

Äldreomsorgens sammanställning av checklistor för måltidsobservationer, nattfasta och matsvinn under vår och höst- 2021

Innehållsförteckning

Inledning	3
Måltidsobservationer	3
Rummet	4
Mötet	5
Produkten	5
Livsmedelshygien.....	5
Struktur.....	5
Underlag till analys	5
Rummet	5
Mötet	7
Produkten	8
Livsmedelshygien.....	8
Struktur.....	9
Nattfasta	10
Fördelning av boende medelvärde	10
Underlag till analys	11
Matsvinn.....	11
Lunch.....	Fel! Bokmärket är inte definierat.
Underlag till analys	13
Sammanfattning	13

Inledning

Äldreomsorgens vård- och omsorgsboende har gjort måltidsobservationer, nattfastemätning och matsvinnmätning under året 2021. Läs gärna mer om varje område.

Måltidsobservationer

Måltiden kan ha stor betydelse för den enskilde och är ofta en höjdpunkt under dagen. Måltiden ger möjlighet till en social gemenskap och samtala med andra. Den mat som serveras bör stimulera och tilltala alla våra sinnen samt serveras i en trivsam måltidsmiljö. Måltidsmiljön ska kvalitetssäkras i Stockholm stads checklista två gånger per år. Metoden är att göra måltidsobservationer på vård- och omsorgsboende och analys och resultat sammanställs i ILS:en. Många verksamheter har kommit igång med måltidsobservationer under 2021.

Nattfasta

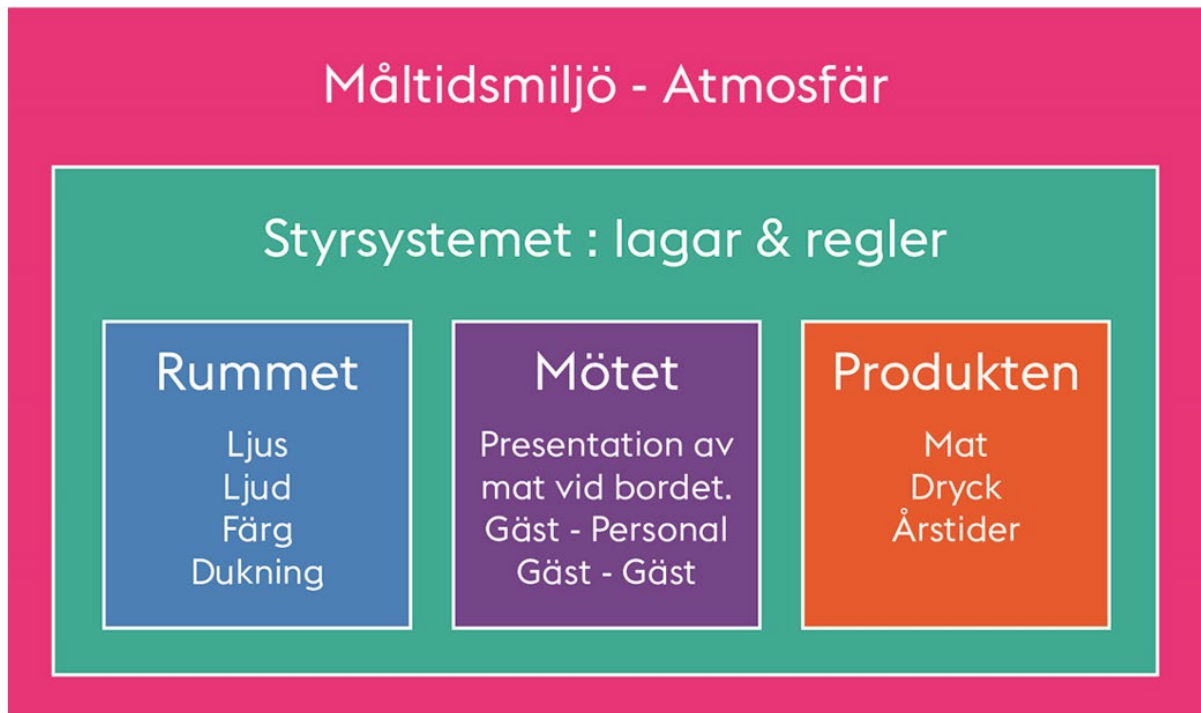
För många äldre är det viktigt att måltiderna är jämnt fördelade över dygnet för att kunna tillgodogöra sig det dagliga energi- och näringsbehovet. För att täcka behovet av energi och näring är det viktigt att servera näringstät mellanmål flera gånger under dygnet. Nattfastan är tiden som går mellan sista målet på kvällen till det första målet som äts kommande dag, det vill säga längsta tiden utan mat och dryck. Nattfastan bör inte överstiga 11 timmar. Nattfastan kan minskas genom ett litet näringstätt mellanmål på kvällen, natten eller tidigt på morgonen. Mätning av nattfastan kvalitetssäkras i Stockholm stads checklista två gånger per år. Många verksamheter har kommit igång med detta under 2021.

