



Riktlinje – Måltidsriktlinje för vård och omsorg



Dokumenttyp:	Riktlinjer
Diarienummer:	2020-162
Beslutande:	Socialnämnd
Datum för beslut:	2021-02-08
Paragraf i protokoll:	13
Gäller från och med:	2021-03-01
Gäller till och med:	Tills vidare
Gäller för:	Socialförvaltningen
Dokumentansvar:	Socialchef

Innehåll

INLEDNING	2
SYFTE.....	2
GEMENSAMT ANSVAR	2
Inflytande och delaktighet.....	3
Verksamhetens ansvar	3
Kostverksamhetens ansvar	3
REFERENSER	4

Inledning

Måltiden skapar förutsättningar för hälsa och välbefinnande därför är maten och måltidsmiljön inom vård och omsorgens verksamheter mycket viktig. Förutom näringen ger måltiden social samvaro och kan sätta guldkant på brukarens vardag.

Måltiderna ska följa livsmedelsverkets *Bra måltider i äldreomsorgen* samt socialtjänstlagen och svenska näringsrekommendationer. Dessa ligger till grund för planering av måltiderna och för att säkerställa brukarens näringsintag.

Syfte

Riktlinjen gäller alla måltider som serveras inom vård och omsorgsverksamhet i Karlsborgs kommun.

Syftet med måltidsriktlinjen är att skapa ett gemensamt synsätt på mat och måltider inom vård och omsorgsverksamheten och ska ge en övergripande vägledning för att bidra till uppfyllelse av kostprogrammet.

Gemensamt ansvar

En måltid är mer än bara maten på tallriken och därför finns ett gemensamt ansvar. Måltiden omfattar till exempel även rummet, sällskapet och stämningen. För att skapa måltider av hög kvalitet inom vård och omsorg i Karlsborgs kommuns ska *Måltidsmodellen* användas som stöd i arbetet. *Måltidsmodellen* är framtagen av Livsmedelsverket för att ge helhetsperspektiv på måltidskvalité. Modellen består av sex pusselbitar som alla är viktiga för att matgästerna ska må bra av maten och känna glädje. Arbetet sker genom kostråd minst 4 gånger per år där måltidsombud, eventuellt sjuksköterska och kökspersonal samverkar. Sammanfattande är Enhetschef som också ansvarar för dokumentation och att uppföljning sker av överenskomna punkter.

Att måltiden upplevs som god och trivsamt är viktigt för att maten ska hamna i magen. En bra måltid är även näringsriktig och säker att äta. Måltiderna ska bidra till en hållbar utveckling där tonvikten ligger på miljö men social hållbarhet, det vill säga bra livsvillkor för människor är också en viktig dimension. Måltiden tas tillvara som en resurs i vård och omsorgsverksamheten.

Inflytande och delaktighet

Brukare och anhöriga ska ges möjlighet till delaktighet och inflytande genom kostråden.

Verksamhetens ansvar

Respektive enhetschef ansvarar för att utarbetad kostprogram och riktlinje följs och är kända hos alla medarbetare. Ansvaret innefattar även att alla medarbetare har relevant kunskap om måltidens betydelse för hälsan. En viktig roll för personalen är att uppmärksamma förändrade behov hos den målgrupp de arbetar med. Måltidsombud ska finnas på varje avdelning.

Måltiderna ska dukas fram på ett inbjudande sätt, serveras med ett gott bemötande samt intas i lugn och ro anpassat efter brukarens önskemål och behov. Vid måltiden deltar personalen som värdar/värdinnor för att erbjuda det stöd och den hjälp som individerna behöver under måltiden samt främjar social samvaro och samtal (omsorgsmåltid). Måltiderna ska serveras på regelbundna tider, utifrån individens behov. Dagens energi- och näringstillförsel bör fördelas jämnt över dagen (frukost 5 - 20 % lunch 25-30% middag 25-30 %) som närings beräknas av köket. Mellanmål och tillgång till dryck ska finnas under dagen. Och minst 3 mellanmål ska erbjudas per dag. Nattfastan bör inte överstiga 8 timmar och ska inte överstiga 11 timmar.

Kostverksamhetens ansvar

Måltiderna ska följa de svenska näringsrekommendationerna och livsmedelsverkets råd *Bra måltider i äldreomsorgen*. Måltiderna ska täcka behovet av energi och näring som är nödvändigt för att bevara hälsa, funktionsförmåga och förebygga sjukdomar. Därför är det viktigt att maten är god och lockar aptiten.

Maten ska vara varierad och anpassad efter brukaren. Specialkost och konsistensanpassade måltider ska erbjudas. Önskekost kan erbjudas i livets slutskede.

Näringsriktiga måltider har stor betydelse för att förebygga övervikt och livsstilsrelaterade sjukdomar. Kost för viktnedgång eller undernäring ska tillagas med rekommendationer från dietist eller sjuksköterska.

Kökspersonal medverkar vid kostråden för att ta del av synpunkter och utveckla kostverksamheten.

Chefen för kostenheten i Karlsborgs kommun ansvarar för att riktlinjen revideras.

Referenser

- Socialtjänstlagen, SoL (2001:453)
- Hälsosjukvårdslagen HSL (2017:30)
- Svenska näringsrekommendationer
- Bra måltider i Äldreomsorgen, Livsmedelsverket
- Måltidsmodellen, Livsmedelsverket
- Kostprogram Karlsborgs kommun

Undertecknat av följande personer

**Monica
Staudinger**

E-Legitimation: BankID Mobile

Datum: 2021-02-14 11:10:57

Transaktionsidentitet: C1E0DFE8B5B2A8B3CF78CE987C9A3EE3FA61D63173

LINA DAVIDSSON

E-Legitimation: BankID Mobile

Datum: 2021-02-16 09:53:41

Transaktionsidentitet: EAFF574A4E83573A453B884449BC5A38437EEEE40

Underskriftstjänst: **Visma Federationstjänst**

Dokumentet är signerat av Ciceron DoÄ

Organisation

Organisation: Karlsborgs kommun
Organisationsnr: 212000-1629
E-post: kommun@karlsborg.se
Hemsida: www.karlsborg.se