

 ÖSTHAMMARS KOMMUN – EN DEL AV ROSLAGEN	Dokumenttyp:		
	Rutin		
	Titel:		
Socialförvaltningens ledningssystem		Måltidssituation särskilt boende	
Granskad av:	Fastställd av:	Fastställd datum:	Reviderad datum:
Områdeschefer	Vård och omsorgschef	2017-02-02	

RUTIN FÖR EN GOD MÅLTIDSSITUATION PÅ SÄRSKILT BOENDE INOM ÄLDREOMSORGEN

Möjligheten att tillgodogöra sig den mat och dryck som serveras ökar med en positiv måltidssupplevelse och det främjar hälsotillstånd och välbefinnande hos de boende. Måltiden är en viktig aktivitet som skapar möjlighet till gemenskap och sociala kontakter. Måltiden ska vara en stund av välmående, som stimulerar till social gemenskap.

MÅLTIDSMATERIAL

Grundläggande material som ska finnas i varje matsal/på varje avdelning

- Dukar/tabletter
- Servetter, enfärgade och mönstrade
- Bordsdekorationer, blommor eller annat
- Ljus, levande eller led
- Peppar- och saltkar
- Enhetliga bestick
- Enhetsliga glas till vardag och till helg, gärna även färgade glas för personer med kognitiv- eller synnedsättning
- Enhetligt porslin samt färgat porslin för personer med kognitiv- eller synnedsättning
- Uppläggningsfat/karotter
- Serveringsförkläden

ANSVAR

Enhetschefen ansvarar för att följa kvalitetsplanen och skapa förutsättningar för att:

- Måltiderna ska vara en stund av välmående, som stimulerar till social gemenskap.
- Riktlinjer och måltidsrutiner är kända och efterföljs av personalen.
- Kostombud och måltidsansvarig (med fördel samma person) utses på varje avdelning.
- Delegera till måltidsansvariga på varje avdelning, att i samarbete med enhetschefen, införskaffa och använda material för att skapa en god måltidsmiljö.
- Måltid införs som en punkt på APT.

Måltidsansvarig arbetar extra med trivsel och rutiner och ansvarar för att:

- Upprätthålla rutiner och checklistor kring måltidssituationen.
- Inventera att det till exempel finns bordsdekorationer, servetter och kryddor, ändamålsenligt porslin, glas och bestick för vardag och helg. Se över annat som hör till måltidssituationen, så som att vara uppmärksam på att möblering och belysning fungerar och är ändamålsenlig.
- Vara länk mellan personalgrupp och enhetschef samt ta emot och framföra synpunkter och idéer från övrig personal och boende.
- Samverka med måltidsansvariga på andra avdelningar kring rutiner och ge varandra tips om fungerande arbetssätt.
- Ta upp måltiden som en punkt på APT, behov av förändringar och nyheter samt inhämta synpunkter och förslag från personal, till exempel om det finns material eller om något behöver köpas in.
- Informera nyanställd personal om rutiner och checklistor kring måltidssituationen.

All personal ansvarar för att:

- Följa rutinen och checklistan för måltider i det vardagliga arbetet
- Meddela måltidsansvarig om något saknas, inte fungerar eller ge förslag på förändringar/förbättringar.

Kontaktpersonen ansvarar för att:

- De boendes individuella behov och önskemål i samband med måltidssituationen dokumenteras i genomförandeplanen och uppdateras var 6:e månad eller vid större förändringar.

MÅLTIDSMILJÖ

Rummet – upplevelsen av platsen där måltiden äts, ljus, ljud, lukt, färger, former, temperatur, möbler, textilier, dekorationer och dukning

- Möbleringen där måltiderna intas ska vara ändamålsenlig, tilltalande och i möjligaste mån hemlik. Bord och stolar ska främja en god sittställning, med utrymme för t ex rullstolar samt tillgänglighet så att de boende som kan, har möjlighet att själva ta sig till bordet. Rätt individuellt anpassad sittställning för de boende.
- Belysningen ska vara bra, i rummet och vid matborden. Undvik bländande ljus från lampor eller fönster.
- Eftersträva en god ljudnivå, använd luddämpande material i inredningen och arbeta på ett sätt som minskar skrammel och höga ljud.
- Eftersträva lugn och ro under måltiderna, låt måltiderna ta tid. Stäng av tv, radio och om möjligt telefoner, minimera onödigt spring och undvik i möjligaste mån att personer som inte deltar i måltiden passerar matsalen under dessa tider. Vänta, om

möjligt, med att duka av till alla ätit klart. Ta hand om disk efter avslutad måltid. Undvik passbyten under måltiderna.