Matsvinn

Äldreförvaltningen tillsammans med servicenämnden, miljö- och hälsoskyddsnämnden, utbildningsnämnden och kommunstyrelsen har arbetat med att ta fram mått och mätmetoder för att mäta miljö- och klimatpåverkan från måltider som serveras inom stadens verksamheter och från matsvinn. Äldreförvaltningen har tagit fram en checklista för matsvinn och mätningen sker under totalt 5 dagar. Information har givits vid två tillfällen för enhetschefer, vård- och omsorgspersonal, miljösamordnare och dietister. Äldreomsorgens vård- och omsorgsboende har påbörjat att mäta matsvinn en gång under hösten 2021. 6 av 13 stadsförvaltningar har börjat mäta matsvinn. Resultatet visar att mätningen har skett på 4381 tillagade portioner, vilket har givit totalt 217,66 kg matsvinn. Det serverades 4312 portioner vilket ger ett matsvinn på 50 gram per gäst.

Måltidsobservationer

Måltiden kan ha stor betydelse för den enskilde och är ofta en höjdpunkt under dagen. Måltiden ger möjlighet till en social gemenskap och samtala med andra. Den mat som serveras bör stimulera och tilltala alla våra sinnen, samt serveras i en trivsam måltidsmiljö. Måltidsmiljön ska två gånger per år kvalitetssäkras utifrån Stockholm stads checklista, som utgår från FAMM- modellen, ett verktyg för att utveckla måltidsmiljön. FAMM-modellen innehåller fem aspekter; atmosfären, rummet, mötet, produkten (maten), lagar och regler (livsmedelshygien och struktur). Se bild nedan.



Äldreförvaltningen har tagit fram statistik från ILS:en där verksamheterna har lagt in sitt resultat. Under 2021 har åtta av 13 stadsdelsförvaltningar genomfört måltidsobservationer. Metoden är att göra måltidsobservationer på vård- och omsorgsboende, analys och resultat sammanställs i ILS:en. I checklisten för måltidsobservationer finns en grön, gul eller röd markering för varje påstående eller fråga där verksamheten själva har fyllt i resultatet. Om en fråga eller påstående visar gul eller röd markering ska åtgärd och handlingsplan skrivas. Många verksamheter har kommit igång med måltidsobservationer under 2021.

I resultatet av måltidsobservationerna så finns ett bortfall (ej svarat). Stadsdelsförvaltningar redovisar sitt resultat på olika sätt, en del visar för hela vård- och omsorgsboendet och en del per avdelning. Det betyder till exempel om ett eller flera vård- och omsorgsboende har fördelat det på avdelningsnivå så kan det bli ett stort bortfall, vilket då blir registrerat i ILS:en som ej svarat.

Rummet

Sammantaget för området rummet är:

Observationerna visar att flera delar avseende måltiden fungerar bra. Alla observerade vård- och omsorgsboenden arbetade aktivt med bordsplacering som anpassas efter den enskilde, de boende hade även anpassade hjälpmedel för att inta måltiden och fick vid behov konsistensanpassade måltider.

Ett vård- och omsorgsboende har för första gången genomfört måltidsobservationerna digitalt för att lättare kunna sammanställa och analysera resultatet.

