



Dokumentnamn: Instruktion för dagens måltider

Beslutad av:
Fokusgrupp Hyresgäst

Gäller för:
Vård- och omsorgsboende

Diarienummer:
[Nummer]

**Datum och paragraf för
beslutet:**
25-06-04

Dokumentsort:
Instruktion

Giltighetstid:
Tills vidare

Senast reviderad:
2025-06-04

Dokumentansvarig:
Verksamhetsutvecklare

Bilagor:

Bilaga. Instruktion för dagens måltider

Instruktion för dagens måltider

Syftet med denna instruktion

Syftet är att tydliggöra och underlätta arbetet med mat och måltider på enheterna och säkerställa att verksamheterna arbetar likvärdigt och serverar måltider i en trivsam måltidsmiljö utifrån livsmedelsverkets rekommenderade måltidsordning. Instruktionen anger hur måltiderna ska genomföras och vilka arbetsuppgifter som ska utföras i köket varje dag.

Vem omfattas av instruktionen

Denna instruktion gäller tills vidare för omsorgspersonal på vård- och omsorgsboende, korttid och avlösning.

Koppling till andra styrande dokument

Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen.

Göteborgs stads anvisningar för måltider inom äldre samt vård och omsorgsförvaltningen.

Stödjande dokument

Checklista för måltider

Genomförande

Instruktionen utgår från rekommenderad måltidsordning för personer med nedsatt aptit. Det innebär tre huvudmål, tre mellanmål och något att äta eller dricka vid uppstigning och sänggående. De hyresgäster som vaknar på natten ska erbjudas något att äta eller dricka. Den måltidsordning och de tider som anges i rutinen passar de flesta men hyresgästen ska ha möjlighet till flexibla mattider, till exempel ska man kunna äta senare kvällsmat, ”TV-mål” eller tidig frukost.

Personalen ska vara lyhörd för om hyresgästen vill äta enskilt eller gemensamt med andra. I den mån det går ska måltiden serveras enligt karottsystem där hyresgästerna själva får lägga upp sin portion.

Instruktionen beskriver hur personalen på ett strukturerat sätt kan genomföra dagens måltider och är en mall för hur måltiderna ska genomföras. Det kan variera mellan enheter hur man arbetar med mat och måltider och vilka benämningar man använder. I bilagan har instruktionen en layout som ger en tydligare överblick som kan redigeras och anpassas utifrån enhetens arbetssätt och lokala rutiner.

Instruktion för dagens måltider

Frukost serveras mellan kl. 7.00-10.00

Förberedelse inför frukost

- Gör i ordning bord, buffébord eller kaffevagn.
- Koka gröt och frukostvälling efter antal personer (får varmhållas max 2 timmar).
- Koka ägg.
- Gör smörgåsar efter antal personer och täck över. Lägg till en griptång att ta med och ställ på kylplatta.
- Koka kaffe och håll på termos.

På bord/vagn ska det finnas:

- Glas och kaffekoppar
- Djupa tallrikar och assietter
- Bestick
- Haklappar
- Äggkoppar
- Servetter
- Socker
- Flingor/müsli
- Bröd
- Sylt och marmelad

På kylplattor ska det finnas

- Mjölk
- Fil och yoghurt
- Saft och juice
- Katrinplommonröra
- Kaviar
- Sill
- Skivade grönsaker
- Ägg
- Färdiga smörgåsar
- Pålägg

Under måltiden

- Servera frukost allt eftersom hyresgästerna kommer ut till matsalen. Läs eventuellt kostkort, kostpärm eller genomförandeplan.
- Hjälp till med matningar om behov finns.
- Alla bör ha fått frukost innan kl. 10.00. Se till att alla har blivit erbjudna.

Efter frukost

- Duka av frukosten och torka rent borden.
- Ta hand om disken.

Mellanmål serveras mellan kl. 11.00-12.00

- Ordna mellanmål. Gör eventuellt i ordning en vagn med mellanmål.
- Servera de hyresgäster som sitter i matsalen och de som vilar i sina rum. Alla ska erbjudas.

