

OBSERVATION/UPPFÖLJNING MÅLTIDSSITUATIONEN

Avdelning: _____ Observatör: _____ Datum: _____

Före måltiden	Ja	Nej	Kommentar
Finns det rutiner för vem som gör vad under måltiden?			
Är dagens/veckans matsedel tydligt presenterad?			
Är belysningen bra vid borden?			
Har de boende bestämda sittplatser?			
Får de boende hjälp med bra sittställning?			
Används duk/tabletter på borden?			
Finns det blommor eller annan dekoration efter årstid på borden?			
Finns det servetter på borden?			
Finns det salt och peppar på borden?			
Får de boende möjlighet att hjälpa till med förberedelser kring måltiden?			
Finns det annat porslin eller glas att duka med till helger?			
Under måltiden	Ja	Nej	Kommentar
Använder personalen som serverar förkläden?			
Sitter personal med vid bordet?			
Serveras maten i karotter?			
Får de boende välja vad de vill äta?			
Får de boende välja mellan olika drycker?			

Får de boende ta mat själva?			
Får de boende välja storlek på portionen?			
Erbjuds påfyllning av mat och dryck?			
Serveras det tillbehör till maten? (t ex ketchup, sylt, gelé)			
Används kontrastdukning?			
Presenteras maten på ett positivt sätt?			
Läggs maten upp fint på tallriken?			
Finns det personal med för att hjälpa och stötta de boende under måltiden?			
Får de boende specialbestick och andra hjälpmedel vid behov?			
Är det lugnt i matsalen?			
Förekommer det störande ljud?			
Väntar personalen med att diska till efter måltiden?			
Är kantiner och värmevagnar undanställda?			
Efter måltiden	Ja	Nej	Kommentar
Väntar personalen med att duka av till alla ätit klart?			
Får de boende möjlighet att hjälpa till i efterarbetet kring måltiden?			

Vad fungerar bra: _____

Vad behöver förbättras: _____