



Kontinuitetsplan MatOmsorg

En kontinuitetsplan innehåller information som hjälper personalen att veta vad den ska göra vid en störning i en kritisk aktivitet eller resurs. Syftet är att kunna upprätthålla verksamheten på en tolerabel nivå och att kunna återställa resursen så fort som möjligt. (Källa: MSB)

Följande material behöver tas fram vid störning/avstängt system:

- Beställning per kund
- Produktionsbehov/sammanställning
- Kantinlappar
- (Recept)

Kök/övergripande MatOmsorg

Beställning per kund

Beställningunderlag från Mashie sparas ner en gång i månaden och ska användas som bas. Underlaget sparas ner på två USB-minnen varav ett förvaras på Kungshult kök och ett förvaras på kostchef och måltidsutvecklarens kontor.

Produktionsbehov/sammanställning

Manuell beräkning av mängden mat per komponent som ska lagas måste göras utifrån det nedsparde beställningsunderlaget.

Kantinlappar

Kantinlappar skrivs för hand. Kantinlappsmall med förifyllda uppgifter finns sparad på samma USB-minne som beställningsunderlaget för att underlätta för kökspersonal.

Recept

Samtliga recept finns nedsparde per 100 portioner på samma USB-minnen som beställningsunderlaget sparats på.

Kontinuitetsplanen ska finnas utskriven i köket samt ligga sparad på kostchefs och måltidsutvecklarens datorskrivbord.

För kunder till något av köken Kungshult, Borgvalla, Åbrädden eller Lundhagen

I händelse av att Mashie inte fungerar kommer köket leverera mat utifrån en basbeställningslista. På denna lista finns information om antal normalkoster, antal timbalkoster, antal flytande kosten, antal gelécoster och antal allergikoster per kund. Listan uppdateras en gång per månad vilket innebär att nyligen tillkomna matgäster med eventuella allergier kan saknas.

Från köket kommer endast levereras middag, dessert och kvällsmat. För information om maträttens innehåll vänligen kontakta köket. Inga alternativrätter kommer skickas.