



Dokumentansvarig befattning: Kostchef
Revidering: vid inaktualitet
Uppföljning: som en del av internkontrollen

Riktlinjer för kost inom äldreomsorg, omsorg om funktionsnedsatta och beviljat matbistånd i Västerviks kommun

Antagna av kommunstyrelsen 2021-11-23, § 369
Dnr: 2021/292

Inledning

I Västerviks kommun läggs stor vikt vid måltidens betydelse för ett gott liv. Mat och måltider berör alla och är en källa till välbefinnande och glädje, som mötesplats och en av grundstenarna till god folkhälsa.

Kommunfullmäktige har beslutat om Måltidspolicy för Västerviks kommun som beskriver kommunens målsättning och förhållningssätt till måltiderna. All berörd personal i kommunens verksamheter som påverkar kvaliteten på måltiderna ska känna till och arbeta efter måltidspolicyn.

Syfte

Syftet med dessa riktlinjer är att tydliggöra ansvar och uppgifter vad gäller måltider inom de berörda verksamheterna.

Måltidsordning

Måltiderna bör fördelas över en stor del av dygnet, vanligtvis som frukost, lunch och middag och minst tre mellanmål. Fler energi- och proteinrika mellanmål behövs vid sämre matlust. Nattfastan, dvs. tiden mellan det sista som intas på kvällen fram till det första som äts på morgonen, får inte överstiga 11 timmar.



(egna bilder i slutliga versionen) Bildkälla: Lena Nyström



Ansvarsfördelning gällande måltider

Socialnämnden är huvudman för äldreomsorg och personer med funktionsnedsättning inom särskilda boenden, i ordinärt boende och i daglig verksamhet/dagverksamhet. Socialnämnden är också huvudman för kommunala hälso- och sjukvården i särskilda boenden för äldre och för personer med funktionsnedsättning. I huvudmannaskapet ligger ansvar för att brukarna får mat med ett näringsinnehåll utifrån varje individs behov vilket skildras i genomförandeplanen¹.

Kostchef (måltidsservice)

Har övergripande ansvar för att:

- genom kvalitetsledningssystem fortlöpande styra, följa upp, utveckla och dokumentera kvaliteten i verksamheten. Därmed har kostchef det yttersta ansvaret för att fullgoda måltider tillagas och serveras.,
- inköp av livsmedel och upphandling följer lagen om offentlig upphandling,
- gällande näringsrekommendationer följs vid planering av matsedel,
- matsedel fastställs och mat produceras,
- egentillsynen fungerar,
- måltidspersonalen kontinuerligt utbildas,
- inkomna avvikelserapporter fortlöpande åtgärdas.

Områdeschef (måltidsservice)

Har ansvar för att:

- säker mat levereras/serveras,
- gällande hygienregler och egenkontrollprogrammen följs,
- vara delaktig och att kvalitén i verksamheten utvärderas kontinuerligt,
- specialkost tillhandahålls efter ordination från sjuksköterska,
- skapa gott samarbete med äldreomsorgsenheterna och enhetscheferna,
- matråd genomförs 2 ggr/år på särskilt boende,
- ha kännedom om och följa måltidsordningen,
- inkomna avvikelserapporter fortlöpande åtgärdas och återkopplas,
- förankra riktlinjer för nutrition och kost i verksamheten,

Kockar/måltidspersonal

Har ansvar för att:

- anvisningar från områdeschef följs,
- maten tillagas efter beställning och recept som är näringsberäknade,
- maten ser aptitlig ut och smakar gott vid leverans – kvalitetsansvar,
- rätt mängd mat skickas ut,
- tillaga specialkost utifrån ordination från sjuksköterska,

¹ Genomförandeplan är enl. Socialstyrelsen en beskrivning av hur en beslutad insats praktiskt ska genomföras för den enskilde. Genomförandeplanen utformas tillsammans med den enskilde och/eller dennes anhörige/närstående. Det ska finnas mål för planerade insatser utifrån den enskildes behov. Syftet med genomförandeplanen är att skapa en tydlig struktur för genomförandet och uppföljningen av en beslutad insats. Genom planen tydliggörs både för den enskilde och för personalen vad som ska göras, vem som ska göra vad, när och hur.



