



Riktlinjer för maten och måltiderna inom omsorgen i Nybro kommun

Fastställd av Omsorgsnämnden i Nybro kommun 2009-11-03, § 86.



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 näringsrik
- 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, religiösa eller etiska 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 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.

Kostombud

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

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

Kostombudet ska ges möjlighet att delta i planerade utbildningar och kostträffar där synpunkter gällande kost och övriga kostfrågor kan framföras.

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 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 livsmedelshandling

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

Omsorgstagarna ska erbjudas mat enligt tallriksmodellen. För att kunna ge omsorgstagaren möjlighet att få sitt näringsbehov tillgodosett 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
- mjölk och/eller yoghurt/fil
- mjuk och/eller hårt bröd samt matfett och ost/köttpålägg
- juice och/eller frukt
- grönsaker*
- gröt, välling eller flingor
- ägg (erbjuds minst 3 gånger/vecka)
- sill

Middag

- kött, fisk, fågel eller vegetariskt alternativ
- potatis, ris, pasta
- grönsaker*, både kokta och råkost
- bröd och smör
- måltidsdryck till exempel mjölk, 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 mjölk, lättöl, mineralvatten, saft

* Med grönsaker avses:

blomkål, broccoli, paprika, salladskål, vitkål, bönor, linser, kikärtor, morötter, palsternacka, rättika, kålrot, majs, rödbeta, ärter, tomat, sallad såsom isbergs- och huvudsallad, gurka och rädisor

Mellanmål

Normalt mellanmål

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

Energiberikat 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

Två olika kosttyper tillhandahålls, dels normalkost och dels energi- och proteinrik kost.

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 ordinerar. 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. Efter soppa serveras efterrätt/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

Riktlinjerna ska följas upp vart fjärde år med start 2011-05-01, och därefter redovisas och tillkännages i alla verksamheter som berörs. Ansvar: Måltidsservice i samverkan med berörd nämnd.



Beställning av Matdistribution av Biståndshandläggare.

Namn:.....

Adress:.....

Personnummer:.....

Telefonnummer:.....

Datum:.....

Antal dagar/vecka, vilka dagar.....

Kost

Normalkost /Diabeteskost

Vid behov av specialkost/konsistens krävs intyg från Läkare/Dietist. När intyg inkommit fyller biståndshandläggaren i nedanstående. Intyget förvaras i personakt.

Ordinerad specialkost:

- Dialyskost Fettreducerad kost Energi och proteinberikad kost
 Glutenfri kost Komjölksproteinfri kost
 Laktosreducerad kost Proteinreducerad kost
 Allergianpassad kost:.....

Ordinerad konsistens:

- Grovhackad Timbal Gelékost
 Flytande kost

Tidsbegränsning, utvärdering av ordinerad specialkost/konsistens sker:.....

Meddelande till Chauffören:.....

Telefonnummer Hemtjänsten:.....

Datum:

Ansvarig Biståndshandläggare:..... Telefon:.....

Meddelandet faxas till aktuellt kök:

Hanemåla centralkök 45540

Fröjdekulla kök 50133



Beställning av kost, specialkost, konsistens.

Namn:.....

Personnummer:.....

Boende:.....

Kost

Normalkost/Diabeteskost

Ordinerad specialkost:

Dialyskost Fettreducerad kost Energi och proteinberikad kost

Glutenfri kost Komjölksproteinfri kost

Laktosreducerad kost Proteinreducerad kost

Allergianpassad kost:.....

Ordinerad konsistens:

Grovhackad Timbal Gelékost

Flytande kost

Tidsbegränsning, utvärdering av ordinerad specialkost/konsistens sker:.....

OBS! Nedanstående gäller endast på Fröjdekulla, Kvarnbacken (ej korttid), Demensboende.

Ordinerad Enteral nutrition

Typ av sondnäring och mängd:.....

Ordinerad stödnutrition

Berikningspulver Förtjockningsmedel

Näringsdryck:.....

Antal: 1/dag 2/dag 3/dag

Tidsbegränsning, utvärdering av ordinerad stödnutrition sker:.....

Datum:.....

Ansvarig sjuksköterska:..... Telefon:.....

Meddelandet faxas till aktuellt kök:

Hanemåla centralkök 45540

Kvarnbacken kök 45642

Fröjdekulla kök 50133

Strandvägen kök 45004