

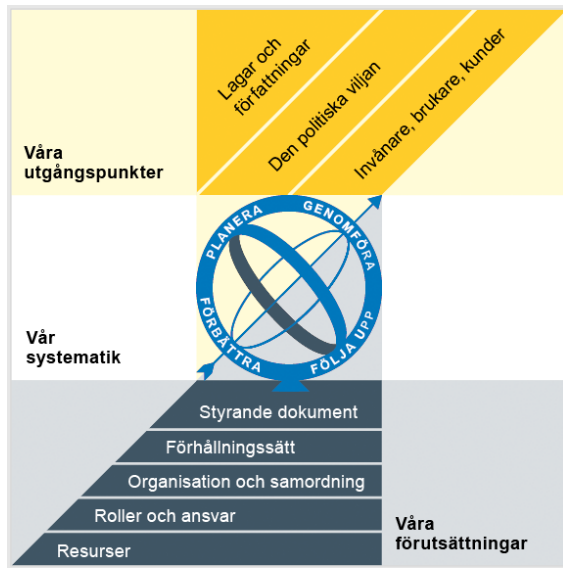
# Anvisning för måltider

## Förvaltningen för funktionsstöd

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:**  
Avdelningschef daglig  
verksamhet och stöd

**Gäller för:**  
Förvaltningen för  
funktionsstöd

**Diarienummer:**  
-

**Datum och paragraf för  
beslutet:**  
-

**Dokumentsort:**  
Anvisning

**Giltighetstid:**  
Tillsvidare

**Senast reviderad:**  
2023-08-30

**Dokumentansvarig:**  
[Verksamhetsutvecklare  
avdelning daglig  
verksamhet och stöd](#)

**Bilagor:**

Göteborgs Stads policy för måltider

---

## Innehåll

<b>Inledning .....</b>	<b>4</b>
Syftet med denna anvisning .....	4
Vem omfattas av anvisningen .....	4
Bakgrund .....	4
Koppling till andra styrande dokument .....	4
Stödjande dokument .....	5
Anvisning .....	5
Lägerverksamhet med tillagningskök .....	5
Ansvarsfördelning .....	6
Gemensamt för övriga utförarverksamheter utifrån behovsbedömt stöd vid måltider .....	6
Ansvarsfördelning .....	7
Bilaga 1 .....	8
Konkretisering av måltidsmodellen för lägerverksamheten .....	8
Bilaga 2 .....	12
Konkretisering av måltidsmodellen för övriga verksamheter i tillämpbara delar utifrån verksamhet och brukares behov .....	12
Goda måltider .....	12
Integrerade måltider .....	12
Trivsamma måltider .....	13
Miljösmarta måltider .....	14
Näringsriktiga måltider .....	14
Säkra måltider .....	15

# Inledning

## Syftet med denna anvisning

Förvaltningen för funktionsstöds anvisning för måltider ska konkretisera *Göteborgs stads policy för måltider*.

## Vem omfattas av anvisningen

Anvisningen gäller för förvaltningens utförarverksamheter. Anvisningen är uppdelad i två delar. En del för lägerverksamheten som har storkök med utbildade kokkar som tillagar mat och en del för resterande utförarverksamheter där mat tillagas i brukares hem alternativt i verksamhet där stöd kopplade till måltidssituationen ges till brukare.

## Bakgrund

Göteborgarna ska ges goda och likvärdiga livsvillkor i stadens verksamheter. En policy för måltider antogs av Kommunfullmäktige (KF 2021-12-09 § 14 [Dnr 0417/29]). I policyn anges att berörda nämnder, däribland nämnden för funktionsstöd ska ta fram verksamhetsspecifika anvisningar.