- arbeta för att minska svinn och få ekonomisk hållbarhet,
- arbetsplatsens egenkontrollprogram och hygienregler följs,
- vara delaktig i matråd samt att utveckla måltider och menyer,
- arbeta efter riktlinjer för nutrition och kost.

Förvaltningschef (socialförvaltningen)

Har i uppdrag att:

- verkställa beslut och riktlinjer som socialnämnden antagit.

Verksamhetschef för hälso- och sjukvårdsenheten

Har ansvar för att:

- genom kvalitetsledningssystem fortlöpande styra, följa upp, utveckla och dokumentera kvaliteten i verksamheten. Därmed har verksamhetschefen det yttersta ansvaret för att fullgoda nutritionsrutiner finns i verksamheten.

MAS (medicinskt ansvarig sjuksköterska) och MAR (medicinskt ansvarig för rehabilitering)

Har ansvar för att:

- ta fram riktlinjer enligt gällande författningar,
- säkerställa och följa upp kvaliteten och säkerheten inom den kommunala hälso- och sjukvården samt inom omsorgen.

Enhetschef för hälso- och sjukvårdsenheten

Har ansvar för att:

- sjuksköterskor med nutritionsansvar har och får utbildning som krävs,
- det finns arbetsterapeuter och fysioterapeuter med kompetens för optimal måltidssituation.

PAS (patientansvarig sjuksköterska)

Har ansvar för att:

- säkra näringstillståndet hos patienten,
- ordinera rätt specialkost och meddela detta till köket,
- följa upp vikt och BMI samt sätta in rätt åtgärder när det krävs,
- genom att göra riskbedömningar bedöma energi- och näringsbehov och därefter ta ställning till typ och mängd av mat samt ev. behov av kosttillskott/
konstistensanpassning,
- dokumentera nutritionsstatus,
- uppmärksamma vissa läkemedels inverkan på aptit och matsmältning hos den enskilde.

Arbetsterapeut och fysioterapeut

Har ansvar för att:

- fungera som konsulter vid mer omfattande problem kring måltidssituationen och bidra med att optimera fysiska och kognitiva förutsättningar samt miljö för att individen ska kunna tillgodogöra sig näring.



Områdeschef för respektive område

Har ansvar för att:

- utbildning gällande kost genomförs,
- förankra riktlinjer för nutrition och kost i verksamheten.

Enhetschef särskilt boende

Har ansvar för att:

- måltidssituationen och måltidsmiljön är ändamålsenlig,
- förankra riktlinjer för nutrition och kost i verksamheten,
- säkerställa att de boendes önskemål och behov av kost och näring enligt genomförandeplanen följs,
- planera för tillräcklig personalbemanning för de boendes behov vid måltider
- ha kännedom om och följa måltidsordningen,
- det finns faktiska möjligheter att bedöma den boendes näringstillstånd t ex våg
- utse måltidsombud,
- medverka till kostutbildning för personalen,
- skapa gott samarbete med måltidsservice och områdeschefer,
- upprätta rutiner för att egenkontroller sker enligt livsmedelslagen.

Kontaktperson/omsorgspersonal

Har ansvar för att:

- uppmärksamma omsorgstagarens särskilda behov enligt genomförandeplan,
- tyda de signaler som visar att omsorgstagaren har behov av extra näring och energi och rapportera detta till PAS,
- säkra näringsintaget hos omsorgstagaren och göra riskbedömning,
- viktkontroll utförs regelbundet var 3:e månad eller efter PAS anvisning,
- måltidssituationen är individuellt anpassad och i annat fall kontakta enhetschefen,
- rutiner finns för överrapportering inom arbetslaget när någon inte äter,
- maten är trevligt upplagd och att måltidsmiljön är ändamålsenlig.

Handläggare i kommunen

Har ansvar för att:

- bevilja hjälp till de omsorgstagare i eget boende som har behov av att handla mat, dels genom att den enskilde får följa med till affären, men även att hemtjänsten ombesörjer handlingen genom att handla i butik eller via nätet,
- den enskilde kan få hjälp vid måltid ex värma mat, tillreda enklare rätter, matning. Handläggarna registrerar ingen tid utan det är utförarna som gör den bedömningen tillsammans med den enskilde.