

POLICY FÖR MÅLTIDS OCH NÄRINGSFRÅGOR I VÅRD- OCH OMSORGSBOENDE I ENSKEDE-ÅRSTA STADSDELSFÖRVALTNING.

Alla som vårdas inom Enskede-Årsta äldreomsorg ska ges möjlighet att tillgodose sitt energi- och näringsbehov.

Alla boende som är eller löper risk att bli undernärda ska erbjudas individuellt anpassad kost.

Den boendes näringsintag ska betraktas som annan medicinsk behandling och samma krav på analys, planering, genomförande, utvärdering och dokumentation ska göras.

Bakgrund

Ett gott näringsstatus är en förutsättning för god hälsa och livskvalitet. Kosten utgör en viktig del i att förebygga sjukdom och bevara hälsa. Undernäring är ett allvarligt problem som ger ökad förekomst av komplikationer samt ökar vårdbehov och vårdtyngd.

Stadsdelens ansvar

- Respektive verksamhet ska arbeta aktivt för att åstadkomma en inbjudande måltidssituation. Rutiner kommer att utformas inom enheterna.
- Arbetet med måltids och näringsfrågor ska kvalitetssäkras. System ska finnas för analys, planering, genomförande, utveckling och utvärdering och dokumentation i måltids- och näringsfrågor. Ansvarsfördelningen ska vara tydliggjord.

Handlingsprogram

Ett handlingsprogram för måltids och näringsfrågors genomförande ska skrivas för varje verksamhet utifrån dessa huvudpunkter.

- All personal ska ha grundläggande utbildning i måltids och näringsfrågor samt livsmedelshantering.
- Fastställda rutiner ska finnas för bedömning, dokumentation, insättning av nutritionsbehandling, utvärdering samt överrapportering.
- Maten ska uppfylla gällande rekommendationer avseende energi- och näringsinnehåll och individanpassas. Hänsyn ska i möjligaste mån tas till boendes etniska/ etiska önskemål.
- Tre huvudmål samt tre mellanmål ska serveras fördelade över dagen så att den enskildes nattfasta ej överstiger 11 timmar.
- Rutiner ska finnas för uppföljning och kvalitetssäkring av mat och matleveranser.

Genomförande:

- Kostombud finns på varje enhet.
- Kontinuerlig fortbildning i måltids och näringsfrågor.
- Kostråd med representanter från olika yrkesgrupper.

Kravspecifikation i måltidsupphandling skrivs av dietist / kostekonom eller person med motsvarande kompetens.

Lagar som styr övergripande

- Svenska näringsrekommendationer, 2005
- Livsmedelslagstiftning, Statens Livsmedelsverk.

Ansvar**Verksamhetschef:**

Har det övergripande ansvaret för säkerhet och kvalitet. Ändamålsenliga system för att styra, följa upp, utveckla och dokumentera kvalitet och främja kostnadseffektivitet. Yttersta ansvaret för att goda rutiner finns för måltids och näringsfrågor.

Läkare:

Patientansvarig för utredning och ordination av behandling i samråd med övriga personal-kategorier. Läkare ska konsulteras när boende riskerar undernäring och medicinska åtgärder och ordination av näringspreparat behövs.

MAS

Ansvarar för kvalitet och säkerhet i kommunal verksamhet. Uppföljning av måltids och näringsfrågor.

Sjuksköterska/distriktssköterska

Sjuksköterskan har ett arbetsledar och omvårdnadsansvar i måltids och näringsfrågor och ska analysera, planera, åtgärda, utvärdera och dokumentera den enskildes matsituation.

Undersköterska/vårdbiträde:

Tillför mat och dryck i samråd med sjuksköterska. Rapporterar om avvikelser av mat och dryck till sjuksköterska

Sjukgymnast

Konsulteras när boende behöver en förbättrad sittställning vid måltid

Arbetsterapeut:

Konsulteras när hjälpmedel behövs för att underlätta ätandet

Kostchef

Ansvarar för matsedel, kostproduktion, att kosten motsvarar gällande nationella rekommendationer enligt ESS-gruppen och att maten står i överensstämmelse med produkt-ansvarslagen.

