

<b>Byggherre Felles</b> <b>L Mathåndtering PHA</b>		<b>HELSE</b>  <b>SØR-ØST</b>	
Dato/tid: 09 jan 2024 14:00		Lokasjon:	
Ansvarlig Morten Tønnessen		Klassifiseringskode	
Beskrivelse		Neste møte i serien	
<b>Agenda</b>			
<b>001</b> <input type="checkbox"/>	<b>14.00 Velkommen</b>  <i>Kjøreplan medvirkningsgruppe L.docx</i> <i>WFL-54705: Møte 1 pulje 2 - L Mathåndtering</i>		
<b>002</b> <input type="checkbox"/>	<b>14.05 Presentasjon av deltagere</b>  <i>Gruppe L Mathåndtering.xlsx</i>		
<b>003</b> <input type="checkbox"/>	<b>14.05-14.10 Hvor er vi - hvor går vi?</b>  <i>Agenda Funksjonsprosjekt pulje 2 medvirkningsmøte 1 - Gruppe L.pdf</i>		
<b>004</b> <input type="checkbox"/>	<b>14.10-14.20 Rask gjennomgang av overordnede tegninger og overordnede situasjonsplaner (Ark og Lark)</b>  <i>20122023_Medvirkning_GRUPPE_L.pdf</i>		
<b>005</b> <input type="checkbox"/>	<b>14.20-15.00 (inkl.10 min. pause) Gjennomgang av aktivitet og funksjon i 9 rom, og utstyr tilknyttet rom (PO)</b>  <i>RFP til medvirkning, gruppe L, møte 1.pdf</i> <i>Utstysliste til medvirkning, gruppe L, møte 1.xlsx</i>		

006



**13.05.057 Kjøkken, PHA/ SRMAL 071.09**

Belegg/ antall pasienter Sør; 164, Nord; 54 og Midt; 44.

**Kopi av PHA senterkjøkken kjøkken og mathåndtering utstyr- 16 januar.xlsx**

22 jan 2024 **Stine Louise Johannessen frist: 26 jan 2024**

Gjelder alle relevante mathånderingsrom i oversiktslisten fra medvirkning: Koordinert med kjøkken RG og Ark oppdaterer RUT RUT-artikler i utstyrslistene i dRofus, iht. tilbakemeldinger fra medvirkning i vedlagt excel-fil

22 jan 2024 **Iselin Thulesius**

Gjelder alle relevante mathånderingsrom i Midt, i oversiktslisten fra medvirkning: Ark Midt oppdaterer Ark-artikler i utstyrslistene i dRofus, iht. tilbakemeldinger fra medvirkning i vedlagt excel-fil og beslutninger i referatet, og koordinert med kjøkken RG og RUT, og innarbeider artikler og justeringer i plantegning.

22 jan 2024 **Julie Keinicke Jensen frist: 26 jan 2024**

Gjelder alle relevante mathånderingsrom i Sør og Nord, i oversiktslisten fra medvirkning: Ark Sør og Nord oppdaterer Ark-artikler i utstyrslistene i dRofus, iht. tilbakemeldinger fra medvirkning i vedlagt excel-fil og beslutninger i referatet, koordinert med kjøkken RG og RUT, og innarbeider artikler og justeringer i plantegning.

22 jan 2024 **Martine Ormåsen frist: 26 jan 2024**

Gjelder alle relevante mathånderingsrom i PHA, i oversiktslisten fra medvirkning: RG Kjøkken oppdaterer kjøkken RG-artikler i utstyrslistene i dRofus, iht. tilbakemeldinger fra medvirkning i vedlagt excel-fil og beslutninger i referatet, koordinert med arkitekter og RUT, og innarbeider artikler i skisser

09 jan 2024 **Martine Ormåsen frist: 23 jan 2024**

Kjøkken RG må se på oppvaskmaskin i opphold, spis, slik at denne dimensjoneres i henhold til svar fra medvirkningsgruppen - les flyt av dekketøy mm.