Vissa verksamheter kan se att det är svårt att ha framdukade bord kring måltiderna. För närvarande arbetar många verksamheter med att minska risken för smitta genom att försöka hålla avstånd, även i samband med måltider.

Mötet

Sammantaget för området mötet:

Positivt är att personalen tillgodoser önskemål om annan mat eller att få äta vid annan tidpunkt samt uppmärksammar högtider.

En utmaning är för den enskilde att ta mat själv och ha karotter framme på bordet. En del verksamheter har skrivit att det behövs diskuteras och reflekteras om hur enheterna ska arbeta mot mer delaktighet kring måltiderna.

En del verksamheter ger den enskilde möjlighet att vara delaktig genom att presentera maten och den enskilde kan välja mängd av mat och tillbehör.

Produkten

Sammantaget för området produkten (maten) är :

De flesta vård- och omsorgsboende serverar konsistensanpassad mat till den enskilde.

Personal serverar tillbehör till den maträtt som serveras som till exempel sås, gelé, inlagda rödbetor och grönsaker.

Livsmedelshygien

Sammantaget för området livsmedelshygien är:

Utifrån resultaten framkom behov av information och skapa tydligare rutiner som är upprättade och att det finns signeringslistor för temperaturkontroller och kökshygien som är uppdaterade.

Struktur



Sammantaget för området struktur är:

























































Nästan alla verksamheter har minst ett måltidsombud på varje avdelning.

På ett vård- och omsorgsboende har måltidsombudet haft genomgång med arbetsgruppen, visat pärmar, signering, recept och på ett annat boende vill enheten att alla medarbetare tar ansvar gällande maten miljön och livsmedelshygien


























































Underlag till analys

Rummet

Fråga	Utfall, Antal Vår	Utfall, Antal Höst
Personalen dukar borden tidigast 30 minuter innan maten serveras.	 Stämmer 31 (st)	 Stämmer 23 (st)











































Fråga	Utfall, Antal Vår		Utfall, Antal Höst	
	 Stämmer delvis	6 (st)	 Stämmer delvis	3 (st)
	 Stämmer inte	2 (st)	 Stämmer inte	5 (st)
	 Ej svarat	53 (st)	 Ej svarat	61 (st)
Det finns salt- och pepparkar på bordet.	 Stämmer	17 (st)	 Stämmer	12 (st)
	 Stämmer delvis	10 (st)	 Stämmer delvis	13 (st)
	 Stämmer inte	12 (st)	 Stämmer inte	6 (st)
	 Ej svarat	51 (st)	 Ej svarat	59 (st)
Personalen skapar en en trevlig måltidsmiljö som möjligt.	 Stämmer	28 (st)	 Stämmer	25 (st)
	 Stämmer delvis	11 (st)	 Stämmer delvis	6 (st)
	 Ej svarat	54 (st)	 Stämmer inte	1 (st)
			 Ej svarat	61 (st)
Det finns till exempel karotter, uppläggningsfat, brödkorg framdukat på bordet för att skapa en hemlik miljö.	 Stämmer	4 (st)	 Stämmer	3 (st)
	 Stämmer delvis	8 (st)	 Stämmer delvis	11 (st)
	 Stämmer inte	15 (st)	 Stämmer inte	5 (st)
	 Ej svarat	51 (st)	 Ej svarat	59 (st)
Personal tänker på att stänga av TV och störande ljud från exempel radio. Om musik spelas ska den vara lugn och på låg volym.	 Stämmer	33 (st)	 Stämmer	28 (st)
	 Stämmer delvis	4 (st)	 Stämmer delvis	3 (st)
	 Stämmer inte	2 (st)	 Ej svarat	59 (st)
	 Ej svarat	51 (st)		
Personal ser till att det vid behov finns anpassade äthjälpmiddel som till exempel bestick och glas.	 Stämmer	27 (st)	 Stämmer	19 (st)
	 Ej svarat	51 (st)	 Ej svarat	59 (st)
Personal ser till att alla har en bra bordsplacering och som anpassas efter den enskilde.	 Stämmer	26 (st)	 Stämmer	19 (st)
	 Stämmer delvis	1 (st)	 Ej svarat	61 (st)
	 Ej svarat	53 (st)		
Personal ser till att den enskilde har en bra sittställning vid matbordet.	 Stämmer	24 (st)	 Stämmer	17 (st)
	 Stämmer delvis	2 (st)	 Ej svarat	60 (st)
	 Ej svarat	51 (st)		
Matplatsen har en god belysning.	 Stämmer	22 (st)	 Stämmer	18 (st)
	 Stämmer delvis	5 (st)	 Stämmer delvis	2 (st)
	 Ej svarat	46 (st)	 Ej svarat	53 (st)

