



NYBRO KOMMUN

Riktlinjer för maten och måltiderna inom omsorgen i Nybro kommun



Det bör vara en strävan i omsorgsarbetet att maten och måltiden för omsorgstagaren upplevs som en meningsfull höjdpunkt varje dag. Tydliga rutiner och en klar ansvarsfördelning mellan yrkesgrupper behövs för att säkerställa den enskildes näringsintag.

Målen

- Nybro kommuns mat- och måltidspolicy ska följas
- Den tillagade och distribuerade maten ska för varje omsorgstagare vara god och näringsriklig.
- Måltider ska serveras i en trivsamt miljö.
- Omsorgstagaren ska få den hjälp och det stöd som behövs vid måltiden.
- Frukost, middag, kvällsmat samt mellanmål ska serveras jämnt fördelat över dagen.
- Nattfastan ska inte överstiga 11 timmar.
- Specialkost ska tillhandahållas när så är påkallat av medicinska och religiösa skäl.
- Undernäring och felnäring ska förebyggas.

Ansvarsfördelning

Utgångspunkten för ätandet, näringsintaget och måltiden är att omsorgstagaren har ett eget ansvar. I de fall där omsorgstagaren inte kan ta ansvar för hela eller delar av sin näringstillförsel har omsorgspersonal och hälso- och sjukvårdspersonal ansvar för att behovet tillgodoses.

Enhetschefer, sjuksköterskor, omsorgspersonal, måltidspersonal, kostombud, ska fortlöpande utbildas för att motsvara de krav som ställs för att säkerställa den enskildes näringsintag och säkerhet. Nedanstående ansvarsfördelning grundar sig delvis på Socialstyrelsens förslag.

Omsorgsnämnden

Omsorgsnämnden tar beslut om övergripande inriktning och verksamhetens mål samt ansvarar för att det finns ekonomiska förutsättningar. Omsorgsnämnden är ansvarig för att omsorgstagare får mat med ett näringsinnehåll utifrån varje individs behov.

Förvaltningschef

Förvaltningschef ansvarar för att verksamheten bedrivs i överenskommelse med de mål och riktlinjer som fastställs av omsorgsnämnden.

Medicinskt ansvarig sjuksköterska

Medicinskt ansvarig sjuksköterska har ett övergripande ansvar enligt hälso- och sjukvårdslagen för den verksamhet som kommunen bedriver.

Biståndshandläggare

Biståndshandläggaren ansvarar för att utreda och besluta om den hjälp och det stöd den enskilde ansöker om i samband med mat och måltider.

Enhetschef

Enhetschefen har ett övergripande ansvar för maten, livsmedelshanteringen och måltidsmiljön. Det innebär att:

- omsorgstagaren får den mat hon/han har rätt till,
- omsorgstagaren får rätt till stöd och hjälp i samband med måltiden,
- måltidsordningen (frukost, middag, kvällsmat, mellanmål) serveras jämt fördelat över dagen,
- nattfastan inte överstiger 11 timmar,
- måltidsmiljön är trivsamt,
- personalen utgår från basala och ändamålsenliga hygienrutiner vid hanteringen av livsmedel,
- utser lämpligt antal kostombud inom enheten och att kostombud ges möjlighet att delta i planerade kostträffar, utbildningar etc.

Kostombud

Vid varje enhet ska finnas ett lämpligt antal personer som är kostombud. Kostombudets ansvar är att:

- vara kontaktlänk mellan omsorgstagare, omsorgspersonal och kök/måltidspersonal,
- medverka i kostträffar och utbildningar som anordnas,
- informera övriga kollegor om nyheter som kommit kostombudet till del,
- medverka i förbättringsarbete på enheten.

Omsorgspersonal

Omsorgspersonalens ansvar är att:

- till ”ny” omsorgstagare ställa frågor som rör maten och måltidsvanor samt dokumentera denna information,
- verka för att omsorgstagare får rätt stöd och hjälp i samband med måltiden,
- verka för att måltidsmiljön är trivsamt, att servering och uppläggning av maten sker på ett trevligt sätt,
- observera förändringar eller avvikande näringsintag och rapportera till sjuksköterska samt dokumentera,
- medverka vid bedömning av omsorgstagares näringstillstånd och göra uppföljningar enligt sjuksköterskans ordinationer och instruktioner,
- se till att kyl, frys och förråd är i ordning, innefattar även egenkontrollen,
- följa hygienrutiner i samband livsmedelshantering.

