



OSBY
KOMMUN

**Verksamhetsanpassade riktlinjer
gällande tillämpning av måltidspolicy
inom HoO**

Riktlinjer



Beslutad av: Hälsa och omsorgsnämnden
Framtagen av: Kim Olsen Servicechef
Uppdaterad: <Uppdaterad>

Beslutsdatum: 2022-02-24
Dokumentansvarig: Servicechef
Diarienummer: HON/2022:14
Giltighetstid: Tillsvidare



Innehåll

1	Verksamhetsanpassade riktlinjer gällande tillämpning av måltidspolicy	4
1.1	Kosten inom Hälsa och omsorg	4
2	Ansvarsfördelning gällande olika yrkeskategorier som arbetar med personer med funktionsnedsättning och äldre	4
2.1	Ansvarsfördelning.....	4
2.1.1	Kommunfullmäktige	4
2.1.2	Kommunstyrelsen.....	4
2.1.3	Samhällsbyggnadsnämnden	4
2.1.4	Hälsa-och omsorgsnämnden	4
2.1.5	Servicechef.....	5
2.1.6	Enhetschef vård och omsorg.....	5
2.1.7	Medicinsk ansvarig sjuksköterska	5
2.1.8	Omvårdnadsansvarig sjuksköterska	5
2.1.9	Omvårdnadspersonal	5
2.1.10	Driftchef kost.....	5
2.1.11	1:e kock	6
2.1.12	Kostpersonal.....	6
3	Matsedel	6
4	Måltidsordning	7
4.1	Konsistensanpassad kost.....	7
4.2	Måltidsmiljö och bemötande.....	7
4.3	Smakportioner	8
4.4	Traditioner	8
5	Beställningsrutiner	8
6	Samverkan mellan kost -och omsorgsverksamheterna .	9
6.1	Påverka	9
6.1.1	Besök i verksamheterna.....	9
6.1.2	Kostråd.	9
6.1.3	Välkomsträff.....	9
6.1.4	Kostmöte	9
7	Övriga verksamheter inom kommunen	9

1 Verksamhetsanpassade riktlinjer gällande tillämpning av måltidspolicy

Riktlinjen nedan är ett levande dokument för att beskriva ansvar, måltidsinnehåll, måltidsmiljö samt samverkan mellan förvaltningar. Syftet är att de som ska ge vårdtagare och brukare en näringsriktig och god måltid har en tydlighet i sitt ansvar som ger vårdtagare och brukare goda förutsättningar att få en fin måltidsupplevelse.

1.1 Kosten inom Hälsa och omsorg

- Erbjud goda måltider som tillgodoser olika vårdtagares/gästers behov av energi och näring enligt gällande nationella näringsrekommendationer.
- Kosten skall vara individanpassad utifrån individens förmåga att tillgodogöra sig maten
- Förebygga felnäring undernäring.
- Måltiderna ska serveras i en stimulerande och trivsamt miljö anpassad efter vårdtagarnas förutsättningar
- Förmedla matglädje till vårdtagare/gäster genom ett utpräglat service- och kvalitetstänk
- Måltiderna som serveras ska vara jämnt fördelade över dagen och den ofrivilliga nattfastan ska inte överstiga 11 timmar.
- Alla vårdtagare ska få den hjälp och stöd som behövs vid måltiden
- Erbjud likvärdiga måltider för varje målgrupp vad gäller innehåll och omfattning
- Alla enheter ska följa kommunens måltidspolicy
https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/broschyrr/broschyr_maltider_aldreomsorg.pdf
<https://www.socialstyrelsen.se/stod-i-arbetet/aldre/aldres-halsa/mat-for-aldre/>

2 Ansvarsfördelning gällande olika yrkeskategorier som arbetar med personer med funktionsnedsättning och äldre

2.1 Ansvarsfördelning

2.1.1 Kommunfullmäktige

Beslutar om måltidspolicyn.

2.1.2 Kommunstyrelsen

Beslutar om verksamhetsriktade riktlinjer

2.1.3 Samhällsbyggnadsnämnden

Ansvarar för att kraven i styrande lagstiftningar uppfylls. Fördelar resurser så kraven som ställs kan uppfyllas. Följer upp måltidspolicyn.

