



Åtgärdsplan efter genomförd verksamhetsuppföljning

I rapporten för genomförd verksamhetsuppföljning framgår avvikelser från ramavtalet som behöver åtgärdas och/eller förbättras.

1. Samtliga brukare ska ha en genomförandeplan och genomförandeplanernas innehåll ska förbättras.

Samtliga genomförandeplaner ska gås igenom för att stämma av att de är aktuella och innehåller följande:

- Vad som ska göras och hur
- Att information har getts om enhetens klagomålshantering
- Att den enskilde och/eller deras företrädare har deltagit vid upprättandet av genomförandeplanen
- Ansvarig arbetsledare
- Kontaktmannens namn
- Underskrift av kontaktman
- Underskrift av den enskilde eller då detta inte är möjligt legal ställföreträdare/ombud.

Detta ska göras under vecka 13-14.

2. Redovisning för inkomna synpunkter och klagomål och vilka åtgärder som vidtagits ska förtydligas.

Företaget har inte fått några inkomna synpunkter och klagomål varför ingen redovisning gjorts. Rutiner finns för att informera kunder om hur de lämnar synpunkter och klagomål och att företaget ser detta som ett sätt att förbättra sin verksamhet. I den pärm som kunden har hemma hos sig finns information om klagomålshantering och hur kunden kan lämna synpunkter och klagomål. (Se bilaga). I företagets ledningssystem finns dessutom ett avsnitt som behandlar hur företaget ska ta tillvara synpunkter och klagomål, hur kunden ska bemötas, hur de ska lösas och följas upp. Dessa rutiner överensstämmer med kraven i förfrågningsunderlaget på klagomålshantering. (Se bilaga) Skriftliga rutiner finns även för handläggning av



AB Jessys Assistans

missförhållanden i omsorgen, Lex Sarah.

Detta är klart.

3. Plan för kompetensutveckling för hälsa och måltider för äldre samt livsmedelshygien.

Företaget har en utvecklingsplan för 2011 (se bilaga). Av den framgår att utbildningar i bland annat livsmedelshygien kommer att genomföras under 2011. Dessa utbildningar kommer att vara obligatoriska för personalen. Företaget har anmält 10 deltagare till ett seminarium den 9 maj som äldreförvaltningen arrangerar om mat och måltider även innehållande säker hantering av mat. Äldreförvaltningen avser att upprepa detta seminarium till hösten och då kommer resterande personal (ca 8) som hanterar mat att skickas till detta seminarium. I händelse av att förvaltningen inte genomför något sådant seminarium kommer företaget att se till att detta behov av utbildning tillgodoses på annat sätt.

Klart december 2011.

Med vänliga Hälsingar

Jacqueline Manriquez