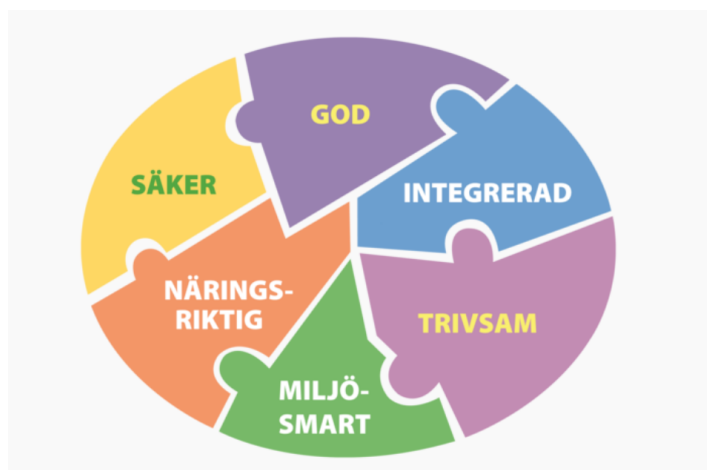




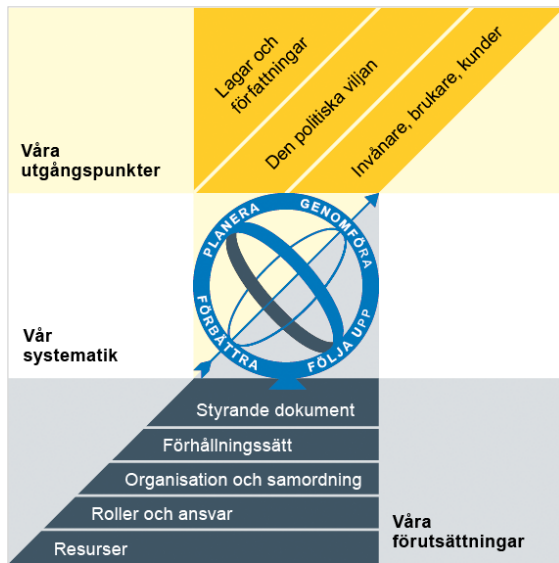
Göteborgs Stads anvisningar för måltider inom Äldre samt vård- och omsorgsförvaltningen



Reglerande styrande dokument

Policy
Riktlinje
Regel
► **Anvisning**
Rutin
Instruktion

Göteborgs Stads styrsystem



Utgångspunkterna för styrningen av Göteborgs Stad är lagar och författningar, den politiska viljan och stadens invånare, brukare och kunder. För att förverkliga utgångspunkterna behövs förutsättningar av olika slag. Stadens politiker har möjlighet att genom styrande dokument beskriva hur de vill realisera den politiska viljan. Inom Göteborgs Stad gäller de styrande dokument som antas av kommunfullmäktige och kommunstyrelsen. Därutöver fastställer nämnder och bolagsstyrelser egna styrande dokument för sin egen verksamhet. Kommunfullmäktiges budget är det övergripande och överordnade styrande dokumentet för Göteborgs Stads nämnder och bolagsstyrelser.

Om Göteborgs Stads styrande dokument

Göteborgs Stads styrande dokument är våra förutsättningar för att vi ska göra rätt saker på rätt sätt. De anger vad nämnder/styrelser och förvaltningar/bolag ska göra, vem som ska göra det och hur det ska göras. Styrande dokument är samlingsbegreppet för dessa dokument.

Stadens grundläggande principer såsom demokratisk grundsyn, principer om mänskliga rättigheter och icke-diskriminering omsätts i praktisk verksamhet genom att de integreras i stadens ordinarie beslutsprocesser. Beredning av och beslut om styrande dokument har en stor betydelse för förverkligandet av dessa principer i stadens verksamheter.

De styrande dokumenten ska göra det tydligt både för organisationen och för invånare, brukare, kunder, leverantörer, samarbetspartners och andra intressenter vad som förväntas av förvaltningar och bolag. De styrande dokumenten ligger till grund för att utkräva ansvar när vi inte arbetar i enlighet med vad som är beslutat.

