

Quarterly Food Tray Audit

98%

TRAY CORRECTNESS

TRAY TASTE/TEMP

TARGET = ?

100%

50%

1 = Correct 0 = Incorrect

Tray	Date	Unit	Appearance	Palatability	Correctness	Consumed	Total	Taste	Temp	Total	Comments
1	6/28/2017	FC	1	1	1	1	4	1	0	1	Deficiencies: 1. CHICKEN IS BELOW APPROPRIATE HOT FOOD STORAGE TEMP REQUIREMENT. 2. STAFF PUTTING TRAYS WITH GARBAGE BACK IN CART RATHER THAN IN CAN. 3. *OBSERVATION* CART WITH DISCARDED ITEMS LEFT UNATTENDED, RESIDENTS WERE ABLE TO TAKE DISCARDED/ ADULTERATED FOOD ITEMS FROM THE CART.
2	6/28/2017	FC	1	1	1	1	4				
3	6/28/2017	FC	1	1	1	1	4				
4	6/28/2017	FC	1	1	1	1	4				
5	6/28/2017	FC	1	1	1	1	4				
6	6/28/2017	FC	1	1	1	1	4				
7	6/28/2017	FC	1	1	1	1	4				
8	6/28/2017	FC	1	1	1	1	4				
9	6/28/2017	FC	1	1	1	1	4				
10	6/28/2017	FC	1	1	1	1	4				
		Total	10	10	10	10	40	1	0	1	
		count	10	10	10	10	40	1	1	2	

Old one for example -

Also where trash in carts in unit come from.

As you know we have been using on this A1000 daily-

PLEASE Include test tray ticket.

Test Tray Monthly Audit

Unit: FA SC FC CT A&B CT C,D,&E MSU CA A&B

Auditor _____ Date _____

Meal: Breakfast Lunch Dinner

1=CORRECT 0=INCORRECT

Appearance ___ Palatability ___ Correctness ___ Taste ___ Temp ___

Please make note for any 0's:

Hot 141 or above Cold 41 or below

Unit: FA SC FC CT A&B CT C,D,&E MSU CA A&B

Auditor _____ Date _____

Meal: Breakfast Lunch Dinner

1=CORRECT 0=INCORRECT

Appearance ___ Palatability ___ Correctness ___ Taste ___ Temp ___

Please make note for any 0's:

Hot 141 or above Cold 41 or below

Unit: FA SC FC CT A&B CT C,D,&E MSU CA A&B

Auditor _____ Date _____

Meal: Breakfast Lunch Dinner

1=CORRECT 0=INCORRECT

Appearance ___ Palatability ___ Correctness ___ Taste ___ Temp ___

Please make note for any 0's:

Hot 141 or above Cold 41 or below

Tray	Date	Day of Week	Meal (B/L/S)	Unit	Dorm	Monitor	Resident Satisfaction						Tray Accuracy						Total Points (Possible 5 pts per tray)	Comments		
							Hot Foods Hot	Cold Foods Cold	Foods Too Wet	Foods Too Dry	Resident Enjoyed Meal	Total Resident Satisfaction	Proper Tray Presentation	Clean and Dry	Tray Reflects Ticking	Correct Portion	Property Re-Thermed					
1	09/04/18	TU	L CA A	B	EB	Y	Y	Y	N	N	N	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	5	Resident enjoys her meals
2	09/04/18	TU	L CA B	B	EB	Y	Y	Y	N	N	N	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	5	
3	09/12/18	W	L FC C	EB	Y	Y	Y	Y	N	N	N	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	5	
4	09/12/18	W	L FC F	EB	Y	Y	Y	Y	N	N	N	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	5	
5	09/12/18	W	L FC C	EB	Y	Y	Y	Y	N	N	N	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	5	Resident states have no problem with his meals
6	09/12/18	W	L FC H	EB	Y	Y	Y	Y	N	N	N	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	5	
7	09/18/18	TU	L CT B	EB	Y	Y	Y	Y	N	N	N	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	5	
8	09/18/18	TU	L CT A	EB	Y	Y	Y	Y	N	N	N	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	5	
9	09/11/18	TU	L CT D	DM	Y	Y	Y	Y	N	N	N	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	5	
10	09/11/18	TU	L CT D	DM	Y	Y	Y	Y	N	N	N	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	5	
11	09/11/18	TU	L CT C	DM	Y	Y	Y	Y	N	N	N	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	5	
12	09/11/18	TU	L CT C	DM	Y	Y	Y	Y	N	N	N	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	5	
13	09/20/18	TH	L SC F	DM	Y	Y	Y	Y	N	N	N	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	5	
14	09/20/18	TH	L SC F	DM	Y	Y	Y	Y	N	N	N	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	5	
15	09/20/18	TH	L SC E	DM	Y	Y	Y	Y	N	N	N	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	5	
16	09/20/18	TH	L SC D	DM	Y	Y	Y	Y	N	N	N	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	5	
17	09/05/18	TU	B CT B	LG	Y	Y	Y	Y	N	N	N	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	5	
18	09/05/18	TU	B CT B	LG	Y	Y	Y	Y	N	N	N	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	5	
19	09/05/18	TU	B CT B	LG	Y	Y	Y	Y	N	N	N	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	5	
20	09/05/18	TU	B CT A	LG	Y	Y	Y	Y	N	N	N	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	5	
21	09/05/18	TU	B CT A	LG	Y	Y	Y	Y	N	N	N	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	5	
22	09/11/18	TU	B CT C	LG	Y	Y	Y	Y	N	N	N	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	5	
23	09/11/18	TU	B CT C	LG	Y	Y	Y	Y	N	N	N	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	5	
24	09/11/18	TU	B CT C	LG	Y	Y	Y	Y	N	N	N	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	5	