Mötet







Fråga	Utfall, Antal Vår		Utfall, Antal Höst	
Personal välkomnar alla till matplatsen på ett trevligt sätt.	 Stämmer	28 (st)	 Stämmer	26 (st)
	 Stämmer delvis	11 (st)	 Stämmer delvis	5 (st)
	 Ej svarat	53 (st)	 Stämmer inte	1 (st)
			 Ej svarat	60 (st)
Personal informerar om vilken mat och dryck som serveras till den enskilde.	 Stämmer	24 (st)	 Stämmer	19 (st)
	 Stämmer delvis	8 (st)	 Stämmer delvis	7 (st)
	 Stämmer inte	3 (st)	 Stämmer inte	1 (st)
	 Ej svarat	51 (st)	 Ej svarat	59 (st)
Dagens meny samt veckomatsedel finns tydligt att läsa för den enskilde.	 Stämmer	20 (st)	 Stämmer	17 (st)
	 Stämmer delvis	12 (st)	 Stämmer delvis	8 (st)
	 Stämmer inte	7 (st)	 Stämmer inte	5 (st)
	 Ej svarat	51 (st)	 Ej svarat	60 (st)
Personal låter den enskilde vara så delaktig som möjligt under måltiden som till exempel att själv ta mat och sallad.	 Stämmer	5 (st)	 Stämmer	12 (st)
	 Stämmer delvis	16 (st)	 Stämmer delvis	12 (st)
	 Stämmer inte	18 (st)	 Stämmer inte	7 (st)
	 Ej svarat	50 (st)	 Ej svarat	58 (st)
Personal deltar och uppmuntrar till det goda samtalet vid bordet.	 Stämmer	21 (st)	 Stämmer	19 (st)
	 Stämmer delvis	17 (st)	 Stämmer delvis	11 (st)
	 Stämmer inte	1 (st)	 Stämmer inte	1 (st)
	 Ej svarat	50 (st)	 Ej svarat	58 (st)
Personal tillgodoser önskemål om annan mat eller att få äta vid annan tidpunkt.	 Stämmer	37 (st)	 Stämmer	30 (st)
	 Stämmer inte	2 (st)	 Stämmer delvis	1 (st)
	 Ej svarat	50 (st)	 Ej svarat	58 (st)
Personal uppmärksammar speciella dagar i kalendern som till exempel Nobeldagen, kanelbullens dag.	 Stämmer	36 (st)	 Stämmer	30 (st)
	 Stämmer delvis	1 (st)	 Ej svarat	61 (st)
	 Stämmer inte	1 (st)		
	 Ej svarat	53 (st)		
Personal uppmärksammar högtider och att andra kulturers traditioner följs om så önskas.	 Stämmer	37 (st)	 Stämmer	29 (st)
	 Stämmer delvis	1 (st)	 Stämmer delvis	1 (st)
	 Ej svarat	51 (st)	 Stämmer inte	1 (st)

















Fråga	Utfall, Antal Vår	Utfall, Antal Höst
		— Ej svarat 58 (st)