Läkare

Läkare har det medicinska ansvaret och ansvarar för att utredning och ordination av behandling, vilket bland annat omfattar utredning av undernäring och ordination av specialkost. Vidare ansvarar läkare för att annan specialist kontaktas när behov föreligger exempelvis dietist, logoped m fl, samt att relevanta uppgifter om den enskildes nutrition dokumenteras och vidarebefordras till nästa vårdgivare.

Patientansvarig sjuksköterska

Patientansvarig sjuksköterska ansvarar för att:

- hemsjukvårdspatienter/omsorgstagare (nivå 2) genomgår en nutritionsbedömning och att nutritionsstatus följs upp kontinuerligt eller när förändring av näringstillstånd har observerats,
- dokumentera den enskildes nutritionsstatus,
- ordinera kost, konsistens, berikning och kosttillsägg, i samråd med patientens läkare, samt meddela Måltidsservice enligt separat kostintyg, (bilaga 1)
- verkställa läkarens ordination,
- konsultera kostchef, arbetsterapeut, sjukgymnast, tandhygienist, tandläkare, dietist m fl i de fall nutritionstillståndet kräver bedömning och åtgärder utanför det egna kompetensområdet.

Arbetsterapeut

Arbetsterapeuten ansvarar för att:

- förskriva och informera om ät- och drickhjälpmedel,
- utifrån sin profession och i samverkan med sjukgymnast, skapa förutsättningar för att den enskilde har en god sittställning i samband med måltiden,
- personal får information och kunskap om hur olika ät- och drickhjälpmedel används.

Sjukgymnast

Sjukgymnasten ansvarar för att:

- utifrån sin profession skapa förutsättningar för att den enskilde har en god sittställning i samband med måltiden,
- personal får information och kunskap om hur den enskilde bör sitta ergonomiskt för att vara så delaktig som möjligt i matsituationen.

Kostchef

Kostchefen är verksamhetsansvarig för tillagnings- och mottagningskök inom måltidsservice och ansvarar för att:

- verksamheten följer gällande lagar och författningar,
- den mat som erbjuds uppfyller fastställda näringsrekommendationer.

Kökspersonal inom måltidsservice

Kökspersonal inom tillagningskök ansvarar för att:

- beställd mat enligt fastställd kvalitet tillhandahålls och att maten smakar gott och har ett tilltalande utseende,
- följa gällande rutiner, riktlinjer, lagar och förordningar som finns inom livsmedelshandtering.

En god samverkan mellan olika yrkesgrupper leder till att kunskap om mat och måltider sprids i vår verksamhet.

Egenkontroll

From 1 januari 2006 måste alla som tillämpar livsmedelsverksamhet ha ett system för egenkontroll. Med egenkontroll menas att identifiera de faktorer i verksamheten som utgör fara för livsmedlens säkerhet för att undvika hälsoproblem hos konsumenterna. Vi är skyldiga att utöva egenkontroll anpassat efter verksamhetens omfattning och art. Det är viktigt för vår verksamhet eftersom vi oftast hanterar livsmedel småskaligt.

Egenkontroll är ett verktyg för att få en säker och trygg produkt (måltid) för de som äter hos oss. En egenkontroll innebär att vi systematiskt går igenom verksamheten och upprättar ett kvalitetssystem. Det här görs för att undvika och begränsa att produkten (måltiden) framställs med dålig kvalitet eller gör människor sjuka.

Måltidsmiljö

Måltidsmiljön i en gemensam matsal eller i omsorgstagarens bostad ska främja njutning och matlust. För att det ska uppnås är det viktigt med en lugn miljö där omsorgstagaren får det stöd hon/han behöver samt ges tillräckligt med tid för att äta.