## Koppling till andra styrande dokument

Styrande dokument	Koppling till denna anvisning
<a href="#">Göteborgs Stads policy för måltider</a>	Stadens policy för måltider är styrande för anvisningen
<a href="#">Göteborgs Stads program för full delaktighet för personer med funktionsnedsättning 2021–2026</a>	Programmet etablerar 10 rättighetsområden i stadens arbete med personer med funktionsnedsättningar. Rätten till bästa möjliga hälsa har som mål att personer med funktionsnedsättningar har möjlighet att uppnå bästa möjliga hälsa på lika villkor som andra.
<a href="#">Bostad med särskild services rutin för livsmedelshygien (goteborg.se)</a>	Rutinen gäller för verksamheter som stödjer brukare i tillagning av måltider. Rutinen ska omarbetas att gälla för alla utförarverksamheter i tillämpliga delar.

## Stödande dokument

<a href="#">  Offentlig säker mat   SKR</a>	Gäller för lägerverksamheten som har tillagningskök.
<a href="#">Hygien - tillagning och förvaring</a>	Med god hygien vid matlagning och förvaring minskas risken att bli matförgiftad samtidigt som maten håller längre. Matsvinnet minskar.
<a href="#">Måltidsmodellen</a>	Måltidsmodellen ger ett helhetsperspektiv på bra måltider och kan användas vid planering och uppföljning av den offentliga måltidsverksamheten. Modellen består av sex olika områden, som alla är viktiga för att de offentliga måltiderna ska skapa matglädje och bidra till hållbar utveckling.
<a href="#">Livsmedelsverket: Mat och måltider i gruppboende (LSS)</a>	Alla människor ska ha samma möjligheter att må bra och samhället ska främja fysisk aktivitet och bra matvanor för alla. Det står tydligt inskrivet i de svenska folkhälsopolitiska målen. Här finns information och stöd om hur personal i LSS-verksamheten kan stötta personer med intellektuell funktionsnedsättning och vissa autismspektrumtillstånd till bättre hälsa genom att främja bra matvanor.
<a href="#">Livsmedelsverket Laga mat tillsammans LSS</a>	Gemensam matlagning kan bidra till glädje och inspirera till bra matvanor. Det finns ingenting i livsmedelslagstiftningen som hindrar att boende i service- och gruppboende deltar i matlagningen. Den som bedriver verksamheten bestämmer själv om köket ska tas till vara som en pedagogisk resurs.
<a href="#">Livsmedelsverket: "Mat som friskfaktor"</a>	Livsmedelsverkets kunskapsmaterial samt webinarier "Mat som friskfaktor" (45 min) för LSS-personal. (Längst ner på sidan)

## Anvisning

Anvisningen utgår ifrån Göteborgs stads Förvaltningen för funktionsstöd har ett stödande och pedagogiskt uppdrag och brukare ska ges likvärdiga förutsättningar som övriga samhällsmedborgare att öka sin kunskap om hälsa och näring. Måltider ska ses som en del i att tillförsäkras goda levnadsvillkor.

## Lägerverksamhet med tillagningskök

Lägerverksamheten har tillagningskök med utbildade kockar som ansvarar för inköp, tillagning och servicering av måltider. För konkretisering av måltidsmodellen specifikt för lägerverksamheten se bilaga 1.

## Ansvarsfördelning

Enligt stadens policy ska personal som tillagar måltider i större kök och även serverar den färdiga måltiden, ska ha dokumenterad kompetens inom livsmedels- och matlagningskunskap, menyplanering, näringslära, specialkost och livsmedelssäkerhet.

Inom lägerverksamheten planeras och tillagas maten av utbildade kockar med dokumenterad kompetens för uppdraget.

Nedan anges ansvarsfördelningen mellan enhetschef, kock och övrig lägerpersonal.

### Enhetschef

- Kallar till möten med kockar på de olika lägergårdarna i syfte att lyfta frågor kring mat och livsmedel
- Säkerställa att lägerpersonal har grundläggande kunskap om livsmedelshygien, kunskap om vanliga matallergier och städ- och ordningsregler i matsal
- Regelbundna kompetenshöjande insatser genomförs för kockar och lägerledare.

