

Tips på plan för hemtjänst

Hej!

Här kommer ett dok att ha som stöd under hösten.

Chefer och samordnare tittar på filmerna: Vi bakom Foodix, Hej chef och PDF: en Så lägger du upp utbildningar.

Då är ni mentalt igång med hösten 😊

Lägg länken på ett ställe som alla kommer åt lätt den, under er eller vår logga och skriv tex "här ligger Foodix". Det gör er IT-avdelning lätt.

Sätt upp QR-koden i era samlingslokaler med information om vilken som är veckans film. Då missar ingen och alla har tre minuter...

När ni ber personalen gå in i Foodix så be dem att klicka in i Måltider i omsorgen på startsidan, klicka på För dig i hemtjänsten och se veckans film som är xxx. Det gör att de även ser annat material och blir nyfikna att titta på det också. Men det är såklart bara veckans film som ska följas upp så de förstår innehållet

Förslag till medarbetarna är att se en film i veckan i samband med möten då de samlas. Gärna på storbild och att det ges några minuters reflektion efter filmen. I slutet av filmerna ställs frågor som kan diskuteras.

- V. Introduktion medarbetare
- V. 4 råd från dietisten
- V. Frukost
- V. Lunch – med matlåda
- V. Smått och gott – de viktiga små måltiderna
- V. Kvällsmat. Lättfixat
- V. Inför natten
- V. Spartips
- V. Handla hem mat
- V. Viktigt med vikten
- V. Bli ett diskproffs
- V. Introduktion tillbehör, skriv ut plansch och textguide och sätt upp på en plats många ser. Dela också gärna ut planscher i A4 till personalen.

Nu kan ni diplomera er personal genom att de själva får göra frågorna i testet. När alla svar är rätt så kan de ladda ner eller skriva ut ett diplom och visa er. Eller att ni gör det i grupp. När ni gjort det så fira gärna med något gott fika.

Förslag på steg 2:

- V. Gå in i temat receptfilmer och titta på Husmanskost och svenska smaker en introduktion.

V. Brännvinsbord, SOS och smörgåsbord

V. Se receptfilmerna

Efter denna period så kanske några filmer känns extra viktiga, då kan ni visa dem igen och ge tid för reflektion.

Förslag på steg 3:

Säker mat för vård och omsorg är en livsmedelshygienutbildning som också ligger i Måltider i omsorgen med möjlighet att bli diplomerad med ett test på slutet.

Ett upplägg för vikarier och nyanställda så att de också är uppdaterade. Hur mycket är ju beroende på hur mycket tid ni har för dem. Vi kan hjälpas åt att sätta ihop ett paket för dem.

Lycka till!