17 jan 2024

*se vedlegg- maskin beskrevet (Marit Krogsrud)*

09 jan 2024 **Marit Krogsrud frist: 16 jan 2024**

Ber om å se gjennom og kommentere beskrivelsen av rommet og utstyr

16 jan 2024

*I kjøkken sør, trenger vi dør mellom kjøkken og oppvask*

*Bytte rom 13.05.069 og 13.05.063, slik at vognrommet kommer nærmere oppvask og blir 15 kmv. (Marit Krogsrud)*

09 jan 2024 **Marit Krogsrud frist: 16 jan 2024**

Beskrive flyten av mat, dekketøy, glass og bestikk mm slik at man kan beregne omfanget av oppvask og servering.

17 jan 2024

*Gruppen svarer: Vedr spiserom på sengeenheter: Ønskelig med full tilgang på glass, frokosttallerkener og bestikk på spiserommet på sengepostene, med tilhørende oppvaskmaskin. Samt mikrobølgeovn for oppvarming av mat utenom måltidstider (medbrakt mat, hvis det er lov). Middagen kommer på/med egne tallerkener som transporteres tilbake til hovedkjøkkenet i Sør, Midt og Nord og vaskes der. (Marit Krogsrud)*

<p><b>007</b></p> <input type="checkbox"/>	<p><b>13.05.058 Kjøkken, PHA/ SRMAL 071.09</b></p> <p><u>09 jan 2024</u> <b>Marit Krogsrud frist: 16 jan 2024</b>  <u>Ber om å se gjennom og kommentere beskrivelsen av rommet og utstyr</u>  17 jan 2024  <i>Se vedlagt Excel (Marit Krogsrud)</i></p> <p><u>09 jan 2024</u> <b>Marit Krogsrud frist: 16 jan 2024</b>  <u>Beskrive flyten av mat, dekketøy, glass og bestikk mm slik at man kan beregne omfanget av oppvask og servering.</u>  17 jan 2024  <i>Se vedlagt Excel (Marit Krogsrud)</i></p>
<p><b>008</b></p> <input type="checkbox"/>	<p><b>13.05.063 Lager,kjøøl/ SRMAL 087.22</b></p> <p><u>09 jan 2024</u> <b>Marit Krogsrud frist: 16 jan 2024</b>  <u>Ber om å se gjennom og kommentere beskrivelsen av rommet og utstyr</u>  17 jan 2024  <i>Se vedlagt Excel (Marit Krogsrud)</i></p>
<p><b>009</b></p> <input type="checkbox"/>	<p><b>13.05.064 Lager, kjøøl/ SRMAL 087.22</b></p> <p><u>09 jan 2024</u> <b>Marit Krogsrud frist: 16 jan 2024</b>  <u>Ber om å se gjennom og kommentere beskrivelsen av rommet og utstyr</u>  16 jan 2024  <i>Se vedlagt Excel (Marit Krogsrud)</i></p>
<p><b>010</b></p> <input type="checkbox"/>	<p><b>13.05.066 Lager, mat/ SRMAL 087.23</b></p> <p><u>09 jan 2024</u> <b>Marit Krogsrud frist: 16 jan 2024</b>  <u>Ber om å se gjennom og kommentere beskrivelsen av rommet og utstyr</u>  16 jan 2024  <i>Se vedlagt Excel (Marit Krogsrud)</i></p>
<p><b>011</b></p> <input type="checkbox"/>	<p><b>13.05.067 Lager, mat/ SRMAL 087.23</b></p> <p><u>09 jan 2024</u> <b>Marit Krogsrud frist: 16 jan 2024</b>  <u>Ber om å se gjennom og kommentere beskrivelsen av rommet og utstyr</u>  17 jan 2024  <i>Se vedlagt Excel (Marit Krogsrud)</i></p>
<p><b>012</b></p> <input type="checkbox"/>	<p><b>13.05.069 Lager, vogner/ Unikt</b></p> <p><u>09 jan 2024</u> <b>Marit Krogsrud frist: 16 jan 2024</b>  <u>Er det behov for lading?</u>  16 jan 2024  <i>ja, Se vedlagt Excel (Marit Krogsrud)</i></p> <p><u>09 jan 2024</u> <b>Marit Krogsrud frist: 16 jan 2024</b>  <u>Ber om å se gjennom og kommentere beskrivelsen av rommet og utstyr</u>  16 jan 2024  <i>Se vedlagt Excel (Marit Krogsrud)</i></p>

