

Kostprogram för äldre- och handikappomsorgen inklusive socialpsykiatri i Vantör

Bakgrund

I oktober år 2000 antog stadsdelsnämnden ett kostprogram för äldreomsorgen i Vantör (SDN 2000-10-26, dnr 530-602/00).

En revidering av detta kostprogram har nu gjorts. I samband med denna revidering konstateras att kostfrågorna är viktiga i alla typer av verksamheter och därför har förvaltningen valt att inkludera även handikappomsorgen och socialpsykiatri.

Kostprogrammet gäller för samtliga utförarenheter inom äldre- och handikappomsorgen inklusive socialpsykiatri, som drivs i kommunal regi. De kvalitetskrav som ingår i programmet ska även ställas på eventuella verksamheter som drivs på entreprenad.

Mål för kost och måltider

Kost och måltider ska följande.

- Stärka och bibehålla brukarens hälsa.
- Utgå från brukarens behov, även med hänsyn taget till medicinska, etiska, kulturella och religiösa skäl och ska ge denne möjlighet att påverka utbud, måltidsmiljö och måltidsordning (fördelning över dygnet).
- Tillgodose behovet av energi och näringsämnen enligt gällande rekommendationer.
- Vara en integrerad del av omsorg och vård samt präglas av ett kvalitets- och servicetänkande på alla nivåer.
- Vara tillagade av råvaror av hög kvalitet. Måltiderna bör dessutom tillagas av kravgodkända livsmedel så långt det är möjligt.
- Vara kvalitetssäkrad.

Kvalitetskrav på kost och måltider

Nedanstående punkter är tillämpliga i olika delar beroende av brukarnas behov och de olika verksamheternas innehåll och karaktär.

För att säkerställa en god kvalitet på kost och måltider ska följande gälla.

- All personal inom äldre- och handikappomsorgen inklusive socialpsykiatrin ska ha den utbildning som krävs för att förstå kostens betydelse för brukarens hälsa.
- Kvalitetsmålen för kost och måltider ska vara väl förankrade hos personalen.
- Brukaren ska ges möjlighet att påverka och ha inflytande över matsedeln exempelvis genom kostråd eller förtroenderåd/ anhörigråd inom varje enhet.
- Måltidsverksamheten och måltidsmiljön ska utvärderas kontinuerligt av enheterna.
- Kosten ska ingå som en naturlig del av vårdplaneringen/biståndsbedömningen genom att hjälpinsatser avseende kost ska utformas utifrån brukarens/den boendes specifika behov/problem (t ex tuggproblem, medicinering och munhälsa) förutsättningar att äta själv och önskemål, så långt det är möjligt.
- Hänsyn ska tas till individens självbestämmande.
- Måltiden ska anpassas och serveras (såväl i ordinärt som i särskilt boende) under sådana former att den ger en positiv upplevelse för brukaren/ den boende. Måltiden ska främja social samvaro och gemenskap med andra, om så önskas.
- Brukaren ska få god tid på sig att äta.
- Brukaren ska, där det är möjligt, erbjudas att delta i planering och tillagning av måltiden.
- Arbetsrutiner och bemanning inom de särskilda boendeformerna och öppen hemtjänst ska vara anpassade till den rekommenderade måltidsordningen som anges för kost- och måltidsverksamheten.
- Enheterna ska informera och stötta anhöriga i kostfrågor.

- Kontinuerlig uppföljning gentemot ovanstående mål samt enheternas åtaganden/garantier ska ske.

Kvalitetskrav på måltidsordning

Måltiderna ska

- vara jämnt fördelade över dygnet och
- vara tillräckligt många och serveras vid tidpunkter som är lämpliga utifrån brukarnas behov och dygnsrytm.

Nattfastan bör

- inte vara längre än 10 – 11 timmar.

Personalen ska

- tillgodose behovet av rätt hjälpmedel för att underlätta måltidssituationen hos brukaren/ den boende.

Dagens energitillförsel bör fördelas på tre huvudmål och tre mellanmål. Maten bör vara allsidig och varierad för att täcka kroppens behov av olika näringsämnen.

Under förutsättning att inte brukaren/ den boende har annat önskemål om måltidsordning så rekommenderas följande intervall för servering av måltider.

