig, opryddet og indbydende - bordene tørret af, stole sat ind til bordene og beskidt service sat til opvask
2. Der er luftet ud lige op til måltidet
3. Dagens menuplan er synlig for patienterne — på bordene og køleskabet
4. Plejepersonalet har orienteret sig i dagens retter og diæter, så de ved, hvem der skal tilbydes hvad fra menuen
5. Dagens retter er anrettet pænt og indbydende på buffeten — supper og saucer er i terriner og plastfolien taget af bakkerne
6. Dagens menu bliver præsenteret fra buffeten af plejepersonalet, inden serveringen går i gang
7. Der lægges dækkeserviet i bunden af bakken og vedlægges mundserviet ved tallerkenen
8. Maden anrettes pænt og indbydende på tallerkenen til patienten - husk ikke for store portioner til småtspisende
9. Der er ro i spisestuen — dvs. TV og radio er slukket
10. Alle tilbydes en ekstra portion, så ingen går sultne fra bordet