Lunch serveras mellan kl. 12.00-13.30

Förberedelse inför lunch

- Följ ”Checklista för måltider” och arbeta utifrån den.
- Gör fint på matborden och duka med tema för årstiden.
- Gör i ordning kaffevagn innan maten serveras.
- Värm tallrikar i ugn (50 grader).
- Mät temperaturen på den varma maten och signera i egenkontrollpärm.
- Lägg upp maten på serveringsfat eller i karott.
- Dekorera desserten vid behov.
- Gör i ordning en vagn för avdukning.

På bord/vagn ska det finnas

- Dryck, till exempel, mjölk, måltidsdryck eller lättöl
- Salt, peppar och kryddor
- Tillbehör som passar till maträtten, till exempel ketchup, lingonsylt, inlagda rödbetor eller gurka
- Tillbehör till desserten

Under måltiden

- Servera lunch. Låt hyresgästerna ta mat själv om de önskar. Läs eventuellt kostkort, kostpärm eller genomförandeplan.
- Sitt gärna vid bordet under måltiden.
- Hjälp till med matningar om behov finns.
- Fråga om hyresgästerna önskar mer.

Efter lunch

- Spara den mat som går och kyl ned enligt rutin och signera i egenkontrollpärm.
- Släng överbliven mat.
- Plocka i ordning på borden och torka av. Ställ i ordning stolarna.
- Torka ur mikron och diska tillhörande plastlock.
- Diska och ställ tillbaka porslin och bestick på buffébordet.
- Släng utgångna varor i skafferiet och kylskåpet.
- Gör rent spisen och ugnen.
- Gör rent köksbänkarna.
- Släng soporna.
- Lämna återvinningsmaterialet i återvinningsrummet.
- Kom ihåg! Inga matvaror/drickabackar får stå direkt på golvet i köket eller skafferiet.
- Planera för eftermiddagens mellanmål.

Mellanmål serveras mellan kl. 14.30-15.30

- Förbered mellanmål.
- Gör i ordning en ny kaffevagn eller dryckesvagn.
- Servera mellanmål till alla hyresgäster.

Kvällsmat serveras mellan kl. 17.00-18.00

Förberedelse inför kvällsmat

- Läs på checklista för måltider och arbeta utifrån den.
- Gör fint på matborden och duka med tema för årstiden.
- Mät temperaturen på maten och signera i egenkontrollpärm.
- Lägg upp maten på serveringsfat eller i karott.
- Gör i ordning en vagn för avdukning.

På bord/vagn ska det finnas

- Dryck, till exempel, mjölk, måltidsdryck eller lättöl
- Salt, peppar och kryddor
- Tillbehör som passar till maträtten, till exempel ketchup, lingonsylt, inlagda rödbetor och gurka.

Under måltiden

- Servera kvällsmat. Låt hyresgästerna ta mat själv om de önskar. Läs eventuellt kostkort, kostpärm eller genomförandeplan.
- Hjälp till med matningar om behov finns.
- Fråga om hyresgästerna önskar mer.

Efter kvällsmat

- Spara den mat som går och kyl ned enligt rutin och signera i egenkontrollpärm.
- Plocka i ordning på borden och torka av. Ställ i ordning stolarna.
- Torka ur mikron och diska tillhörande plastlock.
- Diska och ställ tillbaka porslin och bestick.
- Gör rent köksbänkarna.
- Släng soporna.
- Moppa golvet i köket och matsalen.

Mellanmål kväll serveras mellan kl. 19.00-21.00

- Förbered mellanmål.
- Gör i ordning en vagn med mellanmål.
- Servera mellanmål till alla hyresgäster.

Efter mellanmål kväll

- Släng soporna.
- Lämna återvinningsmaterial i återvinningsrummet.
- Gör rent köksbänkarna.
- Töm diskmaskinen och spola den ren samt stäng av den för natten.
- Byt disktrasor, förkläde och diskhandduk.

Inför natten

- Mixa energihutt som sängkantsmat. Servera till alla vid sänggående. Om det blir över: skriv datum och ställ in i kylan. Den håller tre dagar i kylskåp.