Produkten







































Fråga	Utfall, Antal Vår	Utfall, Antal Höst
Matsedeln är planerad så att maträtterna blir varierade. Exempelvis genom att personalen planerar in veckodagar för fisk, fårs, kött, korv, fågel och soppa.	 Stämmer 27 (st)  Stämmer delvis 4 (st)  Stämmer inte 1 (st)  Ej svarat 54 (st)	 Stämmer 22 (st)  Stämmer delvis 3 (st)  Ej svarat 61 (st)
Personal serverar tillbehör till den maträtt som serveras som till exempel, grönsaker, sås, gelé, rödbetor etc.	 Stämmer 36 (st)  Stämmer delvis 2 (st)  Ej svarat 52 (st)	 Stämmer 30 (st)  Stämmer delvis 1 (st)  Ej svarat 59 (st)
Personal följer konsistensguiden som rekommenderas av Socialstyrelsen med hel, delad konsisten, grov patékonsistens, timbal, tjockflytande och tunnflytande.	 Stämmer 37 (st)  Stämmer delvis 1 (st)  Ej svarat 50 (st)	 Stämmer 31 (st)  Ej svarat 57 (st)
Personal skiljer på vardag och helg till exempel genom att duka med finare glas, servetter.	 Stämmer 33 (st)  Stämmer delvis 5 (st)  Ej svarat 50 (st)	 Stämmer 25 (st)  Stämmer delvis 6 (st)  Ej svarat 57 (st)
Personal beställer efter säsong till exempel färsk potatis och jordgubbar till sommaren.	 Stämmer 31 (st)  Ej svarat 58 (st)	 Stämmer 24 (st)  Ej svarat 65 (st)
Personal erbjuder olika drycker till måltiden	 Stämmer 33 (st)  Stämmer delvis 5 (st)  Ej svarat 49 (st)	 Stämmer 28 (st)  Stämmer delvis 3 (st)  Ej svarat 56 (st)
När efterrätt serveras, så serveras den när alla eller de flesta har ätit klart huvudrätten	 Stämmer 30 (st)  Stämmer delvis 6 (st)  Stämmer inte 2 (st)  Ej svarat 49 (st)	 Stämmer 25 (st)  Stämmer delvis 4 (st)  Stämmer inte 2 (st)  Ej svarat 56 (st)

Livsmedelshygien

Fråga	Utfall, Antal Vår	Utfall, Antal Höst
Personal som arbetar med maten har förkläde, uppsatt hår, rena händer fria från klocka, armband och ringar.	 Stämmer 25 (st)  Stämmer delvis 13 (st)  Ej svarat 53 (st)	 Stämmer 27 (st)  Stämmer delvis 5 (st)  Ej svarat 59 (st)

Fråga	Utfall, Antal Vår		Utfall, Antal Höst	
Personal mäter temperaturen på maten och noterar på signeringslista.	 Stämmer	25 (st)	 Stämmer	20 (st)
	 Stämmer delvis	8 (st)	 Stämmer delvis	8 (st)
	 Stämmer inte	5 (st)	 Stämmer inte	3 (st)
	 Ej svarat	53 (st)	 Ej svarat	60 (st)
Personal mäter temperaturen i kylskåpet/kyl och noterar minst en gång per vecka och notera på signeringslistan.	 Stämmer	24 (st)	 Stämmer	22 (st)
	 Stämmer delvis	8 (st)	 Stämmer delvis	8 (st)
	 Stämmer inte	5 (st)	 Stämmer inte	1 (st)
	 Ej svarat	54 (st)	 Ej svarat	60 (st)