Styrande dokument			
Kommunala föreskrifter		Planerande och reglerande styrande dokument	
Normgivning mot enskild	Riktade styrande dokument	Planerande styrande dokument	Reglerande styrande dokument

Beslutad av:
Äldre samt vård- och omsorgsnämnden

Gäller för:
Äldre samt vård- och omsorgsförvaltningen

Diarienummer:
N160-1850/21

Datum och paragraf för beslutet:
2022-11-22 §263

Dokumentsort:
Anvisning

Giltighetstid:
2024-11-30

Senast reviderad:
2022-09-29

Dokumentansvarig:
Verksamhetschef Service

Bilagor:

Innehåll

Inledning	4
Syftet med denna anvisning	4
Vem omfattas av anvisningen	4
Bakgrund	4
Koppling till andra styrande dokument	4
Stödjande dokument	5
Anvisning	6
Ansvar, samverkan och kompetens	6
Enhetschef	6
Måltidsombud	6
Medarbetare	6
Uppföljning	6
Goda måltider	7
Integrerade måltider	7
Trivsamma måltider	7
Miljösmarta måltider	8
Näringsriktiga måltider	8
Säkra måltider	9

Inledning

Syftet med denna anvisning

Denna anvisning ska säkerställa att samtliga verksamheter inom Äldre samt vård- och omsorgsförvaltningen följer Göteborgs Stads policy för måltider.

Anvisningen ska tydliggöra hur Göteborgs Stads policy för måltider ska användas i praktiken.

Anvisningen ska tydliggöra ansvarsfördelning på de olika nivåerna i förvaltningen och framhäva vikten av samverkan och dialog i och mellan förvaltningens verksamheter.

Inom äldreomsorgen innebär det att energitäta och näringsriktiga måltider ska serveras utifrån individens önskemål och behov. Måltiden ska ses som en helhet för ett gott och värdigt liv.

Vem omfattas av anvisningen

Denna plan gäller för alla som hanterar mat och måltider på vård- och omsorgsboende, korttid och avlösning samt måltidspersonal inom Äldre samt vård och omsorgsförvaltningen.

Bakgrund

På uppdrag av kommunfullmäktige har Göteborgs stads måltidspolicy tagits fram, anvisningen avser att förtydliga verksamheternas ansvar och uppdrag.

Koppling till andra styrande dokument

Följande dokument avser att ge möjlighet till fördjupning samt presentera de styrande dokument som anvisningen utgår ifrån.

Styrande dokument	Koppling till denna anvisning
Göteborgs stads policy för måltider	
Livsmedelslag 2006:804.	
Nordiska näringsrekommendationer, NNR (2012).	
Förebyggande av och behandling vid undernäring, Socialstyrelsens föreskrift (SOSFS: 2014:10).	
Att förebygga och behandla undernäring. Kunskapsstöd i hälso- och sjukvården och socialtjänsten	

Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen, Livsmedelsverket (2020).	
Riktlinjer för att identifiera och förebygga undernäring. Göteborgs stad.	

Stödjande dokument

[Mat vid diabetes](#)

[Rutin för mätning av nattfasta](#)

[Offentlig säker mat | SKR](#)

[Rutin om livsmedelshygien](#)

Rutin för ordination av specialkost och konsistensanpassade måltider

Checklista för måltider

Fem aspekter av måltidsmodell, FAMM

Anvisning

Det systematiska kvalitetsarbetet ska säkerställa att Göteborgs stads policy för måltider efterlevs samt säkerställa kompetens.

Samarbete sker i kommunikation mellan kök och enheter genom måltidsombudsmöten och måltidsråd för att utveckla arbetet med mat och måltider.

Ansvar, samverkan och kompetens

Enhetschef

- Enhetschef för vård- och omsorgsboende kallar till måltidsombudsmöten och tar initiativ till måltidsråd.
- Enhetschef för vård- och omsorgsboende följer årligen upp måltidsombudets arbetsbeskrivning.
- Enhetschef för vård- och omsorgsboende ansvarar för energi- och näringsinnehåll i måltider som tillreds på vård- och omsorgsboende.
- Enhetschef för måltid ansvarar för energi- och näringsinnehåll i måltider som tillagas i storkök.
- Enhetschef för hemtjänst ansvarar för att individuella behov och mål med måltidsinsatser tydliggörs. Förekommande insatser som hemtjänsten utför är matdistribution, stöd eller hjälp att tillaga enkla måltider, servera måltider, sällskap i samband med måltider samt diska och städa undan efter måltid.
- Enhetschef inom respektive område ansvarar för att regelbundna kompetenshöjande insatser genomförs.