### Kock

- Inköp av livsmedel, matlagning och planering av måltider
- Ta fram städ- och ordningsregler för matsal
- Lyfta frågor kring mat och måltider vid team-möten och planera menyn i samarbete med stödpedagoger och aktivitetsledare.
- Utvärdera och justera menyn utifrån deltagarnas önskemål
- Medverka på möten med lägerledare och informerar om rutiner kring måltider.
- Delta i kompetenshöjande insatser

### Övrig lägerpersonal (lägerledare, stödpedagoger, aktivitetsledare)

- Ha grundläggande kunskap
  - matgästens måltidsbehov
  - livsmedelssäkerhet (Rutin för livsmedelssäkerhet inom förvaltningen för funktionsstöd i tillämpliga delar)
  - måltidsmiljöns betydelse för måltidsupplevelsen
  - städ och ordningsregler i matsal

## Gemensamt för övriga utförarverksamheter utifrån behovsbedömt stöd vid måltider

Personal som hanterar mat och måltider inom verksamheten ska ha grundläggande kunskaper om matgästernas måltidsbehov, inklusive specialkost, livsmedelssäkerhet och måltidsmiljöns betydelse för den totala måltidsupplevelsen. Kunskapsbehovet utgår ifrån verksamheten och brukarnas insatser och anpassas därefter vilket kan innebära att kunskapsbehov hos medarbetarna kan variera beroende på insatsens karaktär. För

konkretisering av måltidsmodell i stadens policy specifikt för övriga utförarverksamheter (exklusive lägerverksamhet) i förvaltningen för funktionsstöd, se bilaga 2.

## **Ansvarsfördelning**

### **Enhetschef**

- Säkerställa grundläggande kompetens hos medarbetarna utifrån brukarnas behov så de kan stödja brukarna att göra hälsosamma livsval kopplat till kosten.
- Minst en gång per år ta upp måltidsfrågan på arbetsplatsträff alternativt metodmöte och gå igenom Livsmedelsverkets stödmaterial i form av svenska kostråd och stödmaterial riktad till stöd i hälsosamma livsval till personer med funktionsnedsättning (se stödjande dokument)
- Skapa utrymme för dialog och reflektion kring autonomiprincipen (självbestämmanderätten) och omsorgsprincipen (förebygga risker och främja välbefinnande)

### **Medarbetare**

- Ha grundläggande kunskaper om:
  - brukares måltidsbehov
  - livsmedelssäkerhet Rutin för livsmedelssäkerhet inom förvaltningen för funktionsstöd i tillämpliga delar
  - måltidsmiljöns betydelse för måltidsupplevelsen
- Stödja och motivera brukaren att göra medvetna och hälsosamma val kopplat till måltidsmodellen som konkretiserats för att gälla förvaltningen för funktionsstöds verksamheter som stödjer brukare i deras egna hem
- Har kännedom om och ta i beaktande vad selektivt ätande innebär samt att till exempel lukt- och smaksinnet kan påverkas av olika funktionsnedsättningar.
- Genomgå grundläggande utbildning gällande de nordiska Näringsrekommendationerna och Livsmedelsverkets råd och riktlinjer.

# Bilaga 1

## Konkretisering av måltidsmodellen för lägerverksamheten



### Goda måltider

**Våra matgäster upplever att maten är vällagad och aptitlig och att den erbjuds på ett sätt som ger lust att äta. Matgästerna märker att personalen tar hänsyn till deras smakpreferenser och erbjuder dem alternativ. Samtidigt känner gästerna sig uppmuntrade att testa nya smaker och inspirerade att grundlägga goda och sunda matvanor.**

