

MAT- OCH MÅLTIDSPOLICY

FÖR ÄLDREOMSORGEN

I HALLSTAHAMMARS KOMMUN

Policy

Riktlinje

Rutin/väg-
ledning



**HALLSTAHAMMARS
KOMMUN**

Beslutad av: Socialnämnden

Datum och paragraf: 2021-12-15 § 96

Giltighetstid:

Revideringar och omarbetningar:

Dokumentet gäller för: Äldreomsorgen i Hallstahammars kommun

Dokumentansvarig: Monika Selin

Policy

SYFTE OCH MÅL

Syfte

Hallstahammars kommun vill bidra till friska medborgare och ett hållbart Hallstahammar. Mat och måltider tillhör livets glädjeämne och har stor betydelse för hälsan och välbefinnandet.

Mat- och måltidspolicyn tydliggör hur kommunens verksamheter inom äldreomsorgen ska arbeta med mat och måltider. Ett tydligt kvalitets- och servicetänkande ger förutsättningar för hög och jämn kvalitet på mat och måltider för alla medborgare inom äldreomsorgen.

Policyn vänder sig till vård- och omsorgsboende, servicehus, dagverksamhet och hemtjänst inom äldreomsorgen som utför biståndsbedömda insatser när det gäller mat och måltider.

Mat- och måltidspolicyn är ett övergripande dokument. Mer information och förtydliganden finns i tillämpningsföreskrifterna.

Mål

Målet är att den mat och de måltider som produceras och serveras i kommunens verksamheter ska vara god, näringsriktig och hållbar.

För att förebygga ensamhet ska måltiderna serveras i en trivsamt miljö i sällskap av andra boende och/eller personal där så är möjligt. Maten ska vara anpassad efter behov samt livsmedelshygieniskt säker. Målet är – förutom den sociala aspekten – även att förebygga undernäring samt bibehålla en god hälsa.

MATEN & MÅLTIDEN

Maten produceras hos oss

Mat, dryck och måltider tillhör livets glädjeämne och har stor betydelse för hälsa och livskvalitet. Att få uppleva matglädje genom att känna gemenskap, dofter, utseende, variation och olika smaker kan bidra till en god hälsa och leda till ett ökat välbefinnande. Den mat som serveras ska vara god, näringsriktig och stimulera matlusten. Mat och måltider ska vara individuellt anpassad och utgå från den enskildes behov. Hänsyn ska tas utifrån medicinska, etiska, kulturella och religiösa skäl.

Det är viktigt att personal inom hemtjänst och vård- och omsorgsboenden upptäcker tidiga tecken på viktnedgång. Vid minskad aptit ska den enskilde erbjudas energi- och näringsstäta måltider. Vid tugg- och sväljsvårigheter kan maten behöva konsistens anpassas för att den enskilde ska kunna svälja på ett säkert sätt och för att förebygga undernäring.

Måltidsmiljön

Måltiden har stor betydelse för den enskilde och är ofta en höjdpunkt under dagen. Måltiden ger möjlighet till en social gemenskap och samtal med andra. Den mat som serveras bör stimulera och tilltala alla våra sinnen samt serveras i en trivsam måltidsmiljö. Den enskilde ska ges möjlighet att vara aktivt delaktig vid måltiden. Personalen ska i den mån det är möjligt delta i måltiderna och vid behov ge individanpassat stöd.

Måltidsordning

För många äldre är det viktigt att måltiderna är jämnt fördelade över dygnet för att kunna tillgodogöra sig det dagliga energi- och näringsbehovet. Hälften av energi- och näringsintaget för en dag ska täckas av lunch och middag. Resterande del ska komma från frukost och mellanmål.

Nattfastan är den tiden som går mellan sista målet på kvällen till det första målet som äts kommande dag. För att förebygga undernäring och få en bra livskvalité ska nattfastan inte överstiga 11 timmar. Den enskilde ska erbjudas en möjlighet att bryta nattfastan för att förebygga undernäring och öka livskvaliteten.

