



H-by 060512

Första utkast

Åtgärds-/handlingsplan gällande kritik från Länsstyrelsen april 2006.
(Medsänder de punkter som jag fått av Birgitta Virgil per telefon 060404 och svaret till Anders Meuller om hur vi arbetar).

1.

- Lyft av en personal – Annelie- från sin ordinarie tjänst, för att hjälpa och hålla i de punkter som vi fått som kritik och för att snabbare kunna skapa förändring. Detta är gjort from 060502.

2.

- Vi startar med som punkt 1 - att gå igenom kontaktpärmar och antecknar vem som skött och ej. Åtgärddar genom samtal med chef och p-konsult och kommer också att påverka lönen. För de som ej sköter pärmarna och sitt kontaktmannaskap kommer vi att ha extra genomgång med Annelie. (har sedan förut haft flera planeringsdagar och arbetat med detta, men det är svårt för vissa att förstå -bl.a., p.g.a. språksvårigheter - hur de ska göra trots bl.a. grupparbeten. Vi har haft 1 personal per enhet som skulle följa upp detta men det har ej fungerat så bra. Soleva AB var här 2004 och gick igenom kontaktmannaskapets skyldigheter). Annelie kommer också att följa upp kontaktmannaansvaret 1 ggr i månaden och meddela bitr. enhetschefen.
Kontaktpärmar på C2 är inlåsta, åtgärdades 060405 av bitr. enhetschefen.

Punkt 2 – Brister runt matsituationen arbetar vi med kontinuerligt.

- Åtgärdat april 2006, är samtal med personal att ej duka fram direkt efter måltid till nästa måltid. Måltid ska få ta ca. 20 minuter, ej stressa på och servera en rätt i taget.

- Vi har sedan våren 2004 haft matrådsmöten 1 ggr i månaden, vi använder oss av klagomål/synpunktsblanketten som både personal och boende använder.

- Vi försöker så långt det går ge alla boende möjlighet att påverka sin matsituation genom bl.a. vårdplaneringar, dagliga samtal, klagomålsblanketterna som vi följer upp och åtgärddar.

- Bitr. enhetschefen arbetar nu med att ta fram rutiner och produkter för att enheterna ska kunna baka på morgonen, detta för att sprida en ”god” doft på enheten och öka aptiten.

- Vi har sedan augusti 2005 och saltkvarnar på borden som alltid finns där, och ett större antal kryddor med på matvagnen när vi serverar. Kan tyvärr ej lämna framme dessa då vi har personer med demenshandikapp på enheterna som plockar undan, håller ut eller gömmer salt- och pepparkvarnarna.

- Vi har from mars 2006 gjort två matsalar, en för de som är piggare och en för de som behöver lite mer hjälp. I den ena matsalen får de boende förse sig själva ur karotter och 1 personal stannar kvar och hjälper där. Resterande personal hjälper till i andra matsalen eller serverar de boende som önskar ha mat i lägenheten. Det var lite

oroligt i början men idag är matsituationen lugnare och de flesta trivs med denna uppdelning.

Vi gick ut med information och gav alla en valmöjlighet att välja matsal.

- Vi har också 2 personal som ansvarar för köket och matbeställningar.
- Ska from i höst 2006, göra ett försök med att boende får välja mellan 2 maträtter, vi har provat förut men sprack av olika orsaker bl.a. kort framförhållning gällande menyn av matleverantör.

3.

Göra i ordning/fräscha upp rutinpärmar för att skapa tydlighet och för att alla lätt ska kunna ta reda på vad som gäller om osäker.

Dessa 3 punkter gällande kritik ansåg vi som mest akuta och ska vara klara 060831, åtgärdas av bitr. enhetschef Sari Boman och Annelie Eriksson. Det följs upp av dito och på APT(Arbetsplatsträff), så även på våra "Hur mår vi" möten 1 ggr i månaden.

- Utöver detta ska Annelie även se till att det är fräscht och snyggt så långt det går.

- Enhetschefen har skapat en kvalitetsgrupp bestående av 4 undersköterskor, som ska ha som uppgift att fungera som en intern kontrollgrupp. Titta på vad som fungerar och ej fungerar, bra resp. dåligt osv.

Uppdragen kommer att komma från enhetschefen.

Vi kommer att starta med en enkät till boende och anhöriga. Detta beroende på, att mycket av den kritik som Länsstyrelsen förmedlat ej alltid kommit till personalens eller ledningens öron. Detta trots kontinuerlig påpekan vid lägenhetsvisning, vårdplaneringar och anhörigträffar att använda klagomålsblanketterna. Dessa används som en kvalitetskontroll och ger oss en möjlighet att åtgärda det som ev. brustit.

Gruppen startar 060529 och följs upp av enhetschefen.

- Chef har tillsammans med Adlerssons städfirma arbetat fram ett uppföljningssystem där vi kan kontrollera om städ utförs av städfirma eller ej. Klart maj 2006. Följs upp av chef och Annelie tillsammans med städfirman.

- Att nattpersonal går ned till rökrummet och fikar är ej tillåtet, det är åtgärdat och vidtalat. Tas på APT i maj 2006.

- Resterande punkter kommer att arbetas med och följas upp som ovan.

- Övrigt se bilaga, "Hej Anders, 060419".

Mvh Sari Boman