



---

*Avdelningen för omsorg om  
äldre och funktionshindrade*

F A R S T A

S T A D S D E L S F Ö R V A L T N I N G

D N R 5 0 4 - 2 4 8 / 2 0 0 5

2 0 0 5 - 0 6 - 1 0

---

Handläggare: Barbro Trygg och  
Susann Ronström

**Redovisning av åtgärder med anledning av  
Socialstyrelsens och Länsstyrelsens tillsyn av Farsta  
sjukhem i april 2005**

Socialstyrelsens regionala tillsynsenhet och Länsstyrelsens sociala enhet i Stockholm har beslutat att gemensamt granska kost och nutritionsfrågor i särskilda boenden för äldre. Fjorton särskilda boenden för äldre har granskats den 1 februari 2005. I Farsta granskades avdelning 4 på Farsta sjukhem.

Tillsynsenheternas sammanfattande bedömning var att verksamheten vid Farsta sjukhem har en organisation och ett arbetssätt som ger förutsättningar för att säkerställa varje enskild boendes behov av kost och nutrition. De anser också att den enskildes behov följs upp kontinuerligt. Kosten är näringsberäknad av en kostekonom. Enheten är mån om att använda bra råvaror och maten kaloriberikas med grädde. Det finns tillgång till specialkost, kost med anpassad konsistens och individuellt anpassad kost. Sjuksköterskan bedömer den boendes nutritionsstatus med BMI.

Tillsynsmyndigheterna har några påpekanden som de förutsätter leder till relevanta åtgärder och avslutar ärendet utan krav på redovisning.

Nedan följer en redogörelse för hur Farsta sjukhem åtgärdat de brister som tillsynsmyndigheterna påpekat.

*Fortbildning i kost och nutrition saknas.*

Under juni 2005 har sjuksköterskor, sjukgymnaster och arbetsterapeuter fått fortbildning i kost och nutrition. Stadsdelens övriga sjuksköterskor, sjukgymnaster och arbetsterapeuter har inbjudits att delta. Under hösten 2005 får övrig vårdpersonal utbildning i kost och nutrition. Sjuksköterskorna är "motorer" i det förändringsarbete för kost och nutrition som pågår på sjukhemmet.

*Journalföringen behöver utvecklas då uppföljning av insatta åtgärder saknas.*

Påpekandet gäller främst den sociala dokumentationen. Sjukhemmet arbetar aktivt med att förbättra den sociala dokumentationen enligt den mall som

utarbetats inom utföraravdelningen och stadens riktlinjer för social dokumentation. I den sociala dokumentationen ingår den enskildes önskemål om kost. Enhetscheferna har ansvar för att den sociala dokumentationen fungerar och har fått ett särskilt uppdrag att lära vårdbiträden och undersköterskor hur man dokumenterar. Detta gäller även var den boende intar sina måltider, vilken mat den enskilde önskar, hur den enskilde äter och behåller sin vikt.

*De boende är inte helt nöjda med kvaliteten på maten.*

För att följa upp hur maten serveras kommer kockarna att vara på avdelningarna för att vägleda personalen i hur man lägger upp maten på tallriken så att det är aptitligt. De följer även upp att maten behåller sin temperatur. Kockarna kommer under året få en extra påbyggnadsutbildning i dietkoster.

*De boende får välja mat en gång i veckan. Det finns ingen meny uppsatt.*

För att köket ska hinna ta hem råvaror till den mat som ska lagas måste en viss framförhållning finnas, varför de boende måste välja sin mat i god tid. En femveckors meny tillämpas. Menyn har nu anslagits på väl synlig plats på varje avdelning.

*Om samtliga boende skulle vilja och kunna äta vid matbord finns inte plats för alla i de två matsalarna.*

De boende får välja om de vill äta i matsalen, inne på sitt rum eller i något av dagrummen. Några boende är alltför sjuka för att klara av att sitta i matsalen. Om alla skulle kunna och vilja sitta i matsalen och äta så får de inte plats. Matsalens storlek kommer vid en ombyggnation att anpassas till antalet boende.

Bilaga:

Socialstyrelsens och länsstyrelsens beslut i tillsynsärendet rörande kost och nutritionsfrågor vid Farsta sjukhem, Farsta stadsdel.