

1. Ziele

- Gesundheit u. Wohlbefinden der Bewohner wird durch eine altersgerechte und ausgewogene Ernährung unterstützt und gefördert
- Es werden Mahlzeiten zubereitet, die den ernährungsphysiologischen Erfordernissen an eine altersgerechte Ernährung entsprechen
- Die angebotenen Diäten entsprechen den diätetischen Erfordernissen
- Die persönlichen Wünsche der Bewohner werden im Rahmen der Möglichkeiten berücksichtigt.
- Die Essenszeiten richten sich nach einem bewohnerorientierten Tagesablauf.

1.1. Zielerreichung / gewünschtes Ergebnis

- Die Bewohner sind mit der Speisenversorgung in unserem Haus zufrieden
- Die zubereiteten Speisen sind hygienisch einwandfrei
- Die gesetzliche Vorschriften werden eingehalten
- Die gute Qualität der Lebensmittel wird gewährleistet

2. Geltungsbereich

Diese VA ist verbindlich für alle drei Einrichtungen der Evang. Altenhilfe Ludwigshafen.

3. Begriffe

KL = Küchenleitung

MA = Mitarbeiter

LM = Lebensmittel

4. Ablauf

4.1. Rahmenbedingungen

- Stichpunktartige Kontrolle während der Speisenzubereitung
- Protokolllisten zugänglich machen
- Kontrollen der Essenszubereitung und Vergabe durchführen
- Einweisung in vorhandene Messgeräte
- Temperaturkontrolle der Endprodukte
- Tägl. Rückstellproben entnehmen

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Fr. Busch	QMB	QMB	QMh 2.0	September 2023	Seite 1 von 2

	Handbuch Qualitätsmanagement Verfahrensanweisung Essenszubereitung und Vergabe	Kap. D.2.1.3.1
---	---	-------------------

5. Zuständigkeiten

Küchenleiter/ stellv. Küchenleitung

6. Mitgeltende Unterlagen

Lebensmittelhygienerecht, HACCP-Vorschriften, Hygieneplan

7. Anlagen

Formular für Anlieferungskontrolle, Kühlhauskontrolle, Reinigungsnachweis,
 Fliesschema für Produktion, Personalkontrolle

8. Änderungsdienst / Freigabe / Verteiler

QMB
 Geschäftsführung
 s. Konzeption

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Fr. Busch	QMB	QMB	QMH 2.0	September 2023	Seite 2 von 2