



FARSTA STADSDELSFÖRVALTNING
AVDELNINGEN FÖR ÄLDREOMSORG

TJÄNSTEUTLÅTANDE
DNR 504-633/2007
SID 1 (4)
2007-12-28

Handläggare: Maria Siederer
Carina Thörnblom
Tel. 508 18 000

Till
Farsta stadsdelsnämnd
2008-01-24

Kostpolicy för Stockholms stads äldreomsorg

Remiss från kommunstyrelsen

Förslag till beslut

1. Stadsdelsnämnden överlämnar förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på remissen.
2. Omedelbar justering.

Ulla Thorslund
stadsdelsdirektör

Per-Ove Mattson
avdelningschef

Sammanfattning

Äldreförvaltningen har utarbetat ett förslag till kostpolicy för Stockholms stads äldreomsorg. Policyn ska tillämpas av de verksamheter som upphandlar, tillagar och serverar mat och måltider inom stadens äldreomsorg. Mat- och måltidsverksamhet ska präglas av service- och kvalitetstänkande med den äldre i centrum. Den föreslagna policyn ska utgöra underlag när äldreförvaltningen utformnar råd och rekommendationer för mat och måltider inom stadens äldreomsorg.

Förvaltningen anser att kostpolicyn är väl formulerad, med målsättningar som är viktiga för äldreomsorgen. Den överensstämmer också väl med Stockholms stads äldreplan 2007-2011.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts inom avdelningen för äldreomsorg. Pensionärsrådet behandlar ärendet den 14 januari 2008. Samverkansgruppen för äldreomsorg behandlar ärendet den 8 januari 2008.

Bakgrund

Farsta stadsdelsnämnd har fått kommunstyrelsens remiss avseende förslag till kostpolicy för Stockholms stads äldreomsorg. Förslaget har utarbetats av äldreförvaltningens kostenhet. Policyn ska tillämpas av de verksamheter som upphandlar, tillagar och serverar mat och måltider inom staden äldreomsorg.

Förslag till kostpolicy

- *Mat och måltider ska präglas av ett tydligt kvalitets- och servicetänkande genom hela organisationen. Ansvar och befogenheter kring mat och måltider ska vara tydliga. Ett system för kvalitetssäkring ska finnas för mat och måltider och ingå i den interna kontrollplanen.*

Ett tydligt kvalitets- och servicetänkande ger förutsättningar för en hög och jämn kvalitet på mat och måltider inom staden. För detta fordras att ledning och personal kontinuerligt utbildas med hänsyn till ansvar, befogenheter, arbetsuppgifter och lagstadgade krav. Det förutsätter ett system som tillhandahåller fastlagda rutiner, regelbunden uppföljning och utvärdering samt en tydlig ansvarsfördelning för mat och måltider inom organisationen.

Genom kvalitetssäkring av mat och måltider, präglas verksamheten av ett service- och kvalitetstänkande med den äldre i centrum. Detta gynnar en långsiktig planering av mat- och måltidsverksamheten. Det leder även till en fortlöpande utveckling av mat- och måltidsverksamheten, med kontinuerlig uppföljning och utvärdering som följd.

Mat och måltider omfattas av en rad olika lagar och regler. Alla som berörs av mat och måltider ska känna till och följa gällande lagstiftning, avtal, bestämmelser och riktlinjer. Det innebär att ansvar, befogenheter och arbetsuppgifter ska vara tydliga i organisationen. Lagstiftningen är grunden för att erhålla och upprätthålla en god kvalitet.

- *Alla som serveras mat och måltider inom Stockholm stads äldreomsorg ska erbjudas individanpassad mat och måltider som motsvarar gällande riktlinjer, utifrån de svenska näringsrekommendationerna (SNR), de nordiska näringsrekommendationerna (NNR) samt ESS-gruppens rekommendationer (Livsmedelsverket, SLV 2003).*

Detta innebär att alla som serveras mat och måltider inom äldreomsorgen erbjuds mat och måltider som är individanpassade. Mat är ett viktigt redskap för att bevara hälsa och förebygga sjukdom, men också vid behandling av sjukdom.

- *Hänsyn ska tas till den äldres egna önskemål gällande såväl matens sammansättning som kvalitet och måltidsmiljö. Individuella behov utifrån medicinska, etiska, kulturella och religiösa skäl ska tillgodoses i möjligaste mån. Måltiden ska för den äldre utgöra en lustfylld måltidsupplevelse.*

En positiv måltidsupplevelse ökar möjligheten för den äldre att tillgodogöra sig serverad mat och dryck, vilket bibehåller, främjar och stärker hälsotillståndet och välbefinnandet. Måltidsmiljön har stor betydelse för aptiten. Måltiderna har en viktig roll som källa till sociala kontakter och gemenskap.

- *Kvalitetskrav ska ställas vid upphandlingar, avrop och inköp av livsmedel och måltidstjänster.*

En god upphandling är grunden för att kunna uppnå ett utbud av säker och bra mat. Upphandlingen ska vara affärsmässig och kravspecifikationen baserad på sakkunskap i ämnet. En regelbunden uppföljning av upphandlingen ska göras.

- *Alla verksamheter som berörs av mat och måltider ska sträva efter en anpassning till nationellt antagna miljömål.*

En miljöanpassning minskar miljöbelastningen från mat och måltider samt från måltidsverksamheten. Den medverkar även till att nationella miljömål uppnås.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Förvaltningen anser att kostpolicyn är väl utformad med målsättningar som är viktiga för äldreomsorgen. Den föreslagna policyn stämmer väl överens med Stockholms stads äldreplan för åren 2007-2011. Policyn ska tillämpas av de verksamheter som upphandlar, tillagar och serverar mat och måltider inom staden äldreomsorg. Mat- och måltidsverksamhet ska präglas av service- och kvalitetstänkande med den äldre i centrum.

Den föreslagna kostpolicyn ska användas som underlag till äldreförvaltningens utformning av råd och rekommendationer för mat och måltider inom staden äldreomsorg. Äldreförvaltningen anser att kostpolicyn kan antas inom befintliga budgetramar.

Förvaltningen anser att intentionerna med kostpolicyn kan med adekvat kompetens genomföras. Det krävs att ledning och personal kontinuerligt utbildas med hänsyn till ansvar, befogenheter, arbetsuppgifter och lagstadgade krav. Kostpolicyn förutsätter ett system som tillhandahåller fastlagda rutiner,



regelbunden uppföljning och utvärdering samt en tydlig ansvarsfördelning för mat och måltider inom organisationen.

Bilaga

Förslag till kostpolicy för Stockholms stads äldreomsorg.