Struktur

Fråga	Utfall, Antal Vår		Utfall, Antal Höst	
Personal känner till att enhetschef är ytterst ansvarig för att den enskilde ska få bra mat och trevlig måltidsmiljö.	 Stämmer	20 (st)	 Stämmer	17 (st)
	 Stämmer delvis	4 (st)	 Stämmer delvis	2 (st)
	 Stämmer inte	2 (st)	 Ej svarat	57 (st)
	 Ej svarat	50 (st)		
Verksamheten har minst ett måltidsombud på varje avdelning.	 Stämmer	25 (st)	 Stämmer	19 (st)
	 Stämmer inte	1 (st)	 Ej svarat	56 (st)
	 Ej svarat	49 (st)		
Verksamheten har pärmar med uppdaterade signeringslistor för egenkontroll gällande livsmedelshygien.	 Stämmer	23 (st)	 Stämmer	20 (st)
	 Stämmer delvis	3 (st)	 Ej svarat	57 (st)
	 Ej svarat	51 (st)		
Verksamheten har möten om mat och måltider minst två gånger per termin. Protokoll förs vid varje tillfälle.	 Stämmer	32 (st)	 Stämmer	30 (st)
	 Stämmer delvis	5 (st)	 Stämmer delvis	1 (st)
	 Stämmer inte	1 (st)	 Ej svarat	57 (st)
	 Ej svarat	50 (st)		
Personal har information den enskildes kosttyp, äthjälpmedel och eventuella önskemål.	 Stämmer	35 (st)	 Stämmer	30 (st)
	 Stämmer delvis	3 (st)	 Stämmer delvis	1 (st)
	 Ej svarat	49 (st)	 Ej svarat	56 (st)
Det finns utsedd personal som ansvarar för matbeställningar.	 Stämmer	38 (st)	 Stämmer	31 (st)
	 Ej svarat	49 (st)	 Ej svarat	56 (st)
Den boendes individuella behov kring mat och måltider finns beskrivet i genomförandepLANen. Titta i 2-3	 Stämmer	2 (st)	 Stämmer	3 (st)
	 Ej svarat	4 (st)	 Ej svarat	3 (st)

Fråga	Utfall, Antal Vår	Utfall, Antal Höst
stycken genomförandeplaner per avdelning för att besvara frågan.		

Nattfasta

För många äldre är det viktigt att måltiderna är jämnt fördelade över dygnet för att kunna tillgodogöra sig det dagliga energi- och näringsbehovet. För att täcka behovet av energi och näring är det viktigt att servera näringstät mellanmål flera gånger under dygnet. Nattfastan är tiden som går mellan sista målet på kvällen till det första målet som äts kommande dag, det vill säga längsta tiden utan mat och dryck. Nattfastan bör inte överstiga 11 timmar. Nattfastan kan minskas genom ett litet näringstätt mellanmål på kvällen, natten eller tidigt på morgonen. Mätning av nattfastan kvalitetssäkras i Stockholm stads checklista två gånger per år.

Under våren 2021 har nattfastan har mätts på totalt 1012 personer som bor på vård- och omsorgsboenden varav 406 boenden hade en nattfasta som översteg 11 timmar (40%) och 646 personer hade en nattfasta under 11 timmar (60%)

Under hösten har mätning av nattfastan genomförts på 1157 äldre som bor på vård- och omsorgsboende varav 406 hade en nattfasta som översteg 11 timmar (40%) och 694 personer hade en nattfasta under 11 timmar (60%).

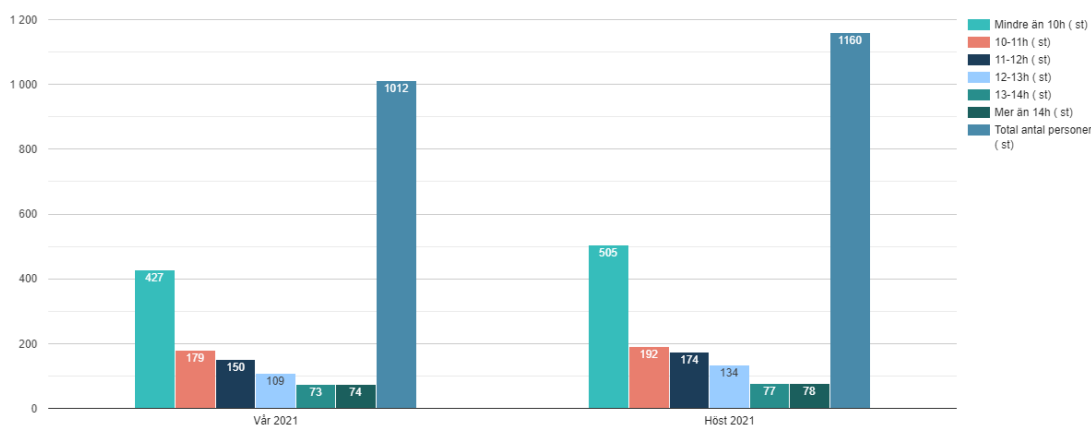
Fördelning av boende medelvärde

Nedan är exempel på reflektioner och analyser från vård- och omsorgsboenden:

