

Måltidsprogram för särskilt boende

Typ av styrdokument: Måltidsprogram
Beslutande instans: Vård- och omsorgsnämnden
Datum för beslut: 2025-03-25, § 12
Diarienummer: 2025.014 VON

Gäller för: Särskilt boende
Dokumentansvarig: Kostekonom

Innehåll

Bakgrund	4
Syfte	4
Personalkategori	4
Måltidsprogram för särskilt boende	5
Valfrihet/den enskildes påverkan.....	5
Integrerad, trivsamt och god måltidsmiljö	5
Kvalitet.....	6
Näringsriktighet.....	7
Ansvarsfördelning.....	7
Personalens kompetens	7
Hållbart	8
Säkerhet och livsmedel	8
Uppföljning och kvalitetssäkring	8
Måltidspolitiska program samt dokument som styr måltidsverksamheten.....	8

Bakgrund

Alingsås kommun arbetar efter värdegrunden att den "äldre ska leva ett värdigt liv och känna välbefinnande". Där man ska värna om vårdtagarens privatliv, självbestämmande, delaktighet, individanpassning och kroppslig integritet. Vårdtagaren ska även så lång det vara möjligt kunna påverka när och hur beviljade insatser ska utföras. Man ska även arbeta utifrån att personen ska få fortsätta vara den man alltid varit. Verksamheten har ett ansvar för att den äldre får den energi- och näringstillförsel som behövs för att förebygga undernäring.

Syfte

Syftet med måltidsprogrammet är att det ska finnas ett styrande och vägledande dokument som ska kvalitetssäkra all måltidsverksamhet och ge en enhetlig syn när det gäller måltiderna inom äldreboendena. Programmet ska vara politiskt beslutat och förankrat samt vara ett stöd för personalen inom vård och omsorg.

Personalkategori

De som omfattas av måltidsprogrammet är enhetschefer, sjuksköterskor, arbetsterapeuter/fysioterapeuter, vårdpersonal på korttidsboende och särskilt boende, kostchef, kostekonom samt entreprenör av mat.

Måltidsprogram för särskilt boende

Måltiden i Alingsås kommun ska följa Livsmedelsverkets rekommendationer för äldre och sjuka samt sträva efter att följa Socialstyrelsens skrift "Att förebygga och behandla undernäring". Som stöd i arbetet med målformulering och uppföljning av måltidernas kvalitet har Livsmedelsverket en måltidsmodell i form av ett pussel. Modellen består av sex områden. Nationella riktlinjerna för måltider i äldreomsorgen utgör övergripande rekommendationer för hur verksamheterna bör arbeta för att skapa måltider som bidrar till välbefinnande och god hälsa. De kan också vara ett stöd vid policyarbete och upphandling av måltider. Bra måltider är viktiga för såväl friska som sjuka äldre. Bra måltider utifrån Livsmedelsverkets riktlinjer bör därför utgöra grunden för all måltidsplanering i äldreomsorgen.



Valfrihet/den enskildes påverkan

Brukaren ska kunna påverka när och var måltiden ska ätas. Det ska alltid finnas två rätter att välja mellan till lunch och kvällsmat, olika frukost- och mellanmålsalternativ samt anpassade tillbehör och måltidsdryck. Detta gäller även för brukare med specialkost och eller konsistensanpassad kost. Den enskilde ska få det stöd som behövs i valet av mat.

Det ska ges möjlighet för brukaren att framföra sina önskemål och åsikter kring maten i en förtroendefull dialog med berörda parter.

Rutin kring maten på äldreboende och korttidsboende finns.

Integrerad, trivsamt och god måltidsmiljö

Måltiden ska vara integrerande för att bryta sociala sammanhang och ensamhet. Brukaren ska kunna påverka måltidsmiljön, både den sociala och fysiska. Det ska ges möjlighet att äta i sällskap med andra eller enskilt.

Brukaren ska ges möjlighet att själva ta maten. Ges tillräckligt med tid för att kunna äta i lugn och ro och i en miljö som den enskilde upplever som trevlig. Maten/måltiden ska också tillgodose vanor, traditioner och önskemål. Brukaren ska under måltiden få

stöd/hjälp och möjlighet till god sittställning, anpassade efter dennes individuella behov för att kunna inta maten.