<b>013</b> <input type="checkbox"/>	<b>13.05.060 Oppvask/ SRMAL 100.01</b>  <u>09 jan 2024</u> <b>Marit Krogsrud frist: 16 jan 2024</b> <u>Ber om å se gjennom og kommentere beskrivelsen av rommet og utstyr</u> 16 jan 2024 <i>Se vedlagt Excel (Marit Krogsrud)</i>  <u>09 jan 2024</u> <b>Marit Krogsrud frist: 16 jan 2024</b> <u>Beskrive flyten av dekketøy mm slik at man kan beregne omfanget av oppvask.</u> 16 jan 2024 <i>Se vedlagt Excel (Marit Krogsrud)</i>
<b>014</b> <input type="checkbox"/>	<b>13.05.061 Oppvask/ SRMAL 100.01</b>  <u>09 jan 2024</u> <b>Marit Krogsrud frist: 16 jan 2024</b> <u>Ber om å se gjennom og kommentere beskrivelsen av rommet og utstyr</u> 16 jan 2024 <i>Se vedlagt Excel (Marit Krogsrud)</i>  <u>09 jan 2024</u> <b>Marit Krogsrud frist: 16 jan 2024</b> <u>Beskrive flyten av dekketøy mm slik at man kan beregne omfanget av oppvask.</u> 17 jan 2024 <i>Se vedlagt Excel (Marit Krogsrud)</i>

<p><b>015</b></p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p><b>15.00-15.25 - Gå gjennom funksjonsområdets flyt</b></p> <p><b>WFL-56258</b></p> <p><u>19 jan 2024</u> <b>Martine Ormåsen</b>  <u>Kjøkken RG oppdaterer utstyr iht. tilbakemelding fra OUS i vedlagt excelark</u></p> <p><u>15 jan 2024</u> <b>Marit Krogsrud frist: 25 jan 2024</b>  <u>OUS svarer opp om treningskjøkken og tilsvarende rom har ivaretatt mathygiene i sine beskrivelser. Saken er på høring i gruppe L.</u>  17 jan 2024  viser til vedlagt Excel (Marit Krogsrud)</p> <p><u>09 jan 2024</u> <b>Pernille Fagerstrøm frist: 16 jan 2024</b>  <u>ønskelig med dør mellom kjøkken og oppvask i alle områder</u></p> <p><u>09 jan 2024</u> <b>Morten Tønnessen frist: 16 jan 2024</b>  <u>sende over RFP og utstyr for treningskjøkken til gruppen for kontroll</u>  15 jan 2024  Utført (Morten Tønnessen)</p> <p><u>09 jan 2024</u> <b>Morten Tønnessen frist: 16 jan 2024</b>  <u>sende over RFP og utstyrsliste opphold, spis til gruppen for kontroll</u>  15 jan 2024  Utført (Morten Tønnessen)</p> <p><u>09 jan 2024</u> <b>Iselin Thulesius frist: 26 jan 2024</b>  <u>Se på mulighet til å endre dør til korridor tilhørende kjøkken (Midt) og evt fjerne denne. Se tilbakemelding fra fagkoordinator under pkt. 015</u></p> <p><u>09 jan 2024</u> <b>Marit Krogsrud frist: 16 jan 2024</b>  <u>Ber om en vurdering om å flytte (i Midt) oppvask til lager og vice versa.</u>  17 jan 2024  I kjøkken Midt:  13.05061 oppvask bytte med 13.05.067 lager, slik at oppvask er inne i kjøkkenet samt å se på gang 80.03.179 kan bli en del av kjøkkenet. (Marit Krogsrud)</p> <p><u>09 jan 2024</u> <b>Morten Tønnessen frist: 16 jan 2024</b>  <u>Legge til adgangkontroll til WC er for ansatte kjøkken og evt andre ansatte - kortlås på dør til forgang WC.</u>  15 jan 2024  Utført, men ikke på dør forrom, men på dør WC ansatt og WC HC ansatt. (Morten Tønnessen)</p>
<p><b>016</b></p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p><b>15.25-15.30 - Oppsummering av aksjonspunkter</b></p>