- En verksamhet har skrivit att framgångsfaktorerna kan sammanfattas som välinformerad personal, förändringar av tider för måltider, planer som styr arbetet, systematiskt förbättringsarbete, tydligt uppdrag och att ha kostombud. Genom att ta upp frågan om nutrition och nattfasta på varje APT har den blivit tydlig för alla.
- En annan verksamhet har sett en förbättring när det gäller nattfastan men uppmärksammat att energiinnehållet ibland kan vara för lågt för att bryta nattfastan. Verksamheten har även noterat medelvärdet för kvinnorna och män där resultatet visade att män hade en kortare nattfasta.
- Vid en verksamhet visar att ett gott samarbete i teamet där SoL och HSL personal arbetar tillsammans ger ett bra resultat för att minska nattfastan.
- Kartläggningen visar att de flesta boende önskar äta kvällsfika. På natten och tidig morgonen vill de flesta bara ha något att dricka till exempel mjölk, nyponsoppa med mjölk el fruktsoppa. Det finns en del boende som har egen mat inne i kylskåpet hos sig och äter från den och det har inte registreras då personalen inte vet vad och hur mycket den boende har fått i sig. Detta kan vara en anledning till varför en del boende tackat nej till fika samt haft längre registrerad nattfasta.

Underlag till analys

Mindre än 10h	10-11h	11-12h	12-13h	13-14h	Mer än 14h	Totalt antal personer
Mindre än 10h Höst 505 st	10-11h Höst 192 st	11-12h Höst 174 st	12-13h Höst 134 st	13-14h Höst 77 st	Mer än 14h Höst 78 st	Totalt antal personer Höst 1 160 st
Mindre än 10h Vår 427 st	10-11h Vår 179 st	11-12h Vår 150 st	12-13h Vår 109 st	13-14h Vår 73 st	Mer än 14h Vår 74 st	Totalt antal personer Vår 1 012 st



Matsvinn

Äldreförvaltningen tillsammans med servicenämnden, miljö- och hälsoskyddsnämnden, utbildningsnämnden och kommunstyrelsen har arbetat med att ta fram mått och mätmetoder för att mäta miljö- och klimatpåverkan från måltider som serveras inom stadens verksamheter och från matsvinn. I ett första steg mäts tallrikssvinn för lunchmåltiden, det vill säga den mat som finns kvar på tallriken efter avslutad måltid. Att synliggöra matsvinn är en viktig del i arbetet för att nå målet med att halvera matsvinnet till 2030. Äldreförvaltningen har tagit fram statistik från ILS:en där verksamheterna har lagt in sitt resultat.

Under året har äldreförvaltningen tagit fram en checklista för matsvinn och mätningen sker under totalt 5 dagar. Information har givits vid två tillfällen till enhetschefer, vård- och omsorgspersonal, miljösamordnare och dietister. Under hösten 2021 har ett första test av mätning av matsvinn genomförts. Hälften av vård- och omsorgsboendena i staden har genomfört mätningen, vilket är positivt resultat då det är en första mätning av matsvinn. Mätningen har skett på 4381 tillagade portioner, dessa har tillsammans givit 217,66 kg matsvinn. Totalt serverades 4312 portioner under mätperioden vilket ger ett tallrikssvinn på 50 gram per gäst.

Det finns önskemål från en del verksamheter som även vill mäta serveringssvinnet. Det vill säga den mat som blir över i exempelvis kantiner och karotter och som av

livsmedelssäkerhetskrav måste slängas.

Samlade reflektion och analys från olika verksamheter

- Att mäta matsvinnet skapar medvetenhet som i sin tur påverkar resultatet. En viktig aspekt är att ta hänsyn till att mätning av matsvinnet tillför en ytterligare process i verksamheten som organisationen behöver anpassa sig till och att det krävs tid för att ta hand om alla idéer och reflektioner. En grundförutsättning är att ha tillräckligt med tid och resurser för att kunna uppnå långvariga förändringar. En annan aspekt är kompetenshöjning hos medarbetarna.
- De som beställer maten har god kännedom om våra boenden och anpassar beställningen efter deras smak, behov och önskemål. Maten har varit omtyckt under den här veckan och matsvinnet verkar ha varit inom rimliga nivåer. Ibland blir såser och soppor kvar och i de här fallen har vikten på matsvinnet påverkats.