- Matsalen ska vara fräsch för allas trevnad. Se till att matbordet är fint och fräscht inför måltiderna till exempel pärmar och tidningar eller annat som inte tillhör måltiden tas undan. Torka av borden efter varje måltid, samt golv och bänkar vid behov.
- Dekorera borden efter årstid, gärna med färgad duk eller tabletter för att skapa kontrast, ljus (med fördel led-ljus för att minska brandrisk), peppar- och saltkar, servetter och blommor (använd om möjligt vad naturen har att erbjuda), kryddgrönt i kruka kan ersätta blommor.
- Individuellt anpassade hjälpmedel, till exempel anpassat porslin, bestick och drickvänlig mugg/glas, ska erbjudas den som har behov av det.
- Kontrastdukning på mat, porslin och tabletter/dukar används för boende med kognitiva- eller synnedsättningar.
- Skapa skillnad mellan vardag och helg, till exempel genom finare dukning med fina glas, eventuellt fint porslin samt mönstrade servetter efter årstid.
- Uppmärksamma årets högtider med fin dukning och dekoration, till exempel jul, nyår, påsk, midsommar. Även födelsedagar och andra årsbundna aktiviteter som till exempel kräftskiva bör uppmärksammas.
- Skapa lite extra till måltiderna utifrån boendes förmåga och önskemål, om det är möjligt. Till exempel kafferep med kakprovning, korvgrillning i trädgården, fredagsmys/drink, pubkväll, provningar av till exempel ost, choklad eller exotiska frukter, baka med de boende, kanske någon kommer ihåg något recept eller har förslag.

Måltiden

Mötet – upplevelsen av mötet mellan boende och personal, mellan de boende samt mellan personalen. Social gemenskap, bemötande och service

- Arbeta serviceinriktat med restaurangperspektiv i samband med måltiderna.
- Måltiderna presenteras på ett förklarande sätt, vad som serveras och vilka tillbehör som finns. Individanpassa måltidsstödet, tala till exempel om för personer med synnedsättning var tallrik, bestick och glas står och var på tallriken de olika komponenterna i måltiden ligger (behov av individuellt stöd dokumenteras i genomförandeplanen).
- Maten läggs med fördel upp i karotter vid servering (även då personalen serverar). Måltiden serveras på ett aptitligt sätt, fint upplagd, i lagom portion.
- De boende ska ha möjlighet att påverka sin måltidssituation. Behov och önskemål i samband med måltidssituationen dokumenteras i genomförandeplanen och uppdateras var 6:e månad. Dokumentera information om när och vad den boende vill äta, hur och var den boende vill ha sin mat serverad, om det finns behov av individuellt anpassat måltidsstöd eller kost, eventuella kulturella och religiösa önskemål som har betydelse för alla måltider under dygnet, frukost, lunch middag och mellanmål.

- Den boende ges möjlighet att påverka när på dagen/natten han/hon vill äta huvudmål och övriga måltider. Personalen lägger undan mat som kan värmas vid annat tillfälle vid behov.
- Den boende ges möjlighet att välja:
 - Var han/hon vill äta sina måltider, till exempel ensam i sin lägenhet, tillsammans på avdelningen eller i matsalen. Personalen hjälper de boende att ta sig till vald matplats vid behov.
 - Om han/hon vill äta tillsammans med andra eller ensam, samt välja bordsplacering. Hänsyn tas till individuella behov och önskemål och bordsplacering sker utifrån eventuella gemensamma intressen, de som kan ha utbyte av varandra i möjligaste mån.
 - Vad han/hon vill äta och storlek på portion. De boende uppmuntras till att ta mat själva om de vill och det är möjligt.
- Erbjud påfyllning av mat och dryck.
- Uppmuntra till samtal kring bordet vid behov.
- Vänta med att duka av till alla ätit färdigt i möjligaste mån.
- Skapa möjlighet till delaktighet för de boende i förberedelsen och efterarbetet kring måltiderna efter vilja och förmåga, till exempel ställa fram bordsdekorationer och dryck på borden, följa med och hämta maten, torka borden.

Mat och dryck – matens och dryckens smak, doft, färg, form och konsistens samt tillbehör och variation i meny

- Matsedeln presenteras både muntligt och skriftligt på tavla, storbildsskärm och på hemsidan.
- De boende ska ha möjlighet att påverka menyn och framföra sina synpunkter till serveringspersonal och produktionskök om till exempel varm, kall, salt, kryddig mat eller liknande.
- Kontinuerlig dialog förs med boende där frågor om måltidssituationen tas upp, till exempel på boenderåd med boende men också i vardagliga sammanhang så som vid fiket på avdelningen. Kostombudet framför synpunkter till köket.
- De boende ges möjlighet att välja mat och tillbehör, samt att få individanpassad mat till alla måltider så långt det är möjligt. Erbjud olika tillbehör till måltiderna, till exempel, bröd och smör, sylt eller gurka.

Styrsystemet – lagar och regler, ekonomi och resurser

- Tillräckligt med tid för stöd avsätts för varje måltid.
- Måltidsansvarig utses på varje avdelning (med fördel samma som kostombudet)
- En personal schemaläggs varje dag som ansvarar för måltiderna och fördelar arbetsuppgifterna under måltiden. Vem/vilka serverar och erbjuder påfyllning, vem/vilka hjälper till med matning, vem/vilka hjälper de boende till och från matsalen,

övrig personal som deltar vid måltiderna sitter ner vid bordet och uppmuntrar till samtal.

Uppföljning

Årlig uppföljning av måltidssituationen görs genom observationer under måltiderna, på avdelningarna och i den allmänna matsalen. Personal agerar observatörer vid tre tillfällen efter varandra, på avdelningar de inte arbetar på, använd observationsmaterialet som stöd för observationerna. Återkoppling sker till enhetschef som tillsammans med måltidsansvarig/kostombud ansvarar för att åtgärda eventuella brister. Återkoppla till personalgruppen på APT, belys det positiva samt förbättringsområden, för diskussion och utveckling av verksamheten.

Måltiderna får aldrig bli rutinmässiga