017

Oppfølging av aksjonspunkter og utstyrlister

018

Neste møte 13.2. 14.00-15.30



24 jan 2024

**Oppdatert RFP beskrivelser for SRMAL.108.04 Opphold/spis, lite PHA og SRMAL.108.06 Opphold/spis, PHA**

RFP beskrivelser for SRMAL.108.04 Opphold/spis, lite PHA og SRMAL.108.06 Opphold/spis, PHA er oppdatert med beskrivelse av lokal oppvask, oppbevaring av dekketøy, og enkel trening på matlaging for pasient

09 jan 2024 **Marit Krogsrud frist: 16 jan 2024**

Ber om at spesielle behov for mathåndtering/ serving beskrives

17 jan 2024

*Dagens OUS matkonsept for pasientmiddager, 1-2-3 servér, forutsettes som hovedprinsipp.*

*Middager, dietter, spesialkost eller ønskekost bestilles fra sentralt produksjonskjøkken, hvor det pakkes i mattraller og transporteres til desentrale kjøkken i de ulike byggene.*

*Det tilrettelegges for sentrale kjøkken i både nord-, midt-, og søranlegget. Kjøkkenet skal ligge utenfor sikkerhetssoner for døgnenhetene, forutsettes betjent av en matvert/ ernæringskøkk, og utformes med høy hygienestandard. Ut fra faglige vurderinger er det hensiktsmessig å etablere spiserommet atskilt fra oppholdsrommet i døgnenheten. I spiserommet planlegges anretningsbenk for anretning av tørrmat, samt låsbare skap, mikrobølgeovn, oppvaskmaskin, koketopp og kjøle- og fryseskap. Da spiserommet også kan benyttes til tilbereding av mat for enkeltpasienter er det av sikkerhetshensyn ønske med avlåsning (skjerming) av enkelte kjøkkenredskaper.*

*Kombidamper er valg, da kan det varmes opp mange flerposjoner eller en porsjoner på en gang.*

*Det er også mer robust, om det skulle skje noe med hovedkjøkkenet (vil kun være et hovedkjøkken). Da kan vi produsere der i noen dager, (beredskap), eller man kan sende 5 porsjoner i flerporsjon varm og to 1-2-3 porsjoner kald som man kan varmes i Micro (kan og være diett/spesialkost)*

*I alle 3 senterkjøkken skal det være ernæringskøkk og matverter, minst mulig produksjon i opphold/spis. Senterkjøkkenet vil ha kort avstand til sengeposter.*

*Bestikkopptelling:*

*Vognene skal tømmes og vaskes/spyles i oppvask rom (det må være sluk gulv) Planen er at service, som hører til spiserommet, og som kommer i retur skal vaskes å settes tilbake på samme varevognen, (ikke lagres) slik at sum i spiserom og på traller = riktig antall*

*Eks: Spiserommet har 15 gaffer, 5 blir sent til oppvask i senterkjøkkenet, de for samme 5 tilbake på vognen, slik at summen i spiserommet blir 15 gaffer om man teller inn eller ut av spiserommet er et valg*

*(Marit Krogsrud)*

Deltagere (avhuket = tilstede)

- Fanny Sæthre HELSE SØR-ØST RHF
- Iselin Thulesius TEAM AKER ANS
- Julie Keinicke Jensen TEAM AKER ANS
- Marit Krogsrud
- Martine Ormåsen TEAM AKER ANS
- Morten Tønnessen SYKEHUSBYGG HF

Ole Eskil Simonsen

---

Pernille Fagerstrøm TEAM AKER ANS

---

Stine Louise Johannessen

---

Eksterne deltagere (avhuket = tilstede)