

Sted:

Dato:

Måltid:

Maden	Opfyldt	Kommentar
Hvordan bliver den præsenteret?		
Bliver borgeren inddraget i valg?		
Får de ældre den rigtige mad (ex. konsistens)?		
Bliver de nødet – budt mad flere gange?		
Hvordan er samtalen om bordet - bliver der talt om maden?		
Kvaliteten af maden?		
Bliver sanserne inddraget – kan man dufte maden?		
Rummet		
Rengøringsniveau?		
Den korrekte service ex. varme tallerkner/service, ergo-bestik?		
Temperatur?		
Lyd og lydniveau? (musik, snak, forstyrrelser fra kollegaer som IKKE er i måltidet)		
Døren til køkkenet lukket?		
Borddækning og dekoration af rummet? Hverdag/weekend ex. blomster, servietter		

m.m.		
Information		
Får medarbejderne de nødvendige informationer		
- Er div. infeskemaer synligt fremme? - Hvor er mappen?		
Kendskab til div. Infeskemaer?		
Kendskab til de forskellige roller?		
Organisering af måltidet		
Er de forskellige roller tydelige at se i udførelsen?		
Bliver infeskema for måltidet fulgt?		
Beboersammensætning ved bordene hensigtsmæssig?		
Rollen ved det enkelte bord (siddet værterne ned og IKKE ved samme bord)		
Afrydning sker væk fra beboerne (ex. på gangen)		
Kommunikation med de ældre		
Bliver der talt med de ældre eller til ældre		
Hvordan er tonen i forhold til de ældre?		
Hvad bliver der talt om?		
Andet		
Hvor mange spiser i fællestuen?		
Hvor mange spiser for sig selv?		

Hvor mange får hjælp til at spise?		
Hvor mange og hvem kategoriserer personalet som småspisende?		