En verksamhets sammanställning av matsvinnet per gäst var lågt och detta beror framför allt på:

- veckans matsedel var omtyckt av gästerna.
- personalen har bra kännedom om boendes matvanor och lägger upp den mat och mängd mat som de vet att boende gillar/är van att äta. Många boende gillar inte att det läggs upp för mycket mat på tallriken, därför läggs det upp den mat boende önskar, när maten är uppäten frågas den boende om denne önskar mer.
- Det som uppmärksammades var att trots att tallrikssvinnet var litet slängdes en del tillbehör till maten som till exempel kokta grönsaker, kokt potatis och sås.

En annan verksamhets reflektion var:

- Resultatet visar att tallrikssvinnet är högt. Detta kan bero på fler faktorer. Har personalen eller boende lagt upp eller tagit mat själva? Har de haft möjlighet att ta om? Har all mat från kanten fördelats ut?

Ytterligare en annan verksamhets reflektion var:









- Gemensam pedagogisk måltid med personalen leder till bättre nutrition. Bra sittställning, hjälpmedel och bra belysning i matsalen påverkar också vid måltiderna. Att boende äter själva eller får hjälp av personal kan påverka resultatet.

Bilden visar tillagade portioner, totala tallrikssvinnet, antalet gäster som har ätit och tallrikssvinn per gäst. Spånga-Tensta stadsdelsförvaltning har inte ett vård- och omsorgsboende i egen regi, se nedan resultat.

Under Resultat genereras en färg baserat på utfallet antal gram/gäst. 60 gram/gäst eller lägre = grönt. 95 gram/gäst eller lägre = gult. 96 gram/gäst eller högre = rött.



Underlag till analys

Enhet	Tillagade portioner	Tallrikssvinn (kg)	Antal gäster	Svinn per gäst (gram)
Kommunfullmäktige	4 381 st	217,66 kg	4 312 st	50 gram/gäst 
Bromma stadsdelsnämnd	1 288 st	63,25 kg	1 275 st	50 gram/gäst 
Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsnämnd	1 018 st	52,42 kg	1 025 st	51 gram/gäst 
Farsta stadsdelsnämnd	504 st	31,83 kg	494 st	64 gram/gäst 
Hägersten-Ålvsjö stadsdelsnämnd				—
Hässelby-Vällingby stadsdelsnämnd				—
Kungsholmens stadsdelsnämnd				—
Norrmalms stadsdelsnämnd	346 st	26,5 kg	319 st	83 gram/gäst 
Rinkeby-Kista stadsdelsnämnd	84 st	4,71 kg	83 st	57 gram/gäst 
Skarpnäcks stadsdelsnämnd	299 st	17,49 kg	294 st	59 gram/gäst 
Skärholmens stadsdelsnämnd				—
Spånga-Tensta stadsdelsnämnd				—
Södermalms stadsdelsnämnd	842 st	21,45 kg	822 st	26 gram/gäst 
Östermalms stadsdelsnämnd				—

Sammanfattning

Det är positivt att så många verksamheter har börjat kvalitetssäkra måltider, nattfasta samt börjat mäta matsvinn. Målet är att fler rapporterar in resultatet i ILS:en för att kvalitetssäkra den äldres måltidssituation samt förebygga undernäring. Ytterligare ett mål är att arbeta vidare med klimatsmarta och hållbara måltider. Målen ska uppnås genom mer information till verksamheterna samt utveckla digitala måltidsobservationer.

Det här är en första övergripande sammanfattning av analys och resultat som görs på de olika checklistorna måltidsobservationer, nattfasta och matsvinn. Arbetet som verksamheterna har

gjort under 2021 ger en kvalitetssäkring och utveckling av området mat, måltider, nutrition, miljö och klimat.

Tack alla!

Äldreförvaltningen

Strateger för mat och måltider Annica Håkansson och Åsa Ahlsved