

Kompetensutvecklingsplan 2011/12

Kurser/Utbildningar	Datum för utförande/ Signatur	Utvärdering
Ergonomi, förflyttningsteknik för vårdpersonal		
Hantering av livsmedel,		
Hygien		
Dokumentation i hemtjänst		
Utbildning för personal/kvalitetssystem		
Mångfaldig verksamhet i hemtjänst		
Bemötande		
Äldre och läkemedelshantering		
Studiebesök		
Utbildning/hantering av Parasol, paraplysystemet		

Fastställd av

Innehåll om olika utbildning till personalen.

För personal som arbetar på äldreboenden samt personal i kök och måltidsservice.

- Nyheter inom LSS
- Vård i livets slutskede i LSS-verksamhet
- Att leda i hemtjänsten
- Kvalitetsarbete inom social o omsorg
- Fall och fall prevention
- Förhållningssättets betydelse i vården
- Dokumentationsutbildning
- Hot och våld?
- Vad gör skillnad om vi som vårdpersonal stannar upp och direkt lyssnar på vad den äldre vill förmedla?
- Hur kan levnadsberättelsen och genomförandeplanen bli ett verktyg i arbetet?
- Anhörigstöd inom omsorgen.
- Bemötande vid svåra beteenden.
- Hur bemöter man hot och våld.?
- Psykisk ohälsa hos äldre .?
- Smärta hos personer med utvecklingsstörning.?
- Socialt innehåll i vardagen.?
- Vad menas med värdegrund?
- Vad är en meningsfull dag och för vem?
- Hur kan invanda rutiner förenas med de äldres, behov, resurser och vilja i ett individuellt rehabiliterande förhållningssätt?

Måltidens betydelse.

- Kvalitet, måltidsmiljön, munhälsa och munvård.
- Svårigheter som kan uppstå i samband med måltiden och vad man kan göra för att förebygga dessa.
- Eventuella problem att äta vid olika former av intolerans, symtom o sjukdomstillstånd
- Kostråd och näringsbehov för äldre(Vid behov)
- Hälsa & måltider för äldre samt måltidsordning, mathållning och måltider
- Kostrekommendationer
- Hjälpmedel vid måltiden
- Mat för personer från andra kulturer.
- Faktorer som påverkar matlusten och vad man kan göra för att den ska förbättras
- Undernäring och vad man kan göra för att motverka undernäring
- Olika kostkonsistenser
- Livsmedelshygien

Besöksadress
Handenterminalen 5
136 40 Handen

Postadress.
Box 119
123 22 Farsta

Tel 08 741 13 90
Fax 08 741 13 91
Mobil 070 731 61 50

Org.Nr. 556682 1335
E-post info@mixmedicare.se
www.mixmedicare.se



Mat	
Mål	- Förse brukaren med näringsriktig mat enligt behov och önskemål samt med rätt hygien
Hur	- Färdig mat eller ingredienser för matlagning köps enligt brukarens önskemål i matvarubutik. - Specialväska används vid beställning av färdig varm mat från restaurang - Hygien följs, förkläde och handskar används - I köket och vid matplatsen hålls rent. - Mat lagas ofta tillsammans med brukaren - Maten dukas fram och brukaren får stöd med att äta. - Var lyhörd och empatisk. - Vid tveksamhet om näringsintag, kontakta verksamhetschef som kontaktardistriktssjuksköterska. En vårdplan upprättas under dennas och eventuell läkares ledning - Genomförandeplanen uppdateras
Vem	- Omvårdnads- och servicepersonal - Samordnare
Medel	- Specialväska - Handskar

SERVICEKORT

Mix Medicare vill alltid ge Dig den vård och omsorg Du har rätt till enligt biståndsbeslut.

Vi vill också att Du ska vara nöjd med hur vi utför våra tjänster.

Har Du förslag till förbättringar, synpunkter eller klagomål, fyll i servicekortet och skicka in det eller lämna det till personalen.

Vi kommer att ge dig svar inom 10 dagar.

Du kan också ta kontakt direkt med oss per telefon.

Mix Medicare AB
Box 119
12322 Farsta
Tel vxl 08 7411390
Tel dir. 08 7411394
Mobil 070 7316150

Förslag/synpunkter/klagomål

Namn och adress

Telefon:

.....

.....

☐ Jag vill vara anonym och vill inte ha svar

☐ Jag fyllde i blanketten med stöd av.....

.....

**DINA FÖRSLAG,
SYNPUNKTER
ELLER KLAGOMÅL
ÄR VIKTIGA
FÖR ATT VI SKA BLI
BÄTTRE**

Vik här! Tejpa över kanten! Frankera och skicka!



**Mix Medicare AB
Box 119
12322 Farsta**