TARGET 85%

Food Service
Quality Assurance
Monthly Report
Month: September 2018

Breakdown:

Movement: 62 .4%

New Admits: 71 .7%

Faxed from Diet office: 325 .48%

Variable Tray Delivery: 215 .41%

Total: 673

*These include-missing trays, trays dropped in the units, trays on call back cart in central kitchen, trays that resident did not want or like what they were served, trays turned backwards in the retherm units, trays for resident that slept while the meal was being served.

Number if/any trays that did not reach unit within allotted time: 96% Meals Served 94,215 total trays - Late trays 4103

Reason:

Late trays were due to call outs and shortages with truck drivers.

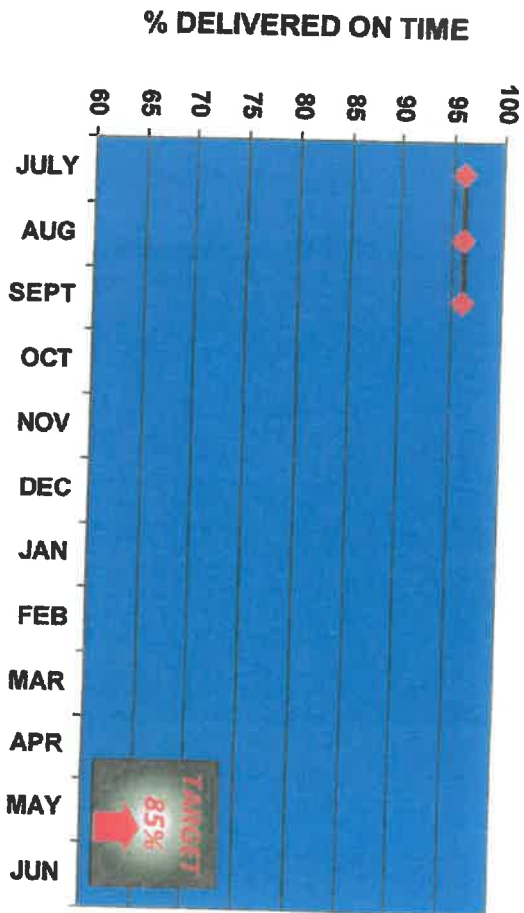
Florida State Hospital Key Measures Monthly Report: September 2018

DCF Objective: Efficiency and Productivity

FSH Objective: Improve Hospital Effectiveness and Efficiency

Unit Measure : Quality Assurance- Tray Delivery

TRAY DELIVERY



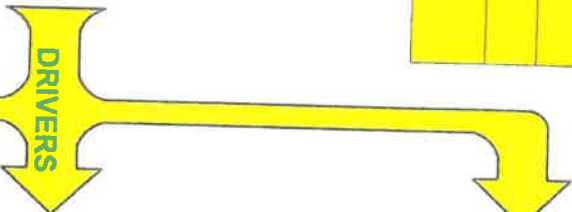
Actuals=96
GOOD
What: TRAY DELIVERY
Who: Melissa Thomas
When: September 2018

Source

Indicator Summary Table

Monthly Data	On Target	Gap
TRAY DELIVERY	Y	
Total Trays Delivered	94,215	
Total Late Trays	4,103	

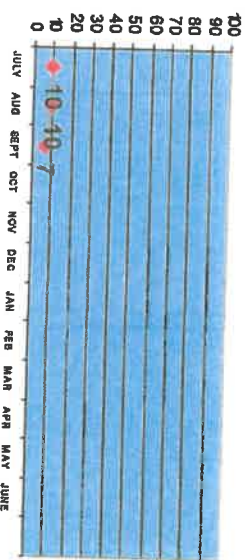
Food Service Met Target for Tray delivery
Note: Late deliveries were due to vacancies & numerous associate call outs.



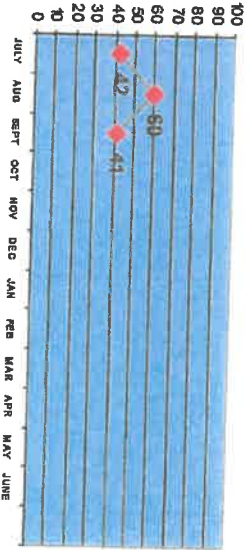
RESIDENT MOVEMENT



New Admissions



Variance Tray Delivery



Faxed From the Diet Office

