



## Återkoppling avseende mat och måltider på Krusmyntan

- *Beskriv hur ni har arbetat med att se till att all personal tillämpar omsorgsmåltider på ett bra sätt.*

På Krusmyntan har vi under hösten haft stort fokus på att maten och måltiden ska vara dagens höjdpunkt. Samt att fortsätta arbetet med att säkerställa att all personal tillämpar omsorgrutiner enligt företagets riktlinjer.

För att skapa goda förutsättningar för en bra måltidsupplevelse ska varje medarbetare följa den lokala rutinen som vi har avseende omsorgsmåltider. Instruktionerna nedan är framtagna i enlighet med Vardagas värdegrund och koncept "Den Goda Dagen".

Viktiga punkter att ta hänsyn till vid måltiden.

- Grundprincipen för omsorgsmåltider är att personalen sitter med och äter en liten smakportion tillsammans med de boende: vid samma tid, vid samma bord och samma mat. Personalens uppgift är att göra måltiden till en trivsamt och rofylld stund med samtal och gemenskap samt säkerställa att den äldres behov tillgodoses.
- Under måltiden ska personalen sitta bredvid eller mittemot den som har det största behovet av stöd
- Vi tänker på hur vi placerar de boende kring bordet för att optimera måltiden.
- Vid teammöte utvärderas kontinuerligt vilka boende som har behov av extra stöd. ska

På Krusmyntan har vi måltidsråd 10 ggr/år. Här diskuterar vi maten och måltidens betydelse för välbefinnande, livskvalitet och social samvaro för verksamhetens boende. Rådet planerar för att tillse att verksamheten skapar en trivsamt måltidssituation, näringsriktiga måltider och att det skapas social samvaro kring mat och dryck.

I rådet ingår en måltidsansvarig, tre måltidsombud, sjuksköterska och verksamhetschef. Inför varje måltidsråd samlar respektive kontaktman in önskemål och synpunkter från boende och närstående och lämnar det till måltidsrådet. Måltidsansvarig är rådets ordförande och kallar till möten, håller i dagordningen samt dokumenterar i förbättringsloggen (Qmaxit) som finns tillgänglig för alla medarbetare. Den lokala ledningsgrupp informerar kontinuerligt om rådets arbete till boende och närstående via månadsbrev. I rådet diskuteras och åtgärder planeras in utifrån inkomna avvikelser och förbättringsförslag. Vidare följs efterlevnad av egenkontroll gällande livsmedelshygien samt efterlevnaden av vad vi lovar i konceptet Den Goda Dagen upp. Uppföljning sker kontinuerligt vid varje möte. Mötena dokumenteras i förbättringsloggen. Utvärdering av måltidsrådets arbete sker årligen i den lokala ledningsgruppen.

Måltidsobservationer görs var 3:e månad (en gång/kvartal). Det brukar utföras av gruppchefer, verksamhetschef, sjuksköterska samt sjukgymnast som kommer oanmälda till en måltid för att iaktta så att måltiden uppfyller det den lovar i vårt koncept. Måltidsansvarig

sammanställer sedan resultatet och återkopplar till alla medarbetare på APT. Förbättringsområden som observeras skrivs direkt in i förbättringsloggen så att förbättringsarbetet påbörjas omgående.

- ***Erbjuds flera alternativ av maträtter?***

Vi erbjuder alltid en alternativ rätt som tillagas om det är någon som inte tycker om den mat som serveras just den dagen. Vi har även boende med specialkost. All mat tillagas i respektive avdelningskök, den goda matdoften sprids då på enheten får de boende känna varje dag, det finns sex sådana kök på Krusmyntan.

Vi har ett boenderåd som alla boende erbjuds att delta i. En stående punkt på agendan är bland annat maten och måltider. Där kommer det upp om det finns maträtter som man saknar och gärna skulle vilja få serverade på boendet. Ett exempel var att det en gång kom upp att man skulle vilja äta spaghetti och köttfärssås. Efter mötet beställdes det genast spaghetti som ett alternativ till makaroner. På Krusmyntan tillagas alla måltider utifrån Vardagas kok bok Mat som hemma. Med bilder och text beskrivs det hur maten ska tillagas och serveras. Vi lyssnar på de boende och är lyhörda för vad de tycker om maten och tar vara på deras förslag. Maten och måltiden är ett område som hela tiden är under utveckling och förbättring. Eftersom maten och måltiden är så viktiga delar av en bra dag så vill jag som verksamhetschef vara väl informerad om hur det står till med de boendes nöjdhet vad det bland annat gäller maten. Maten brukar även vara ett diskussionsämne på både närståendeträffar och APT.

