

# RAPPORT OM PRØVESPISNING

Udført af MADPANELET ifølge aftale med Ældreområdet i Rudersdal

Besøgt institution: Bistrupvang øst 1.sal

Afdeling: Øst 1.sal

Ugedag og dato: 25.10.22

Prøvespisere: Bente Schaff-Smith og Anne Marie Birnbaum

Leverandør af maden: Lavet i afd. af køkkenmedarbejder i løbet af eftermiddagen

Kontaktdata til beboerråd: **Send gerne Madpanelet kontaktdata**

Kontaktdata til afdelingslederen: Anne-Marie Valentin, anv@rudersdal.dk

## HVAD BESTOD MÅLTIDET AF

**HOVEDRET - Beskriv forholdet mellem hovedrettens bestanddele - kød / fisk - grøntsager - kartofler / ris / pasta.**

Hovedret serveret kl 18. Dampet torskefilet m/ mandler, kål, champignon. Salat bestående af snittet hvidkål, rosiner, edamamamebønner, granatæble kærner. Velkogte hvide kartofler samt hollandaisesovs.

Vand og eller saftvand.

**BIRETTEN – Beskriv forretten eller desserten og bemærk, hvis der er noget særligt:**

Dessert – citrusfromage lagt mellem to lagkagebunde, toppet med flormelis og friske frugter (blåbær, brombær og hindbær).

Frisklavet og lækker – både i smag og udseende.

Til desserten blev der serveret kaffe.

## BEDØMMELSEN AF MÅLTIDET

Maden bedømmes på 4 sanseindtryk på denne skala: **DÅRLIG – ACCEPTABEL – GOD – DEJLIG – SKØN.**

Skriv det bedst dækkende ord ud for de 4 kategorier.

### HOVEDRET

UDSEENDE	smukt og indbydende
DUFT	velduftende
FARVE	fine farvenuancer - indbydende
SMAG	et skønt og delikat måltid

### FORRET ELLER DESSERT

UDSEENDE	Som en indbydende sommerkage
DUFT	citrusduftende
FARVE	smukke farvenuancer
SMAG	skøn, let og herlig kage

## MÅLTIDSSITUATIONEN

**Beskriv stedet der spises – både den fysiske del og atmosfæren omkring måltidet**

Vi blev budt velkommen af to medarbejdere, den ene havde været på stedet 7 mdr – den anden i 10 år, var gået på pension og kom nu ind som afløser. To spiseborde var dækket til beboerne og vi blev hver indbudt til at sætte os ved planlagt plads.

**Hvordan er hjælpen til beboerne?**

Tolv beboere i alt (to spiste på deres værelser) – medarbejderne serverede portionsvis og spurgte den enkelte, hvorvidt de ville have mere af det ene eller andet. Fin individuel og respektfuld behandling. Begge medarbejdere sad med ved bordet med deres egen mad – var begge meget omsorgsfulde og opmærksomme på dem, som havde behov for bistand til spisningen – om der skulle en ske til i stedet for en gaffel, om der skulle hjælp til at skære maden i mindre stykker etc.

## SAMLET VURDERING

**Brug dine egne ord - eller angiv meget tilfredsstillende, tilfredsstillende eller ikke tilfredsstillende.**

Oplevelsen var meget tilfredsstillende og stemningen rigtig fin og med professionel respektfuld balance. Spisestuen fungerede også som dagligstue og køkkenet var ligeledes en del af det åbne miljø. Stemningen var meget behagelig og, borddækningen med små græskar, salt og peber både i strøglas og to små skåle med salt og peber m/lille sølvske til servering. Alt i alt en meget positiv oplevelse på alle parametre.