2.1.4 Hälsa-och omsorgsnämnden

Ansvarar för att måltidspolicyn implementeras och efterlevs inom Hälsa och omsorgsnämndens verksamhetsområde

2.1.5 Servicechef

Ansvarig för att måltidspolicyn upprättas och följs upp. Ansvarig att i samråd med verksamheten ta fram riktlinjer som är verksamhetsspecifika. Budgetansvarig för kostverksamheten, avdelar budget för avdelningarnas beställningar i samråd med ansvarig enhetschef inom HoO.

2.1.6 Enhetschef vård och omsorg

Ansvarar för att måltidspolicyns rutiner och riktlinjer är väl kända hos verksamhetspersonalen och att dessa följs. Ansvarar för att gällande lagstiftning följs. Ansvarar för att utse kostombud som deltar i kostombudsträffar. Ansvarar för att kompetensutveckling inom området sker i enlighet med verksamhetens krav.

2.1.7 Medicinsk ansvarig sjuksköterska

Ansvarar för att säkra kvaliteten på hälso- och sjukvården, där kosten är en del, upp till sjuksköterskenivå. Ansvarar tillsammans med områdeschefer inom social verksamhet och servicechef för att fullgoda rutiner för nutrition finns inom verksamheten.

2.1.8 Omvårdnadsansvarig sjuksköterska

Ansvarar tillsammans med omvårdnadspersonalen för att uppmärksamma problem med mat, vätskeintag och kundens förmåga att äta. Lyfter nutritionsproblem till patientansvarig läkare eller dietist.

2.1.9 Omvårdnadspersonal

Ansvarar för att följa framtagna rutiner och riktlinjer avseende kosten samt gällande bestämmelser avseende distribution av färdiglagad mat. Ansvarar för att observera förändringar eller avvikande kostintag och rapportera till omvårdnadsansvarig sjuksköterska och att informationen dokumenteras. Ansvarar för att viktkontroller görs för vårdtagare i vård- och omsorgsboende, samt hemtjänsten på uppdrag av sjuksköterska. Ansvarar för att rekommenderade tidpunkter hålls för de olika måltiderna. Ansvarar för att den enskildes måltidsmiljö är trivsamt och att servering och uppläggning av maten sker på ett trevligt sätt.

2.1.10 Driftchef kost

Ansvarar för att den mat som lagas och serveras uppfyller livsmedelsverkets rekommendationer och att den anpassas till de som har behov av specialkost. Ansvarar för att aktuell lagstiftning följs. Ansvarar för att rutinerna inom kostverksamheten fungerar och att utbildningsbehov hos kostpersonal tillgodoses. Driftchefen samordnar matsedlar, upphandling, utbildning för kostpersonal. Ansvarar för att verksamheterna blir informerade om måltidspolicyn.

Stödjer verksamheten i egenkontrolldelarna

2.1.11 1:e kock

Leda det dagliga arbetet i köket och coacha kökspersonalen så att alla jobbar åt samma håll.

Ansvara för att kvaliteten på det som levereras/serveras från köket är god, inget som ser oaptitligt ut eller smakar dåligt ska lämna köket.

Planera en näringsriktig, varierad och kostnadsmedveten matsedel.

Tillsammans med driftchef och personal skapa rutiner och scheman som passar verksamheten. Följa arbetsgivarens mål och måltidspolicy, säkra att gällande lagstiftning följs

Ansvarar för den direkta kundkontakten, ansvarar för att skapa god samarbetsstämning. Är sammankallande för kostombudsmöten.

2.1.12 Kostpersonal

Ansvarar för att tillhandahålla beställd kost enligt fastställd kvalitet.

Ansvarar för att följa egenkontrollprogram för livsmedelshygien.

Personal som tillagar maten skall ha god kompetens i kostproduktion, näringslära, och livsmedelshygien.

Samtliga yrkeskategorier som verkar inom LSS och äldreomsorgen har ett gemensamt ansvar och skall arbeta för att tillsammans ge kunden ett gott nutritionsomhändertagande.

