

# Strategi för måltider vid ordinärt och särskilda boenden inom Örnsköldsviks kommun

Antagen av kommunstyrelsen § 212/2022  
Antagen av omsorgsnämnden § 57/2022

<b>Antagen av:</b> Kommunstyrelsen Omsorgsnämnden	<b>Dokumentnamn:</b> Strategi för måltider vid ordinärt och särskilda boenden inom Örnsköldsviks kommun	<b>Ärendebeteckning:</b> Kst/2022:857
<b>Dokumentägare:</b> Förvaltningschef Konsult- och serviceförvaltningen	<b>Dokumentansvarig:</b> Kostchef	<b>Publiceras:</b> Örnkom <a href="http://www.ornskoldsvik.se">www.ornskoldsvik.se</a>
<b>Ersätter dokument:</b> Strategi för måltider vid särskilda boenden 2016 samt strategi för måltider vid ordinära boenden 2016	<b>Revideras:</b> Varje mandatperiod	<b>Utvärderas:</b> Efter 2 år och vid revidering
<b>Relaterade dokument:</b> Måltids- och livsmedelspolicy		
<b>Målgrupp:</b> Förvaltningar, allmänhet		



## INNEHÅLL

---

1 INLEDNING.....	3
1.1 SYFTE .....	3
1.2 STRATEGI .....	3
2 ANSVAR .....	4
3 SAMVERKAN .....	4
4 NUTRITIONSBEHANDLING .....	4
5 KVALITETSKRAV .....	5
5.1 NÄRINGSRIKTIG OCH GOD .....	5
5.2 TRIVSAM OCH INTEGRERAD .....	5
5.3 SÄKER .....	6
5.4 MILJÖSMART .....	6
6 MÅLTIDSORDNING .....	6
7 UPPFÖLJNING .....	6
8 REVIDERING .....	7
9 AKTUELL LAGSTIFTNING, FÖRFATTNINGAR.....	8
10 REFERENSER .....	8

---

## 1 INLEDNING

---

Befolkningen blir allt äldre vilket ökar risken för sjukdom och funktionsnedsättning som kan leda till näringsbrist och nya sjukdomar.<sup>1</sup> Det är därför av särskilt stor vikt att de måltider som serveras inom ordinära boenden samt särskilda boenden håller hög kvalitet samt anpassas efter brukarens egna behov, vanor och önskemål.

Det är viktigt att i god tid upptäcka, identifiera och förhindra undernäring hos brukaren samt att kunskap om kost och måltider finns hos köks- och omsorgspersonal.<sup>2</sup> Den sjuka brukarens nutrition betraktas på samma sätt som annan medicinsk behandling, det vill säga att det är viktigt med utredning, diagnos, behandlingsplanering och uppföljning/dokumentation.

---

### 1.1 SYFTE

---

Syftet med strategin är att säkerställa att måltiderna håller en god kvalitet för att möjliggöra en god nutritionstatus inom ordinärt och särskilt boende.

Målgrupp för strategin är ansvariga för kost och nutrition vid ordinärt och särskilda boenden inom Örnsköldsviks kommun.

Strategin tydliggör ansvaret och det samarbete som föreligger mellan välfärdsförvaltningen och konsult- och serviceförvaltningen gällande måltider, kost och nutrition.

Strategin ligger till grund för riktlinjer samt rutiner som utarbetas i verksamheterna.

---

### 1.2 STRATEGI

---

Strategin är en vägledning för att säkerställa att måltiderna håller en god kvalitet, vilket innebär:

- Nordiska näringsrekommendationer, Livsmedelsverkets råd samt Socialstyrelsens vägledning ligger till grund för måltidsarbetet och är vägledande i införandet.
- Socialstyrelsens föreskrifter följs gällande utredning, dokumentation och uppföljning.
- Kommunens Måltids- och livsmedelspolicy följs.
- 

---

<sup>1</sup> Nationella riktlinjer för måltider inom äldreomsorgen, SLV

<sup>2</sup> Att förebygga och behandla undernäring, Socialstyrelsen

---

## 2 ANSVAR

---

I ordinärt boende har den enskilde brukaren ett eget ansvar för sin näringstillförsel. I de fall där brukaren behöver stöd för hela eller delar av sin näringstillförsel har regionen och kommunen ansvaret att tillgodose behovet.

En tydlig ansvarsfördelning mellan olika yrkesgrupper inom kommunen samt implementering, uppföljning och utvärdering i verksamheten är viktigt för att kvalitetssäkra en god nutrition hos brukaren. Personalens kompetens och möjlighet till kompetensutveckling är en viktig del för att upprätthålla en god kvalitet gällande måltider, kost och nutrition.<sup>3</sup> Det är viktigt att se till helhetsperspektivet med måltiden och att väga in måltidsmiljö, trivsel, samvaro som en del i arbetet.

Omsorgsnämnden beslutar för sin del av Strategi för måltider inom särskilda boenden inom Örnsköldsviks kommun och kommunstyrelsen för sin del.