Måltidsombud

- Måltidsombud ska finnas på varje enhet på vård- och omsorgsboende.
- Måltidsombudet deltar vid måltidsombudsmöten tillsammans med måltidspersonal för att ge matgästen den bästa måltidsupplevelsen.
- Måltidsombudets uppdrag är att lyfta arbetet kring mat och måltider tillsammans med sina kollegor i samarbete med hälso- och sjukvårdspersonal.
- Måltidsombud deltar i kompetenshöjande insatser.

Medarbetare

Medarbetare ska ha grundläggande kunskap om matgästens måltidsbehov, livsmedelssäkerhet och måltidsmiljöns betydelse för måltidsupplevelsen.

Uppföljning

Regelbunden uppföljning genomförs utifrån anvisningarna och Göteborgs stads policy för måltider i verksamheterna. Forum för dialog och uppföljning kan vara arbetsplatsträffar, ledningsgrupp och chefsträffar. Om brister uppmärksammas ska de lyftas till närmaste chef.

Anvisningarna revideras årligen.

Enhetschef för respektive verksamhet säkerställer kunskaps- och kompetensutveckling inom samtliga delområden av måltidspusslet och följer upp indikatorer för måluppfyllelse via stadens uppföljningssystem.

Utbildningsinsatser kan med fördel ske gemensamt mellan vård- och omsorgspersonal och måltidspersonal utifrån måltidspusslets delar och verksamhetens behov.

Goda måltider



Matgästen ska serveras god, vällagad och näringsriktig mat anpassad efter behov och önskemål.

- Måltiderna ska bidra till ökad livskvalitet och hälsa.
- Måltidsutbudet ska anpassas utifrån behov och matgästen ska erbjudas alternativ.
- Medarbetare presenterar maten på ett inbjudande och trevligt sätt med hänsyn till matgästernas önskemål.
- Medarbetare ska vara professionella och får inte låta personliga uppfattningar om mat och smak påverka.
- Matgästens synpunkter på måltiden tas emot och återkopplas i daglig dialog med kök. Motsvarande sker mellan hemtjänst och måltidsdistributör.

Integrerade måltider



Måltiden ska vara något att se fram emot och njuta av som en del av dagens upplevelser. Det systematiska kvalitetsarbetet inkluderar verksamheterna och matgästen genom olika forum.

- Matgästen ska kunna påverka när måltiden serveras och ges tillräckligt med tid för sin måltid.
- Matgästen ska kunna välja att äta enskilt eller gemensamt med andra och även ges möjlighet att lägga upp sin mat eller tillbehör på tallriken själv.
- Medarbetare ska sitta med vid måltiden för att skapa en lugn och trygg måltidssituation.
- Hänsyn till matgästens kulturella och religiösa aspekter ska inkluderas i måltidsplaneringen.
- Måltidsombudsmöte är ett forum där måltidsombud och måltidspersonal träffas tillsammans med enhetschefer minst två gånger per år i syfte att utveckla arbetet med mat och måltider. Måltidsombudsmöten hålls även inom den egna verksamheten.
- Måltidsråd är ett forum där enhetschef för vård- och omsorgsboende bjuder in de matgäster som önskar till måltidsråd med möjlighet att framföra sina synpunkter och önskemål. Med fördel deltar representant från måltidsverksamheten.
- För måltider som intas i ordinärt boende kan visst stöd erbjudas.

Trivsamma måltider



Stämningen och miljön ska vara välkomnande och bjuda in till njutningsfulla måltider. Inom verksamheterna används en modell som kallas Fem aspekter på måltidsmodell, FAMM, som stöd för goda måltider. Medarbetaren bidrar till att måltidssituationen blir en av dagens höjdpunkter genom ett gott bemötande med fokus på matgästens behov och önskemål.