- I de lokaler där det är möjligt erbjuds en salladsbuffé vid lunch och middag.
- Måltiderna ska upplevas som festliga men också trygga utifrån lägerdeltagarens perspektiv. Menyn bör fokusera på kända och omtyckta rätter med valfria tillbehör som ger lite extra flärd.
- fokusera på matglädje. Inspirera till att våga prova olika smaker genom tillbehör som deltagarna själva kan välja.
- Kocken ska känna till hur olika tillagningstekniker påverkar smak, konsistens, utseende och doft. Kocken ska också känna till hur olika råvarors kvalitet påverkar resultatet.
- Hänsyn till brukarens kulturella och religiösa bakgrund ska inkluderas i måltidsplaneringen



### Integrerade måltider

**Våra matgäster ser fram emot och njuter av måltiden som en del av dagens upplevelser. De uppfattar att måltiden ger möjlighet för reflektion, återhämtning och gemenskap. Matgästerna känner att de blir lyssnade på och kan påverka sin dag och sina måltider.**



Ge deltagarna på läger möjlighet att lämna önskemål om mat genom regelbundna utvärderingar men även genom direkta samtal med kökspersonalen.

- Dukning av buffén och annan servering kan gärna anpassas utifrån helgdagar, årstider och högtider.
- Menyerna utformas i samråd med aktivitetsledare och stödpedagog och när det är möjligt knyter maten an till aktiviteter och teman på gården.
- Kocken medverkar på team-möten och utvärderingar med aktivitetsledare, stödpedagog och chef.
- Kocken är lyhörd och utvecklar deltagarnas förslag av rätter. Lägerledarna kommunicerar med köket om specifika deltagares behov och önskemål i god tid innan måltiden.
- Lägerledare möjliggör för en lugn matsituation genom att känna till och förstå allergier och preferenser hos deltagare, samt att vara en förebild för deltagarna under måltiden.



## Trivsamma måltider

**Våra matgäster upplever att stämningen och miljön är välkomnande och bjuder in till att sitta ned, koppla av och njuta av maten. Gästen känner att personalen är angelägen om att måltidsstunden blir en höjdpunkt på dagen och känslan förstärks av att det är behagligt och trivsamt i lokalen.**

- Kocken tillsammans med övrig gårdspersonal och stadsfastighetsförvaltningen anpassar utformning av matsal, kök och matförråd för att skapa en trivsamt matsalsmiljö och lättarbetat kök.
- Kocken ger om möjligt en kortfattad muntlig presentation av maten innan måltiden. En skriftlig meny med bildstöd ska också finnas tillgänglig.
- kocken syns i matsal och ger möjlighet till spontana samtal med lägerdeltagare.
- Lägerledare och aktivitetsledare planerar aktiviteter så att alla hinner äta på utsatt tid i lugn och ro.



## Miljösmarta måltider

Våra matgäster upplever att verksamheten arbetar aktivt för att minska sin negativa miljö- och klimatpåverkan i alla moment från "jord till bord". Matgästerna känner också att de får stöd i ambitionen att minska sin egen påverkan.

- Där gemensam bufféserving finns serveras alltid en salladsbuffé innan varmrätten.
- Servera mat som är säsonganpassad.
- Normen är att andelen ekologiska livsmedel ska öka
- Svinn ska mätas och följas upp.
- Ge skriftlig information om livsmedelshygien till lägerledare för att undvika svinn vid bakning.
- Sträva efter att öka de vegetariska måltiderna
- Öka andelen fisk och vitt kött och minska andelen rött kött
- Vid behov använd komposterbara engångsmaterial



## Näringsriktiga måltider

Våra matgäster upplever att de får energi och ork av maten som serveras och är trygga med att vi ser till att de får den näring de behöver. Gästerna upplever att personalen alltid visar stor respekt för deras egen rätt att välja och kan därför inspireras till hälsosamma val och matvanor.

- Salladsbuffé placeras tidigt i serveringen för att uppmuntra deltagare att våga prova grönsaker.
- Salladsbuffén består till stor del av grönsaker serverade var för sig. Välkända blandade sallader och grönsaksrätter kan också serveras.
- Lägerledare har grundläggande kunskap om näringslära och förstår målgruppens behov.

