

Riktlinjer för måltider inom äldreomsorgens särskilda boendeformer i Västerviks kommun



Livsmedelsverkets kostråd ”Mat och näring - för sjuka inom vård och omsorg” ligger till grund för kommunens riktlinjer.

- Maten inom äldreomsorgen ska stärka de äldres hälsa samt öka deras fysiska, psykiska och sociala välbefinnande.
- Maten ska vara en del av omsorg och vård och präglas av ett kvalitets- och servicetänkande på alla nivåer.
- Måltidsservicen ska sätta brukaren i centrum.
- Maten ska tillgodose brukarens behov av energi och näring enligt gällande rekommendationer.
- Kommunens livsmedels- och måltidspolicy ska följas. Ekologiska, rättvisemärkta och säsonganpassade livsmedel ska väljas i första hand.

Måltidsmiljö

Måltidsmiljön, i en gemensam matsal eller i brukarens rum/lägenhet, ska främja njutning och matlust. Personalen ska beredas möjlighet att ge brukaren tillräckligt med tid att äta.

Måltider

För att kunna ge brukaren möjlighet att få sitt näringsbehov tillgodosett och för att kunna servera en säker mat enligt livsmedelslagen, bör maten serveras på följande tider:

Frukost 08.00 – 09.00

Middag 12.00 – 13.00

Eftermiddagskaffe 14.00 – 15.00

Kvällsmat 17.00 – 18.00

Kvällskaffe 19.00 – 21.00

Nattmål och förfrukost ska serveras vid behov så att nattfastan ej överstiger 11 timmar.

Mellanmål på förmiddagen serveras vid behov.

Koster

A-kost (Allmän kost för sjuka) rekommenderas till brukaren i särskilt boende.

SNR-kost (Svenska näringsrekommendationer, kost för ”friska”) och E-kost (Energi- och proteinrik kost) samt specialkoster kan beställas vid behov.

Livsmedelssäkerhet

Egenkontroll för mathantering ska följas. God handhygien och säker mathantering är viktiga delar i egenkontrollen. I branschriktlinjerna ”Handbok för säker mat inom vård, skola och omsorg” finns livsmedelslagen beskriven på ett lättillgängligt sätt.

Utvärdering

Måltidsservicen och måltidsmiljön ska kontinuerligt mätas genom t ex intervjuer, enkäter och avvikelserapporter mellan kund och kostverksamheten. Matråd ska hållas i alla särskilda boendeformer 2 gånger per år. I matråden ingår kostombud (omsorgspersonal), områdeschefer för Kost och äldreomsorgen, biträdande områdeschefer för äldreomsorgen samt kökspersonal. Sammankallande är områdeschefen för Kost. Biträdande områdeschefer ska, innan matrådet sammanträder, ha samlat in synpunkter från såväl boende som anhöriga. Protokoll ska föras och delges deltagarna i matrådet samt kostchefen. Biträdande områdeschef delger protokollen till berörda sjuksköterskor.

Fortbildning

Kostpersonal, kostombud, omsorgspersonal, sjuksköterskor och biträdande områdeschefer ska fortlöpande utbildas om mat för äldre.



Bilderna ovan visar s k timbalkost, kost för personer som har svårigheter att tugga eller svälja maten.

Ansvarsfördelning

Vid behov sker på förvaltningsnivå omfördelning av ansvar mellan befattningshavare.

Socialnämnden

Socialnämnden är utifrån det sociala ansvaret ansvarig för att personer som erhåller mat i särskilt boende får en fullgod kost. Socialnämnden är huvudman för den kommunala hälso- och sjukvården i särskilt boende för äldre och för personer med funktionsnedsättning. I huvudmannaskapet ligger ansvar för att brukarna får mat med ett näringsinnehåll utifrån varje individs behov.

MAS (medicinskt ansvarig sjuksköterska)

Har ansvar för:

- nutrition i äldreomsorgen ur ett hälso- och sjukvårdsperspektiv

Områdeschef för äldreomsorgen

Har övergripande ansvar för att:

- kostombud, omsorgspersonal och biträdande områdeschefer får kostutbildning

Biträdande områdeschef för särskilt boende

Har övergripande ansvar för att:

- måltidssituationen är trivsamt
- det finns tillräckligt med personal för att hjälpa brukaren i samband med måltider
- måltidsmiljön är ändamålsenlig
- utse kostombud
- kommunikationen med kostverksamhetens områdeschefer fungerar
- omsorgspersonalen följer gällande hygienregler
- handlingsplanerna för all mathantering följs
- synpunkter från såväl brukaren som anhöriga samlas in och åtgärdas

Verksamhetschef för hälso- och sjukvårdsverksamheten

Har övergripande ansvar för att:

- sjuksköterskor och enhetschefer får kostutbildning

Enhetschef för hälso- och sjukvårdsverksamheten

Har ansvar för att:

- sjuksköterskor med nutritionsansvar får utbildning

PAS (patientansvarig sjuksköterska)

Har ansvar för att:

- näringstillståndet hos brukaren säkras
- rätt specialkost ordinerar
- vikt och BMI följs upp och att rätt åtgärder sätts in när det krävs
- energi- och näringsbehov bedöms och att därefter ställning tas till typ och mängd av mat samt eventuellt behov av kosttillskott. Formuläret Senior Alert skall användas vid behov
- nutritionsstatus dokumenteras
- vårdplanering ordnas, när det krävs, och för att åtgärder planeras/utförs efter denna
- vissa läkemedels inverkan på aptit, matspjälkning och näringsupptag hos den enskilde uppmärksammas



Kontaktperson/omsorgspersonal

Har ansvar för att:

- måltidssituationen är individuellt anpassad och i annat fall att biträdande områdeschef/enhetschefen kontaktas
- individens särskilda behov uppmärksammas
- de signaler som visar att brukaren har behov av extra näring och energi uppmärksammas och rapporteras till PAS
- viktkontroll utförs regelbundet var tredje månad eller efter PAS anvisning
- överrapportering sker inom arbetslaget när någon inte äter

Kommunstyrelsen

Kostchef

Har övergripande ansvar för att:

- egentillsynen fungerar
- gällande näringsrekommendationer följs vid planering av matsedel
- matsedel fastställs och mat produceras
- kostpersonalen kontinuerligt utbildas
- utvärdering av måltidsservice och måltidsmiljö genomförs 1 gång/år i form av en kvalitetsenkät
- inkomna avvikelserapporter fortlöpande åtgärdas
- alla inkomna avvikelser sammanställs och rapporteras till politikerna 2 ggr/år

Områdeschef (Kost)

Har ansvar för att:

- säker mat levereras/serveras
- gällande hygienregler följs
- egenkontrollprogrammen följs samt uppdateras kontinuerligt
- maten tillagas efter recept
- specialkost tillhandahålls efter ordination från PAS
- rätt mängd mat skickas ut
- kommunikationen med äldreomsorgsenheterna fungerar
- matråd genomförs 2 ggr/år
- inkomna avvikelserapporter fortlöpande åtgärdas, sammanställs och rapporteras på matråden
- kostchefens sammanställning av inkomna avvikelserapporter skickas till områdeschefer (ÄO och OF)/verksamhetschefen

Kökspersonal

Har ansvar för att:

- arbetsplatsens egenkontrollprogram följs
- maten ser aptitlig ut vid leverans och smakar gott
- anvisningar från områdeschef Kost följs