I strategins underliggande riktlinje anges ansvarsfördelningen mellan olika funktioner inom välfärdförvaltningen och konsult- och serviceförvaltningen.

---

## 3 SAMVERKAN

---

Samverkan mellan förvaltningarna sker för att gemensamt möjliggöra en god nutritionstatus inom särskilt boende. Varje avdelning utarbetar rutiner för verksamheterna som överensstämmer med den övergripande strategin och riktlinjen. Samverkan sker så att rutinerna fungerar mellan och inom förvaltningarna.

---

## 4 NUTRITIONSBEHANDLING

---

Nutritionsbehandling innebär att tillföra energi- och näringsämnen för att tillgodose brukarens energi- och näringsbehov på ett optimalt sätt. Behandling kan behövas förebyggande för att undvika undernäring samt behandlande vid konstaterad risk för-, eller diagnostiserad undernäring.<sup>4</sup> Behandlingen kan bestå av normalkost, specialkost, anpassad kost, speciallivsmedel, kosttillskott och annat oralt nutritionsstöd, artificiell nutrition samt rådgivning beträffande ätande och ätbeteende. För att brukaren ska kunna tillgodogöra sig maten och öka aptiten är en god och regelbunden munhygien av största vikt.<sup>5</sup>

---

<sup>3</sup> Nationella riktlinjer för måltider inom äldreomsorgen, SLV

<sup>4</sup> Vårdhandboken

<sup>5</sup> Att förebygga och behandla undernäring, Socialstyrelsen

---

## 5 KVALITETSKRAV

---

Åldrandet gör att risken för sjukdom och undernäring ökar.<sup>6</sup> Det är därför av extra stor vikt att måltider inom särskilt boende håller en hög kvalitet och anpassas efter brukarens egna behov, vanor och önskemål.

---

### 5.1 NÄRINGSRIKTIG OCH GOD

---

Det allra viktigaste med en måltid är att den ska vara god. En god måltid lockar aptiten och bidrar till livskvalitet.<sup>7</sup> Maten ska tillagas med lämpligast tillagningsmetod och utrustning samt i så nära anslutning till servering som möjligt för att bevara näring och kvalitet.

Måltider som tillhandahålls via kostavdelningen ska innehålla delar från hela kostcirkeln. Matsedeln ska vara näringsvärdesberäknad och överensstämma med Nordiska näringsrekommendationer. Variationen i energiintag mellan olika dagar ska vara så liten som möjligt. Ordinarie matsedel ska kunna serveras med konsistensanpassning efter individuella behov, med undantag av flytande kost. Kosttillägg och berikning ska utgöra ett komplement till den vanliga maten när den inte räcker till för att tillfredsställa behovet av energi och näring.

---

### 5.2 TRIVSAM OCH INTEGRERAD

---

Måltiden är av stort värde för äldre. Mat ger inte bara energi och näringsämnen, utan varje måltid är också en viktig social aktivitet som kan bidra till hälsa och välbefinnande.<sup>8</sup> Det är viktigt att brukaren själv kan påverka när och med vem denne vill inta sin måltid med. Att äta sin mat i lugn och ro i en trevlig och avspänd miljö gör att det blir lättare att äta även för den med nedsatt aptit. Maten ska se aptitlig ut, vara vackert framdukad och dofta gott.

I det ordinära boendet kan särskilt ensamstående uppleva att måltiden känns mindre meningsfull och få svårt att upprätthålla regelbundna måltider. Om brukaren väljer att äta en måltid vid någon av kommunens restauranger finns möjlighet till umgänge med jämnåriga under måltiden.

---

<sup>6</sup> Nationella riktlinjer för måltider inom äldreomsorgen, SLV

<sup>7</sup> Nationella riktlinjer för måltider inom äldreomsorgen, SLV

<sup>8</sup> Nationella riktlinjer för måltider inom äldreomsorgen, SLV

Matsedeln ska präglas av lokala händelser och traditioner samt uppmärksamma högtidsdagar för de minoritetsgrupper som Örnsköldsviks kommun ingått i gemensamt förvaltningsområde med. Vid matsedelsplanering är det viktigt att brukarens synpunkter utifrån kostvanor, högtider och traditioner tas med i planeringen så långt det är möjligt. Matsedeln ska präglas av lokala händelser och traditioner samt uppmärksamma högtidsdagar för de minoritetsgrupper som Örnsköldsviks kommun ingått i gemensamt förvaltningsområde med.

---

### 5.3 SÄKER

---

Äldre personer har ofta ett lägre immunförsvar och är känsligare för eventuella bakterier och mikroorganismer som kan förekomma i livsmedel.<sup>9</sup> Godkända egenkontrollprogram ska finnas i kök och på vårdavdelningar samt efterföljas. Inom vård- och omsorg finns risk för smittspridning via personal som växlar mellan vårdarbete och livsmedelshantering. Därför är det av extra vikt att rutinerna gällande livsmedelshygien följs.