- Lägerledare stöttar enskilda deltagare vid måltiderna och uppmuntrar till en hälsosam och varierad portion enligt tallriksmodellen.



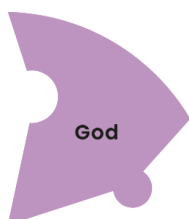
## Säkra måltider

Våra matgäster upplever att maten är fräsch, att måltidsmiljön är ren och att hygien är god. De som är i behov av specialkost eller har allergier känner att de tryggt kan förlita sig på att det finns kompetens och rutiner som stödjer dem i en säker kosthållning.

- Utbildad och kompetent personal finns i samtliga kök.
- Kockar ska kunna informera om matens innehåll samt om det ingår allergener i maten.
- Arbetsgivaren ska kontinuerligt erbjuda kurser i livsmedelshygien och matallergi till alla som arbetar i köket.
- Lägerledare som hanterar livsmedel till exempel vid bakning eller mellanmål ska ha grundläggande kunskap om livsmedelshygien.
- Specialkost tillhandahålls och ska styrkas med underlag
- Övrig anpassad kost utformas i samråd med deltagaren
- Nötter, mandel, jordnötter eller sesamfrö serveras ej på grund av risken för allvarliga allergier.

## Bilaga 2

### Konkretisering av måltidsmodellen för övriga verksamheter i tillämpbara delar utifrån verksamhet och brukares behov



#### Goda måltider

När medarbetare planerar, köper in, lagar och serverar måltid åt brukare ska målet vara god, vällagad och näringsriktig anpassad mat som anpassas efter individuella behov och önskemål samt utifrån nedan perspektiv. När brukare själv planerar, köper in, lagar och serverar måltid ska medarbetare motivera och stödja brukaren i det utifrån nedan perspektiv.

- Måltiderna ska bidra till ökad livskvalitet och hälsa.
- Måltidsutbudet ska anpassas utifrån individuella behov och brukare ska involveras utifrån individuella förutsättningar och önskemål.
- Medarbetare ska vara professionella och inte låta personliga uppfattningar om mat och smak påverka.
- Brukarens synpunkter på måltiden ska tas emot och informeras vidare till samtliga medarbetare som arbetar med brukaren genom bland annat daganteckningar.

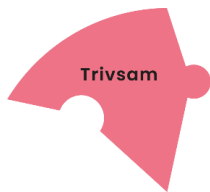


#### Integrerade måltider

Måltiden ska vara något att se fram emot och njuta av som en del av dagens upplevelser. Brukarens behov och preferenser ska kommuniceras mellan berörda verksamheter.

- Medarbetare ska vara lyhörda för brukarens individuella önskemål och preferenser kring måltiden och måltidssituationen ska anpassas därefter. Det kan handla om behov av avskildhet, extra tid, eller social stimulans och gemenskap. Det kan också handla om flexibla måltidslösningar som exempelvis att servera mindre och fler näringstätta måltider.

- Medarbetare ska stödja brukare mot självständighet i planering och tillagning av måltiden och vid behov sitta med vid måltiden för att skapa en lugn och trygg måltidssituation.
- Hänsyn till brukarens kulturella och religiösa aspekter ska inkluderas i måltidsplaneringen.
- Brukare ska känna sig uppmuntrade att prova nya smaker och inspirerade att grundlägga goda och sunda matvanor.
- Verksamhetsanpassade råd eller forum ska hållas gemensamt med brukare och medarbetare i syfte att följa upp och utveckla arbetet kring måltider.