Måltider

För att kunna ge omsorgstagaren möjlighet att få sitt näringsbehov tillgodosatt och för att kunna servera en säker mat enligt livsmedelslagstiftningen, bör maten serveras på följande tider:



Rekommenderad måltidsordning:

Måltid	Tid	Energi-fördelning
Morgonmål	vid önskemål/behov	
Frukost	8.00-9.30	15-25 E %
Mellanmål	10.00-10.30	5-10 E %
Middag	12.00-14.00	20-30 E %
Mellanmål	14.30-15.00	5-10 E %
Kvällsmat	17.00-18.00	20-30 E %
Kvällsmål	20.00-21.00	10-15 E %
Nattmål	vid önskemål/behov	

Måltidsinnehåll

Frukost

Kaffe och/eller the, socker och grädde

Mjök och/eller yoghurt/fil

Mjuk och/eller hårt bröd samt matfett och ost/köttpålägg

Juice och/eller frukt

Grönsak

Gröt, välling eller flingor

Ägg (erbjuds minst 3 gånger/vecka)

Sill

Middag

Middagen ska innehålla kött, fisk, fågel eller vegetariskt alternativ samt:

Potatis, ris, pasta

Grönsaker

Bröd och smör

Måltidsdryck till exempel mjök, lättöl, mineralvatten, saft

Passande tillbehör till exempel lingonsylt, rödbetor, inlagd gurka, senap, ketchup, gelé

Kvällsmat

Soppa, omelett, gröt, rotfruktslåda, etc

Bröd och smör

Måltidsdryck, till exempel mjök, lättöl, mineralvatten, saft

Mellanmål

I normalfallet kan personal erbjuda omsorgstagaren att äta en frukt eller en brödskiva med pålägg till mellanmål.

I de fall omsorgstagaren har dålig aptit och har svårt att få i sig tillräckligt med energi och näring eller har behov av höjt energibehov, är mellanmål av stor betydelse. Även drycken bör i dessa fall ses som en viktig energikälla.

Cirka 30 % av dagens totala energiintag ska komma från mellanmålen och dessa bör betraktas lika viktiga som huvudmålen. Omsorgstagare som önskar eller är i behov av att äta vid udda tider måste ges möjlighet att göra det.

Vid mellanmål och/eller kvällsmål bör kunna erbjudas;

- 1,5 dl välling, smörgås
- 1,5 dl fil, smörgås
- 1,5 dl dryck (saft, juice, öl), smörgås
- Kaffe/the, 2 kex med matfett och ost/smörgås
- 1,5 dl standardmjölk (3 %), 1 vetebulle/skiva
- 1,5 dl nyponsoppa/saftsoppa/blåbärssoppa, 0,25 dl vispgrädde
- 1,5 dl kräm, 1 dl mjölk/ kaffebrädde
- 1,5 dl chokladpudding, 0,25 dl vispgrädde
- 2 dl gräddglass

Exempel på energirik näringsdryck, 5 portioner

Blanda följande ingredienser:

- 1 liter mjölk (1,5 %),
- 2 dl vispgrädde
- 5 msk strösocker
- 3 tsk vaniljsocker
- 2,5 dl koncentrerad apelsin- och ananasjuice

Varmhållning

Måltiderna bör serveras så nära tillagningen som möjligt. Varmhållning av mat bör ej överstiga två timmar. För potatis gäller 1 timme. Vid serveringen ska maten hålla en lägsta temperatur av + 60°C. Temperaturmätningar skall genomföras och dokumenteras enligt fastställda rutiner.

Koster

Normalkost

Normalkost är den vanligaste och den kost som erbjuds till flertalet av våra omsorgstagare.

Energi- och proteinrik kost

Energi- och proteinrik kost ska tillgodose behovet av energi, protein och andra näringsämnen vid nedsatt aptit. Matens volym minskas med bibehållet näringsinnehåll. Denna kost ges till svårt sjuka omsorgstagare som utvecklat/ar en undernäring. För många omsorgstagare räcker det inte med denna kost, utan ett viktigt komplement till maten blir då kosttillskott.

Kost med avvikande konsistens

När en omsorgstagare inte kan äta på grund av besvär från tänder, munhåla, svalg och/eller matstrupe kan mat med annan konsistens behöva serveras. Behovet av förändrad konsistens kan vara permanent eller övergående. Före varje ordination om förändrad konsistens ska en noggrann utredning göras så att rätt konsistens ordineras. Denna utredning görs av patientansvarig sjuksköterska i samråd med läkare. En omsorgstagares konsistens får aldrig ändras utan föregående ordination av ansvarig sjuksköterska eller läkare.

Följande är exempel på konsistenser som tillagningsköken ska tillhandahålla. Beställning till tillagningskök görs på specifik blankett, bilaga 1.

Grovhackad mat kan vara lämplig när en person har vissa sväljningssvårigheter, dålig tandstatus eller efter operativa ingrepp i magsäcken. Hackad mat är exempelvis strimlat eller tärnat kött, delade bitar av fisk eller färs.