Utgångspunkten för all kosthållning är att kunden har ett eget ansvar. I de fall kunden inte kan ta ansvar för hela eller delar av sin näringstillförsel har kommunen ett ansvar för att behovet tillgodoses.

3 Matsedel

Maträtterna ska vara årstids-och säsongsanpassade samt anpassade till målgruppen. Matsedeln skall skrivas på ett sätt som tilltalar smaklöckarna och inbjuder till att äta dagens måltid. Maten, handlar om smak, doft, utseende, form och konsistens. Menyns variation, utformning och säsonganpassning ingår liksom vårdtagarens vanor och traditioner samt kulturella och religiösa aspekter kring mat. För en god upplevelse av måltiden är det viktigt att maten:

- Smakar och doftar gott,
- Är så nylagad som det går,
- Har rätt temperatur,
- Stämmer överens med förväntningarna,
- Är anpassad till individuella behov och så långt det går även tillgodose individuella önskemål.
- Maten ska till största del lagas från grunden och mindre halvfabrikat skall användas.

Maten som serveras ska vara balanserad, näringsrik och varierad samt följa årstiderna. Måltiderna ska vara anpassade till vardag, helg, storhelg och fest.

4 Måltidsordning

Äldre har svårt att tillgodogöra sig få och stora måltider. För att tillgodose energi och näringsbehovet på bästa sätt behöver man servera många små måltider spridda över dagen. Frukost, middag, kvällsmat och två till tre mellanmål.

- Frukost, 15 -25 %
- Mellanmål, 5 -10 %
- Lunch, 20-30 %
- Mellanmål, 5 -10 %
- Kvällsmat, 20- 30 %
- Mellanmål, 10- 15 %

Ca 30 % av dagens totala energiintag skall komma från mellanmålen och dessa mål bör betraktas lika viktiga som huvudmålen. De kunder som önskar eller är i behov av att äta vid udda tider måste ges möjlighet att göra det. Det är viktigt att nattfastan d.v.s. tiden mellan sista kvällsmålet och första morgonmålet inte överstiger 11 timmar.

Äldre sjuka bör inte ges lättprodukter (kan finnas undantag) eftersom det är svårt att tillgodose energibehovet på grund av att de inte orkar äta stora matportioner. Det är viktigt med en fiberrik kost och att den äldre dricker mycket för att förhindra förstoppning.

Efterrätter skall serveras då så är möjligt då de bidrar till att täcka energi och näringsbehovet och avrundar måltiden.

4.1 Konsistensanpassad kost

Problem med att svälja förekommer hos sjuka och äldre personer. Det kan handla om personer med exempelvis demenssjukdomar och stroke, funktionsnedsättning, men även ha sin grund i minskad salivutsöndring och försämrad muskelfunktion. Muntorrhet är vanligt hos äldre, men kan även uppstå vid vissa sjukdomar och av läkemedel. Typiska tecken på ät- och sväljsvårigheter är svårighet att svälja drycker och att maten fastnar i halsen. Det kan orsaka hosta och att födan går tillbaka uppåt näsan. Ett annat tecken är att personer plockar ut bitar av maten ur munnen eller spottar ut i servetten. Vid ät- och sväljsvårigheter är det lättare att dricka tjockflytande eller kolsyrad dryck.

Den mat som serveras kan vara hel- eller delad, grov paté, timbal, gelé, flytande eller tjockflytande. Den enskilde ska aldrig ges mer finfördelad kost än vad denne behöver, och den ska alltid finfördelas på ett sätt så att maten ser aptitlig ut och tilltalande ut för ögat

4.2 Måltidsmiljö och bemötande

En måltid i särskilt boende är inte bara intag av energi och näringsämnen utan måltiden och ätandet är en viktig del av det sociala livet och för många en höjdpunkt under dagen. Måltiden skall personcentreras och anpassas samt serveras under sådana former att den ger en positiv upplevelse för den enskilde individen som själv väljer om man vill äta tillsammans med andra eller enskilt. Måltiderna skall präglas av samvaro, gemenskap, lugn och ro.