## Trivsamma måltider

**Stämningen och miljön ska vara välkomnande. Medarbetare bidrar till att måltidssituationen blir en av dagens höjdpunkter genom ett gott bemötande med fokus på brukares individuella behov och önskemål. Måltiden ska ge utrymme för återhämtning, reflektion och gemenskap.**

- Vid servering ska dukning och servering vara tilltalande och gärna anpassas utifrån helgdagar, årstider och högtider (utifrån individuella behov, önskemål hos brukare).
- Vid servering ska maten presenteras på ett tydligt, trevligt och aptitligt sätt. Detta är extra viktigt för den som äter mat med avvikande konsistens. Individuella behov och önskemål ska beaktas.
- Vid servering ska information om måltiden anpassas utifrån situation och brukare. Information kan exempelvis ges muntligt, skriftligt och/eller genom bildstöd.
- Medarbetaren ska ha kunskap om varje brukares behov för att ge ett bra stöd vid måltiden. Detta är extra viktigt vid konsistensanpassad kost.
- Det är viktigt att anpassade hjälpmedel används vid behov så att position och redskap gör det möjligt att inta måltiden utifrån egna förutsättningar. Utformning av stöd sker i samråd med arbetsterapeut.
- Brukare ska ges stöd i att självständigt förbereda, duka fram och bidra till en trivsamt måltid.



## Miljösmarta måltider

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

- Antal portioner och mängd livsmedel till gemensamma måltider beställs utifrån brukarnas behov för att minska matsvinn.
- Vid servering arbetar man för att erbjuda fler klimatsmarta alternativ som lokalproducerade och vegetariska rätter.
- Brukaren informeras om klimatsmarta alternativ och ges stöd i planering av måltider, omhändertagande rester i syfte att minska matsvinn.
- Användande av engångsmaterial och förbrukningsprodukter vid servering ska vara sparsam.



## Näringsriktiga måltider

**Att täcka behovet av energi och näring är nödvändigt för att bevara hälsa och funktionsförmåga.**

- För att säkerställa ett bra stöd och motverka att enskild brukare far illa så ska samverkan mellan olika aktörer ske om ett identifierat behov av samverkan finns eller om brukaren önskar en samverkan.
- Medarbetare ska härutöver känna till att de kan vända sig till sitt kostombud (för de verksamheter som har sådana) för att få det stöd de behöver utifrån dessa rekommendationer, råd och riktlinjer.
- Undernäring och övervikt kan förebyggas genom vägledning vid val och inköp av livsmedel samt vid måltider. I de fall det finns risk för undernäring är samverkan med sjuksköterska viktig.
- Vid nedsatt aptit blir dryckens energitillskott viktigt och det rekommenderas att ta hänsyn till om dryck utöver vatten kan vara lämpligt utifrån de individuella förutsättningarna och behoven.
- Orolig nattsömn kan bero på hunger och den som vaknar nattetid ska därför erbjudas eller ha tillgång till något att äta.
- Ofrivillig nattfasta ska inte vara längre än 11 timmar.
- Dialog med hälso- och sjukvårdspersonal vid behov.



## Säkra måltider

**Brukare ska serveras säkra måltider i en trygg måltidsmiljö eller få stöd i att själva förbereda, duka fram och bidra till en säker måltid.**

- Alla, även de som är i behov av specialkost eller har allergier, känner att de tryggt kan förlita sig på att det finns kompetens och rutiner som stödjer dem i en säker kosthållning.
- Specialkost inklusive konsistensanpassad kost ska ordineras av legitimerad personal utifrån brukarens behov och med hänsyn till brukarens förutsättningar.
- Tillagning och uppvärmning av timbalkost ska ske med varsamhet för att bibehålla rätt konsistens vilket underlättar för personer med sväljsvårigheter.
- All personal som hanterar mat och måltider ska genomgå utbildning i livsmedelssäkerhet och följa aktuella rutiner för detta. Livsmedelssäkerhet inkluderas vid introduktion för nyanställda och vikarier. Medarbetare ska känna till att de kan vända sig till sitt kostombud (för de verksamheter som har sådana) för att få det stöd de behöver utifrån dessa rutiner.