Timbalkost innehåller rätter med naturligt mjuk och slät konsistens, serveras med tjock sås, potatismos eller pressad potatis. Timbalkost är lättuggad och beställs till personer som har uttalade tugg- och sväljningsbesvär.

Gelékost är kall, har en mjuk och ”hal” konsistens. Gelékosten är lämplig för personer med sväljningssvårigheter eller till personer med illamående, exempelvis cytostatika-behandlingar.

Flytande kost är varma och kalla soppor. Kan vara nödvändig vid vissa sjukdomstillstånd, exempelvis postoperativt, sänkt allmäntillstånd, svårt att äta etc.

Sondnäring är flytande näringstillförsel som ges i sond (via näsan eller matstrupen till magsäcken) eller via stomi direkt till magsäck och tarm så kallad:

- perkutan endoskopisk gastrostomi (PEG)
- gastrostomiport – knapp
- gastrostomikateter eller gastrotub

Riktlinjer för matportioner till personer som beviljats matdistribution

Vår strävan är att erbjuda ett så varierat utbud av maträtter som möjligt inom ramen för Livsmedelverkets rekommendationer. Kommunens mat- och måltidspolicy ska följas.

Matdistribution

Matportioner erbjuds de personer som beviljats matdistribution av omsorgsförvaltningen i Nybro kommun.

Varma matportioner

Maten tillagas på vanligt sätt. Efter tillagningen packas maten i portionsförpackningar som försluts med plastfilm och läggs i värmelådor dessa körs sedan ut av transportfirma.

Matförpackningens innehåll

Portionen består oftast av en kött- eller fiskrätt med potatis, ris eller pasta och grönsaker, ingår också till dessa rätter. Efterrätt ingår då huvudrätten består av soppa. Frukt?

Hjälp vid måltiden

De personer som har behov av och beviljats hjälp efter ansökan hos omsorgsförvaltningen kan få personalstöd i samband med maten och måltiden.

Leverans

De beställda matportionerna transporteras i bilar. Maten körs ut av extern budfirma. Matportionerna levereras sju dagar i veckan. Förpackningarna överlämnas personligen antingen av chauffören eller av omsorgsförvaltningens personal, beroende på omsorgstagarens behov av hjälp med maten.

Hållbarhet

Tillverkningsdag finns angivet på förpackningens etikett.

Synpunkter

Synpunkter kan framföras via kommunens Synpunktsblankett/-formulär, som finns på Nybro kommuns hemsida www.nybro.se.

Uppföljning

En enkätundersökning genomförs vartannat år.

Specialkostintyg

Beställning av kost, specialkost, konsistens

Namn:

Omsorgstagare:

Datum:

- | | | | |
|--------------------------|----------------------|--------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Ordinerad kost | <input type="checkbox"/> | |
| | Normalkost | | Energi och proteinberikad kost |
| <input type="checkbox"/> | Specialkost: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Diabeteskost | <input type="checkbox"/> | Dialyskost |
| <input type="checkbox"/> | Glutenfri kost | <input type="checkbox"/> | Komjölksproteinfri kost |
| | Laktosreducerad kost | | Proteinreducerad kost |
| | | | Fettreducerad kost |
| | | | Kost vid överkänslighet |

Allergianpassad:

Övrig specialkost:

Personliga önskemål/aversjoner:

Eventuell tidsbegränsad/datum för utvärdering av ordinerad specialkost:

- | | | | |
|--------------------------|-----------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Ordinerad konsistens: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Grovhackad | <input type="checkbox"/> | Timbal |
| | Flytande kost | | Sondnäring |
| | | | Gelékost |

- | | | | |
|--------------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Ordinerad stödnutrition | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Näringsdryck | | Berikningspulver |
| <input type="checkbox"/> | Typ av näringsdryck: | <input type="checkbox"/> | Förtjockningsmedel |
| <input type="checkbox"/> | Komplett (mjölkig) | <input type="checkbox"/> | Icke komplett (klar) |
| Antal: | | | |
| <input type="checkbox"/> | 1/dag | <input type="checkbox"/> | 2/dag |
| | | | 3/dag |

Enteral nutrition ordinerad, typ av sondnäring, mängd:

Eventuell tidsbegränsning datum för utvärdering av ordinerad stödnutrition:

Datum:

Ansvarig sjuksköterska:

Meddelandet faxas alternativt lämnas till närliggande kök.