

Riktlinjer för måltider inom omsorg och stöd för personer med funktionsnedsättning (OF) i Västerviks kommun



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

- Maten inom OF ska stärka brukarnas hälsa samt öka deras fysiska, psykiska och sociala välbefinnande.
- Maten ska vara en del av omsorgen 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 säsongsanpassade 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

Frukost, middag och kvällsmat samt 2-3 mellanmål bör erbjudas alla brukare dagligen.

Koster (levererade från Kost)

SNR-kost (Svenska näringsrekommendationer, kost för ”friska”) beställs i första hand. 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 intervjuer, enkäter och avvikelserapporter mellan kund och kostverksamheten.

Matråd ska hållas i alla särskilda boendeformer 2 gånger per år. I matråden ingår kostombud, kökspersonal, områdeschef Kost och OF samt biträdande områdeschefer. Sammankallande är områdeschefen för Kost. Biträdande områdeschef ska, innan matrådet sammanträder, ha samlat in synpunkter från såväl brukare 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. Gruppledarna ska fortlöpande utbildas i livsmedelshygien.



Ansvarsfördelning

Vid behov sker på förvaltningsnivå omfördelning av ansvar mellan befattningshavare.

Socialnämnden

Socialnämnden är utifrån det sociala ansvaret ansvarig för att personer 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 OF ur ett hälso- och sjukvårdsperspektiv

Områdeschef för OF

Har övergripande ansvar för att:

- kostombud, omsorgspersonal och biträdande områdeschefer får kostutbildning

Biträdande områdeschef inom OF

Har övergripande ansvar för att:

- måltidssituationen är trivsam
- det finns tillräckligt med personal för att hjälpa brukarna i samband med måltider
- måltidsmiljön är ändamålsenlig
- utse kostombud
- gruppledare/personal erhåller utbildning i livsmedelshygien
- kommunikationen med kostverksamhetens områdeschef fungerar
- omsorgspersonalen följer gällande hygienregler
- egenkontrollprogrammen för all mathantering följs
- synpunkter från såväl brukare 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 för att rätt åtgärder sätts in när det krävs
- energi- och näringsbehov bedöms och för att därefter ställning tas till typ och mängd av mat samt eventuellt behov av kosttillsägg. 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 för att i annat fall enhetschefen kontaktas
- individens särskilda behov uppmärksammas
- de signaler som visar att den brukare som har behov av extra näring och energi uppmärksammas samt att detta rapporteras till PAS
- viktkontroll utförs efter PAS anvisning
- överrapportering sker inom arbetslaget när någon inte äter

Vid behov sker på förvaltningsnivå omfördelning av ansvar mellan befattningshavare.

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

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 OF fungerar
- matråd genomförs 2 ggr/år
- inkomna avvikelserapporter fortlöpande åtgärdas, sammanställs och rapporteras på matråden
- kostchefens sammanställning av inkomna avvikelserapporter skickas till verksamhetschefen

Kökspersonal

Har ansvar för att:

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





2013