Miljön där måltiden serveras är betydelsefull och har stor betydelse för aptiten. Maten skall se aptitlig ut, dofta gott. Vid servering är det viktigt att anpassa portionsstorleken. För den som har svårigheter att äta själv kan personal fungera som ett stöd.

Det är viktigt att duka vackert med omtanke och skilja på vardag och helg. Om det är möjligt bör maten serveras ur karotter och finnas på bordet för att stimulera lukt och syn, därmed ökar kanske lusten att äta.

Alla störande ljud som t.ex. radio, TV bör undvikas under måltiden. Personer med nedsatt syn är i behov av god belysning för att se vad som serveras.

För vårdtagare som har hjälp med måltiden i eget boende är det också viktigt att hemtjänstpersonalen hjälper till med att skapa en god stämning runt måltiden t.ex. att duka fram maten på ett trevligt sätt och tala positivt om måltiden.

4.3 Smakportioner

Måltidsmiljön ska vara trivsamt och trygg för att skapa en god måltidssituation för vårdtagaren.

Du som medarbetare arbetar med omsorgsmåltid genom att du:

- sitter ner vid bordet under hela måltiden
- som sitter med vid bordet tar en liten smakportion (motsvarande assiett) och deltar på så vis i den gemensamma måltiden
- är en förebild för vårdtagare som behöver stöd i att komma ihåg hur man gör när man äter

4.4 Traditioner

Det är viktigt att bibehålla de traditioner som finns vid speciella tillfällen på året som påsk, midsommar och jul m.m. Då kan undantag göras från de vanliga rekommendationerna eftersom dessa tillfällen är få och det är viktigt att bevara våra traditioner.

5 Beställningsrutiner

Avdelningarna beställer via verksamhetssystemet varor till frukost, vissa tillbehör till lunch och middag samt fika och kaffe enligt gällande beställningslistor. Beställning görs 3 gånger/vecka enligt följande –

- Leverans måndag beställs senast 15,00 på söndagen
- Leverans onsdag beställs senast 15,00 på tisdagen
- Leverans fredag beställs senast 15,00 på torsdagen
- Man kan beställa och ändra ordern ända till 15,00 dagen innan leverans

Uppföljning görs två gånger/år av enhetschef, driftchef och 1:e kock. Driftchef är sammankallande

6 Samverkan mellan kost -och omsorgsverksamheterna

6.1 Påverka

När det gäller personer som bor i vård-och omsorgsboende och de som köper mat vilken levereras via hemtjänst så ska dessa matgäster ha samma möjlighet genom regelbundna kostmöten med berörd personal från de olika områdena. Synpunkter och klagomål hanteras enligt gällande rutiner.

6.1.1 Besök i verksamheterna.

Representant från köket följer vid 2 tillfällen/år med på matdistributionsrundor. Syftet är att vi ska bli bättre genom att träffa och lyssna in vårdtagarnas olika synpunkter

6.1.2 Kostråd.

De boendes synpunkter ska tas tillvara, genomförs 2 gånger/år. Deltagare är, om möjligt, representanter bland dem som bor på våra boende, verksamheternas kostombud, 1:e kock och driftchef. 1:e kocken är sammankallande.

6.1.3 Välkomsträff.

I samband med nyinflyttning träffar en representant, i första hand 1:e kocken, den nyinflyttade och om så önskas även anhöriga. Syftet är att på ett så snabbt och enkelt sätt få reda på vilka speciella önskemål/behov personen har gällande kosten.

6.1.4 Kostmöte

Utvecklingsforum där samtliga yrkeskategorier deltar, syfte är att tillsammans skapa en samsyn och att vi jobbar mot samma mål. Genomförs 2 gånger/år. Driftchefen för kosten inom omsorgen är sammankallande

7 Övriga verksamheter inom kommunen

Cafeterior i kommunens regi bör sträva efter att servera hälsosam mat som smörgåsar med pålägg, mjölk, fil, yoghurt, flingor gryn, müsli, grönsaker och frukt och utesluta godis och läsk.