HÅLLBARHET & KVALITET

Hållbara och klimatsmarta måltider

Mat och måltider står för en del av klimatpåverkan. Ett sätt att minska klimatpåverkan är att öka andelen inköp av ekologiska livsmedel och miljömärkt fisk. Minskat matavfall är en viktig åtgärd för en hållbar utveckling och alla verksamheter ska ha rutiner för detta. De måltider som staden serverar ska bidra till att minska växthusgaser och matsvinn.

Kvalitetskrav på livsmedel

Kvalitetskrav ska ställas vid upphandlingar, avrop och inköp av livsmedel och måltidstjänster. Upphandlingen ska följa aktuell lagstiftning och kravspecifikationen baserad på sakkunskap i ämnet. Kvalitetskraven ska ta hänsyn till Hallstahammars kommuns styrdokument och mål. Detta innebär bland annat att krav ska ställas på djurskydd och restriktiv antibiotika-användning motsvarande svensk nivå.

Kvalitetssäkring

Mat och måltider ska utmärkas av ett tydligt kvalitets- och servicetänkande som är integrerat i hela verksamheten där den äldre är i centrum. Ett system för kvalitetssäkring ska finnas för mat och måltider och ingå i egenkontrollen och bland annat omfatta egenkontroll av livsmedelshygien. Det ska omfatta fastlagda processer och rutiner, regelbunden uppföljning och utvärdering samt tydlig ansvarsfördelning för mat och måltider i hela verksamheten.

Verktyg för kvalitetssäkring

Kommunen har tagit fram checklistor för att följa måltidsmiljö och nattfastan vilka finns i socialnämndens ledningssystem. FAMM-metoden (Five aspects meal model) är en metod för att mäta måltidsmiljön ur fem aspekter;

- ✓ upplevelsen kring måltiden
- ✓ lagar och regler
- ✓ rummet
- ✓ mötet
- ✓ maten

För att hålla en jämn och hög kvalitet på måltidsmiljön och nattfastan ska dessa mätas och följas upp varje år. Dessa uppföljningar ska göras på verksamhetsnivå och på övergripande nivå av socialförvaltningen.

KOMPETENS

Kompetensutveckling

Verksamheten är ansvarig för att all personal har en adekvat utbildning inom mat och måltider. För att hålla en hög och jämn kvalitet på mat och måltider behövs att ledning och personal kontinuerligt utbildas med hänsyn till ansvar, befogenheter, arbetsuppgifter, gällande lagstiftning, avtal, styrdokument, policy och riktlinjer. Verksamheten ska ha tillgång till personal med utbildning på högskolenivå i kost- och nutritionsfrågor.

Ansvarsfördelning

I kommunala verksamheter har socialnämnden det yttersta ansvaret för måltidsverksamheten. Det åligger områdeschefen för särskilt boende att utse en verksamhetsansvarig som ansvarar för planering, utveckling och uppföljning. De övriga yrkesgrupperna kring den enskilde har olika ansvarsområde för mat och måltider beroende på uppdrag.

Aktuella föreskrifter, styrdokument och vägledningar

Mat, måltider och nutrition styrs bland annat av följande föreskrifter och vägledningar.

Socialstyrelsens allmänna råd och föreskrifter för att förebygga och behandla undernäring enligt (SOSFS 2014:10)

Nordiska näringsrekommendationerna (NNR 2012)

Livsmedelsverkets Bra måltider i äldreomsorgen

Livsmedelslagen

Förordning (EG) 178/2002

Bilaga till kvalitetsarbetet

Kvalitetsmål

Måltidsmiljön är utformad så att den främjar personens välbefinnande och hälsa. Måltidsmiljön kommer att granskas årligen.

Indikatorer

Resultatindikatorer

Andel personer som ser fram emot måltiden mitt på dagen?

Andel personer som anser att de får den hjälp de behöver under måltiden mitt på dagen.

Processindikatorer

Andel personer med genomförandeplan som innehåller aktuell (ej äldre än sex månader) dokumentation om individens behov och önskemål runt måltidsmiljö.

Strukturindikatorer

Finns skriftliga rutiner för hur dygnets alla måltider ska genomföras?

Finns skriftliga rutiner för omsorgsmåltider?

FAMM - Fem aspekter på måltids modell

