



Dokumenttyp: Styrande dokument
Fastställt av: Vård och äldreomsorgsnämnden
Fastställsedatum: 2013-06-18
Dokumentansvarig:
Senast reviderat den:

Måltidsprogram för hemtjänst och särskilt boende

- *Valfrihet/den enskildes påverkan*
Den enskilde skall kunna påverka när och var måltiden ska intas, vilken mat man önskar äta samt storleken på sin portion.
Den enskilde ska ha möjlighet att framföra sina önskemål och åsikter kring maten.
Den enskilde skall få det stöd som behövs i valet av mat.
- *Miljö/Hållbar utveckling*
Verksamheten ska sträva efter att göra de bästa valen ur etiska och miljömässiga utgångspunkter.
- *Säkerhet/livsmedelshygien*
Alla livsmedel skall hanteras på ett säkert sätt så att ingen blir sjuk på grund av felaktig hantering av maten.
- *Näring*
Personal skall arbeta aktivt för att den enskilde ska få en näringsriktig mat. Matens sammansättning och portionsstorlek skall anpassas efter den äldres sjukdomstillstånd, vanor, traditioner och önskemål. Personal ska uppmärksamma särskilda behov som exempelvis högre energi-/näringssintag eller konsistensanpassad mat och i dessa fall vidta åtgärder.
Specialkost skall kunna erbjudas till de som har behov.
Strävan skall vara att sprida måltiderna över dygnet för att undvika en nattfasta som överstiger 11 timmar.
- *Måltidsmiljö*
Den enskilde ska kunna påverka måltidsmiljön, ex. dukning och bordsplacering.
Det ska ges möjlighet att äta i gemenskap eller enskilt om den enskilde önskar detta.
Den enskilde ska ges möjlighet att själv ta mat och ges tillräckligt med tid för att kunna äta i lugn och ro i en miljö som den enskilde upplever som trevlig.
Den enskilde ska under hela måltiden få stöd/hjälp anpassade efter dennes behov för att kunna inta maten.
- *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.
Alla 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.

- *Kvalitet*

Den enskilde ska kunna känna sig mätt och belåten efter varje måltid.

Personalen ska vara väl insatt i den enskildes medicinska problem och övriga önskemål så att den enskilde får rätt mat (säkerhetsaspekt). Viktig information som har betydelse för matsituationen ska vara dokumenterad i genomförandeplanen.

- *Ansvarsfördelning*

Enligt livsmedelslagstiftningen kan den ansvariga nämnden delegera uppgifter, men har alltid det slutliga ansvaret för den mat som tillagas inom verksamheten. Den som får uppdrag på delegation ska veta om det och ha mandat, kunskaper och resurser att sköta uppdraget. Om verksamheten hanterar livsmedel ska detta registreras hos kommunens miljö- skyddsnämnd.

Det ska finnas en tydlig dokumenterad ansvarsfördelning för mat och måltider i verksamheten. Det ska finnas tillgång till specialkompetens inom exempelvis nutrition och måltidshjälpmiddel, som personalen kan vända sig till vid behov av stöd.

Verksamheten och nämnden har inget ansvar för den enskildes mat i det egna hemmet men ska sträva efter en god och säker mathantering.