Måltidsintervall	Högdalens äldreboende och Mårtensgården	Rågsveds äldrecentrum och Öppen hemtjänst
Frukost	07.00 - 09.00	08.00 – 10.00
Mellanmål	10.00 – 10.30	
Lunch	12.00 – 13.00	12.00 – 14.00
Mellanmål	14.00 – 14.30	
Middag	17.00 – 18.00	17.00 – 18.00
Kvällsmål/ mellanmål	20.00 – 20.30	19.00 – 22.00

För Solgårdens demensdagvård handlar det om att samordna måltidsordningen med den öppna hemtjänsten så att personer som behöver mycket stöd i samband med måltider kan få det. Detta gäller även för brukare i ordinärt boende med stort omvårdnadsbehov och som behöver stöd i matsituationen.

Inom gruppboendena inom handikappomsorgen och inom socialpsykiatri finns inga särskilda tider för måltiderna utan detta bestäms med varje enskild brukare. Inom handikappomsorgen handlar kosthållningen om att ge brukaren stöd och

vägledning i vikten av goda kostvanor och att försöka motivera denne till detta i den mån det är möjligt.

Förebyggande av malnutrition (undernäring)

För att förebygga malnutrition (undernäring) och följa viktutveckling gäller följande för boende inom äldreomsorgens särskilda boendeformer (Rågsveds äldrecentrum, Högdalens äldreboende och Mårtensgården).

- Den boendes BMI fastställas i samband med inflyttning. BMI (Body Mass Index) är en mätmetod för att fastställa undernäring, dvs. man mäter kroppsvikt dividerat med kroppslängd. Riktvärde: 22 BMI.
- Viktkontroll görs 2 ggr/år (mars och september).
- Behovet av eventuellt nutritionsstöd bedöms för boende med en viktförlust av 5 % på ett halvår eller vid BMI under 22, är sängliggande en längre tid eller på grund av andra problem har svårigheter att inta föda. I dessa fall upprättas en nutritionsjournal.
- Om någon har för lågt BMI ska teamet (kontaktman, sjuksköterska och arbetsterapeut/sjukgymnast) göra en utredning av varför vederbörande går ner i vikt (Risk för malnutrition – bedömning och åtgärder). I första hand ses måltidsordningen över, därefter typ av kost, exempelvis näringstät kost, önskekost eller konsistensanpassad kost. Som sista åtgärd ges näringstillskott på uppdrag av läkare eller dietist.

Kvalitetskrav för utförare av restaurangverksamheten

Utifrån målen för kost och måltider ska följande kvalitetskrav tillämpas för den restaurangverksamhet som levererar kost till verksamheterna oavsett om restaurangverksamheten bedrivs i kommunal eller privat regi. Kvalitetskraven ska användas vid eventuell framtida upphandling av restaurangverksamheten.

- Restaurangverksamheten ska erbjuda måltider som i energiinnehåll och näringstäthet motsvarar ESS-gruppens (Expertgruppen för samordning av sjukhuskosten) rekommendationer.
- Varmhållningstiden för tillagad mat bör inte överstiga två timmar, i enlighet med Livsmedelslagens rekommendationer. Detta gäller även för måltider som levereras till boende i ordinärt boende och för leverans mellan enheter.
- Leverans av måltiderna ska ske i för ändamålet avsedda förpackningar och transportutrustning. Temperaturen på maten bör ej understiga +60 grader.
- Matsedeln ska erbjuda/innehålla maträtter som är väl kända och anpassade för gällande målgrupper.

- Matsedeln ska vara varierad och anpassad till helgdagar och traditioner.
- Personalen ska ha den kunskap om kost för målgrupperna som behövs för att säkerställa en hög kvalitet på mat och mathantering. Personalen ska kontinuerligt följa forskning och nya rön vad gäller kost för äldre.
- Personalen ska ha kunskap om viktiga miljöaspekter vid val av produkter som är framställda på ett miljöanpassat sätt.

Uppföljning av programmet, med mera

Verksamheter inom äldre- och handikappomsorgens inklusive socialpsykiatrins ansvarsområde omfattas helt eller delvis av Livsmedelslagstiftningen med tillhörande kungörelser och ska därför uppvisa program för egenkontroll.

Respektive enhetschef ansvarar för att medarbetarna informeras om kostprogrammet. Kostprogrammet ingår i äldre- och handikappomsorgen inklusive socialpsykiatrin kvalitetssystem och ledningssystem och följas upp och revideras i samband med att dessa följs upp/revideras. Programmet ska gälla från och med datum 2006-06-15.