På avdelningar med demenssjuka personer är det av särskild vikt att anpassa måltidsmiljön efter individens särskilda behov.

Kvalitet

Brukaren ska kunna känna sig mätt och belåten efter varje måltid. Måltiderna utgår från brukarens vanor och önskemål.

Personalen ska vara väl insatt i den enskildes medicinska problem och övriga önskemål så att den enskilde får rätt mat. Information som har betydelse för måltiden och matsituationen ska vara dokumenterad i genomförandeplanen.

Maten ska serveras på ett tilltalande sätt på tallriken. Maten ska vara av god kulinarisk kvalitet vad gäller presentation, doft, smakbalans och variation i konsistens. Högtider och traditioner som är viktiga för de äldre ska uppmärksammas samt årstidsväxlingar.

Näringsriktighet

Måltiderna är många, små energi- och proteintäta som behöver vara spridda över dygnet för att brukarens energi- och näringsbehov ska täckas. Det ska serveras tre huvudmål och minst tre mellanmål per dygn. Förvaltningen har tagit fram rutiner och arbetssätt som ger förutsättningar för att enskildas nattfasta inte överstiger elva timmar.

Matens sammansättning och portionsstorlek ska anpassas efter brukarens hälsotillstånd, vanor, traditioner och önskemål.

Personalen ska arbeta aktivt för att brukaren ska få sitt energibehov, näringsbehov och vätskebehov tillgodosett samt uppmärksamma särskilda behov som exempelvis högre energibehov och näringsintag eller konsistensanpassad mat och i dessa fall vidta åtgärder. Vid behov av specialkost ska detta erbjudas.

Matens smak och innehåll av energi ska prioriteras. Vid val av berikningsmedel ska därför sort och mängd väljas utifrån minsta påverkan av matens smak och konsistens.

Maten ska lagas med bra råvaror där minst 75 procent av huvudkomponenterna till lunch och kvällsmat samt 80 procent av efterrätten ska lagas från grunden.

Ansvarsfördelning

Förvaltningen har tagit fram rutiner för ansvarsfördelningen kring mat, måltid och nutrition på korttidsboende och särskilt boende.

Det ska finnas tillgång till specialistkompetens inom exempelvis nutrition och måltidshjälpmedel som personalen kan vända sig till vid behov av stöd.

Personalens kompetens

Personalen ska ha så goda kunskaper om kostens betydelse för äldres hälsa och välbefinnande att de kan erbjuda den enskilde måltider av god kvalitet. All personal som berörs av mat och måltider ska ha goda kunskaper om livsmedelshygien och känna till och följa gällande lagstiftning, avtal, bestämmelser och riktlinjer.

Ledning och personal ska kontinuerligt utbildas med hänsyn till ansvar, befogenheter, arbetsuppgifter och lagstadgade krav.

Hållbart

Förvaltningen ska utifrån Livsmedelsprogrammet sträva efter att följa de rekommendationerna, kring val av livsmedel för att minska klimatpåverkan.

Säkerhet och livsmedel

Personalen ska ha kunskap om livsmedels säkerhet och rutiner för att hantera risker.

Alla livsmedel ska hanteras på ett säkert sätt så att ingen blir sjuk på grund av felaktig hantering av maten.

Uppföljning och kvalitetssäkring

Matens kvalitet och brukarnas nöjdhet kring mat och måltid ska regelbundet följas upp och redovisas till nämnden. Detta görs en gång per år i mars månad.

Måltidspolitiska program samt dokument som styr måltidsverksamheten

Nordiska näringsrekommendationer, 2023 Nordiska ministerrådet

[Nordiska näringsrekommendationer 2023](#)

Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen, 2024, Livsmedelsverket

[Nationella riktlinjer för särskilt boende](#)

Att förebygga och behandla undernäring - Nationellt kunskapsstöd i hälso- sjukvård och socialtjänst, 2023, Socialstyrelsen

[Att förebygga och behandla undernäring](#)

Rutin ansvarsfördelning mat, måltider och nutrition, 2023-08-30, Vård- och omsorgsförvaltningen

Livsmedelsprogram för Alingsås kommun, 2021-03-31, § 20 KF