---

### 5.4 MILJÖSMART

---

Vid livsmedelsupphandlingar används kvalitetskrav som innebär bland annat krav på innehåll i produkterna, djurskydd enligt upphandlingsmyndighetens kriterier, andel ekologisk produktion samt att minska miljöpåverkan. Miljöpåverkan minskas bland annat genom att ta fram metoder som minskar matsvinnet, att införa mera vegetabilier i kosten och att införa en större andel livsmedel som är närproducerade.

---

## 6 MÅLTIDSORDNING

---

En lämplig måltidsordning är en förutsättning för att brukaren ska äta den serverade maten och därmed täcka sitt energi- och näringsbehov.<sup>10</sup> Det är lättare för sjuka att få i sig tillräckligt med energi och näring om maten delas upp, det vill säga frukost, lunch, middag och minst tre mellanmål. Nattmål ska kunna serveras vid behov.

---

## 7 UPPFÖLJNING

---

Uppföljning gällande måltider, kost och nutrition inom ordinärt och särskilt boende görs både internt och externt.

---

<sup>9</sup> Nationella riktlinjer för måltider inom äldreomsorgen, SLV

<sup>10</sup> Nationella riktlinjer för måltider inom äldreomsorgen, SLV

**Enkät gällande NKI (Nöjd-kund-Index):** Kostavdelningen skickar årligen ut måltidsenkäter till brukarna i syfte att undersöka vilka synpunkter som finns på den mat som serveras. De brukare som inte kan svara på enkäten själva får hjälp av omsorgspersonal. I enkäten ingår frågor gällande vad brukarna anser om maten, utbudet av maträtter samt måltidsmiljön. Andel nöjda matgäster i särskilt boende redovisas i bokslutsrapporten för konsult- och serviceförvaltningen.

**Andelen ekologiska livsmedel:** Mäts genom leverantörsstatistik. Redovisas i konsult- och serviceförvaltningens tertial- och bokslutsrapport.

**Kostombudsträffar:** Vid träffarna förs dialog gällande måltider, träffarna genomförs för både ordinärt och särskilt boende.

**Måltidens innehåll:** Kontrolleras genom näringsvärdesberäkningar i kostdatasystem. Recept på måltiden ska följas för en kontroll på spårbarhet och innehåll i måltiden. Provtagning av färdiglagad mat görs årligen.

**Ledningssystem för systematiskt kvalitetsarbete:** Ska innehålla egenkontrollpunkter kopplat till måltidsordningen för särskilt boende.

**Livsmedelshygien:** Säkerställs genom fastställda egenkontrollprogram för enheterna, kontinuerlig utbildning för personalen samt provtagning av livsmedel.

**Matsvinn:** Mätningar utförs årligen vid avdelningarna inom särskilt boende. Redovisas till kommunstyrelsen genom konsult- och serviceförvaltningen i bokslutsrapporten.

**Nationell enkät:** Socialstyrelsen gör uppföljningar där frågor gällande kost och måltider ingår i den årliga enkäten till äldre<sup>11</sup>. Resultatet från enkäten redovisas i Äldreguiden samt Öppna jämförelser- Äldreomsorg. Resultaten redovisas för omsorgsnämnden.

**Statistik på följsamhet på inköp av livsmedel via avtal:** Mäts genom leverantörsstatistik.

**Avvikelser:** Avvikelserapporter vid köken sammanställs månadsvis hos kostavdelningen.

---

## 8 REVIDERING

---

Revidering av strategin görs varje mandatperiod eller vid behov. Utförs av kostavdelningen i samarbete med välfärdsförvaltningen.

---

<sup>11</sup> [www.socialstyrelsen.se](http://www.socialstyrelsen.se)



---

## 9 AKTUELL LAGSTIFTNING, FÖRFATTNINGAR

---

- SFS 2001:453 Socialtjänstlagen (SOL)
- SFS 1982:763 Hälso- och sjukvårdslagen (HSL)
- SOSFS 2008:14 Socialstyrelsens föreskrifter om informationshantering och journalföring i hälso- och sjukvården
- SOSFS 2015:12 Socialstyrelsens föreskrifter och allmänna råd om utredning av vårdskador
- SOFS 2014:10 Förebyggande för behandling av undernäring
- SOSFS 2011:9 Ledningssystem för systematiskt kvalitetsarbete
- SOSFS 2005:27 Socialstyrelsens föreskrifter och allmänna råd om samverkan vid in- och utskrivning av patienter i slutenvård.
- SFS 2006:804 Livsmedelslagen
- SFS 2006:813 Livsmedelsförordningen

---

## 10 REFERENSER

---

- Vårdhandboken, [www.vardhandboken.se](http://www.vardhandboken.se)
- Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen, Livsmedelsverket, 2021, [www.slv.se](http://www.slv.se)
- Att förebygga och behandla undernäring, Socialstyrelsen, 2020, [www.socialstyrelsen.se](http://www.socialstyrelsen.se)
- Nordiska Näringsrekommendationer, NNR 12, [www.slv.se](http://www.slv.se)
- Måltids- och livsmedelspolicy, Örnsköldsviks kommun, 2021