- Dukning och servering ska vara tilltalande.
- Dukningen anpassas utifrån helgdagar, årstider och högtider.
- Presentation av maten ska göras på ett tydligt, trevligt och aptitligt sätt. Det är extra viktigt för den som äter mat med avvikande konsistens.
- Medarbetaren ska ha kunskap om varje måltidsgästs behov för att ge ett bra stöd vid måltiden. Detta är extra viktigt vid konsistensanpassad kost.
- Det är viktigt att anpassade hjälpmedel används vid funktionsnedsättning så att position och redskap gör det möjligt att inta måltiden utifrån egna förutsättningar. Utformning av stöd sker i samråd med arbetsterapeut.
- Tillräckligt med tid avsätts vid varje måltid för att skapa måltidsro.

Miljösmarta måltider



Inom verksamheterna arbetas det aktivt för att minska negativ miljö- och klimatpåverkan genom Göteborgs stads uppsatta mål med avseende på ekologi, lokalproduktion och livsmedelsförsörjning.

- Antal portioner och mängd livsmedel beställs utifrån matgästens behov för att minska matsvinn. Köket tillagar antal portioner utifrån måltidsbeställning.
- Måltider som tillreds på enheten skall anpassas efter åtgång.
- Mat och livsmedel ska hanteras utifrån gällande egenkontroll vilket även bidrar till att minska matsvinn.
- Matsvinn mäts årligen och följs upp.
- Arbete för att erbjuda fler klimatsmarta alternativ som lokalproducerade och vegetariska rätter uppmuntras.
- Användande av engångsmaterial och förbrukningsprodukter vid produktion och servering ska minska.

Näringsriktiga måltider



Att täcka behov av energi och näring är nödvändigt för att bevara hälsa och funktionsförmåga, förebygga sjukdom, fallolyckor, trycksår och depression och för att medicinsk behandling ska ge bästa effekt.

Måltidernas betydelse för att bevara god livskvalitet och funktionsförmåga är högre prioriterad än betydelsen att förebygga övervikt och livsrelaterade sjukdomar. Samverkan med sjuksköterska är viktig för att förebygga undernäring och bibehålla god hälsa.

- En bra måltidsordning innefattar tre huvudmål och tre mellanmål väl fördelade under dagen samt att sängkantsmat erbjuds morgon och kväll.
- Lunch och kvällsmål står för hälften av det dagliga energi- och näringsintaget. Frukost- och mellanmål utgör den andra hälften. Måltider med ett högt energi- och näringsinnehåll säkerställs genom näringsberäkning och storleksanpassning.
- Undernäring kan förebyggas genom vägledning vid val och inköp av livsmedel samt vid måltider.
- Vid behov ska måltiden berikas för att minimera risk för undernäring, detta sker i samråd med sjuksköterska.
- Vid nedsatt aptit blir dryckens energitillskott viktigt och dryck utöver vatten ska finnas tillgängligt.

- Orolig nattsömn kan bero på hunger och den som vaknar nattetid ska erbjudas eller ha tillgång till något att äta. Ofrivillig nattfasta ska inte vara längre än 11 timmar. Mätning av nattfasta genomförs två gånger om året.
- D-vitaminberikade livsmedel används när de finns att tillgå.
- Medarbetare uppmanas till att uppmuntra till många små energi- och näringsrika måltider utspridda över dagen.

Säkra måltider



Med ökad ålder försämras immunförsvaret och känsligheten ökar. Matgästen ska serveras säkra måltider i en trygg måltidsmiljö.

- Medarbetare ska vid hantering av livsmedel följa hygienrutiner och gällande egenkontroll.
- Maträtter ska presenteras med namn och innehåll för att säkerställa att matgästen får rätt mat.
- Specialkost inklusive konsistensanpassad kost ska ordineras av legitimerad personal utifrån matgästens behov och hänsyn ska tas till matgästens förutsättningar.
- Tillagning och uppvärmning av timbalkost bör ske med varsamhet för att behålla rätt konsistens vilket underlättar för personer med sväljsvårigheter.
- All personal som hanterar mat och måltider ska genomgå utbildning i livsmedelssäkerhet. Livsmedelssäkerhet inkluderas vid introduktion för nyanställda och vikarier.