

# Måltidsprogram för särskilt boende Alingsås kommun

---

**Typ av styrdokument:** Program

**Beslutande instans:** Vård- och  
omsorgsnämnden

**Datum för beslut:** ÅÅÅÅ-MM-DD

**Diarienummer:** 2021.112 VON

**Gäller för:** Avdelning äldreboende

**Giltighetstid:** 2025-12-31

**Revideras senast:** 2025-12-31

**Dokumentansvarig:** Kostekonom

## **Bakgrund**

Alingsås kommun arbetar efter värdegrunden att den "äldre ska leva ett värdigt liv och känna välbefinnande". Där man ska värna om vårdtagarens privatliv, självbestämmande, delaktighet, individanpassning och kroppslig integritet. Vårdtagaren ska även så lång det vara möjligt kunna påverka när och hur beviljade insatser ska utföras. Man ska även arbeta utifrån att personen ska få fortsätta vara den man alltid varit. Personer som bor i särskilt boende har främst ett eget ansvar att själva tillgodose sina behov av mat och dryck. I de fall personen inte själv klarar av hela eller delar av näringstillförseln har verksamheten ett ansvar för att behoven tillgodoses och att undernäring eller annan vårdskada förebyggs.

## **Syfte**

Syftet med måltidsprogrammet är att det ska finnas ett styrande och vägledande dokument som ska kvalitetssäkra all måltidsverksamhet och ge en enhetlig syn när det gäller måltiderna inom äldreboendena. Programmet ska vara politiskt beslutat och förankrat samt vara ett stöd för personalen inom vård och omsorg.

## **Personalkategori**

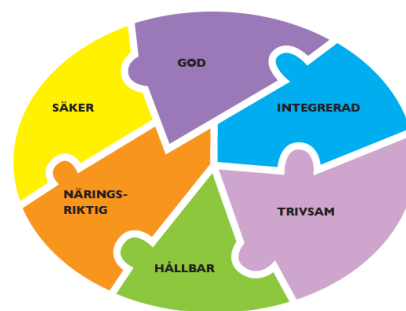
De som omfattas av måltidsprogrammet är enhetschefer, sjuksköterskor, arbetsterapeuter/ fysioterapeuter, vårdpersonal på korttidsboende och särskiltboende, kostchef, kostekonom samt entreprenör av mat.

## Utförande

### Måltidsprogram för särskilt boende

Måltiden i Alingsås kommun ska vara komponerad utifrån Livsmedelsverkets rekommendationer för äldre och sjuka samt sträva efter att följa Socialstyrelsens vägledning i Näring för god vård och omsorg.

I "Bra mat för äldreomsorgen" från Livsmedelsverket finns det vägledande pusselbitar som nu är invävda i måltidsprogrammet.



### **Valfrihet/den enskildes påverkan**

Brukaren ska kunna påverka när och var måltiden ska ätas. Det ska alltid finnas två rätter att välja mellan till lunch och kvällsmat, olika frukost- och mellanmålsalternativ samt anpassade tillbehör och måltidsdryck. Detta gäller även för brukare med specialkost och eller konsistensanpassad kost. Den enskilde ska få det stöd som behövs i valet av mat.

Det ska ges möjlighet för brukaren att framföra sina önskemål och åsikter kring maten i en förtroendefull dialog med berörda parter.

Rutin kring maten på äldreboende och korttidsboende finns.

### **Integrerad, trivsamt och god måltidsmiljö**

Måltiden ska vara integrerad för att bryta sociala sammanhang och ensamhet. Brukaren ska kunna påverka måltidsmiljön, både den sociala och fysiska. Det ska ges möjlighet att äta i sällskap med andra eller enskilt.

Brukaren ska ges möjlighet att själva ta maten. Ges tillräckligt med tid för att kunna äta i lugn och ro och i en miljö som den enskilde upplever som trevlig. Maten/måltiden ska också tillgodose vanor, traditioner och önskemål. Brukaren ska under måltiden få stöd/hjälp och möjlighet till god sittställning, anpassade efter dennes individuella behov för att kunna inta maten.

På avdelningar med demenssjuka personer är det av särskild vikt att anpassa måltidsmiljön efter individens särskilda behov. I de fall brukaren behöver extra stöd vid måltiden kan omsorgsmåltider finnas så att personalen kan stötta och hjälpa till i själva måltiden.

### **Kvalitet**

Brukaren ska kunna känna sig mätt och belåten efter varje måltid. Måltiderna utgår från brukarens vanor och önskemål.

Personalen ska vara väl insatt i den enskildes medicinska problem och övriga önskemål så att den enskilde får rätt mat. Information som har betydelse för måltiden och matsituationen ska vara dokumenterad i genomförandeplanen.

Maten ska serveras på ett tilltalande sätt på tallriken. Maten ska vara av god kulinarisk kvalitet vad gäller presentation, doft, smakbalans och variation i konsistens. Högtider och traditioner som är viktiga för de äldre ska uppmärksammas samt årstidsväxlingar.

Ett system för kvalitetssäkring finns för mat och måltider och ingår i den interna kontrollplanen. Matens kvalitet ska regelbundet följas upp och redovisas till nämnden.

## **Näringsriktighet**

Måltiderna är många, små energi- och proteintäta som behöver vara spridda över dygnet för att brukarens energi- och näringsbehov ska täckas. Det ska serveras tre huvudmål och minst tre mellanmål per dygn. Förvaltningen har tagit fram rutiner och arbetssätt som ger förutsättningar för att enskildas nattfasta inte överstiger 11 timmar.

Matens sammansättning och portionsstorlek ska anpassas efter brukarens hälsotillstånd, vanor, traditioner och önskemål.

Personalen ska arbeta aktivt för att brukaren ska få sitt energi- och näring- och vätskebehov tillgodosett samt uppmärksamma särskilda behov som exempelvis högre energi-/näringsintag eller konsistensanpassad mat och i dessa fall vidta åtgärder. Vid behov av specialkost ska detta erbjudas.

Matens smak och innehåll av energi ska prioriteras. Vid val av berikningsmedel ska därför sort och mängd väljas utifrån minsta påverkan av matens smak och konsistens.

Maten ska lagas med bra råvaror där minst 75% av huvudkomponenterna till lunch och kvällsmat samt 80% av efterrätten ska lagas från grunden.

## **Ansvarsfördelning**

Förvaltningen har tagit fram rutiner för ansvarsfördelningen kring mat, måltid och nutrition på korttidsboende och särskiltboende.

Det ska finnas tillgång till specialistkompetens inom exempelvis nutrition och måltidshjälpmedel som personalen kan vända sig till vid behov av stöd.

## **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. All personal 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.

## **Hållbart**

Förvaltningen ska utifrån Livsmedelsprogrammet sträva efter att följa de rekommendationerna, kring val av livsmedel för att minska klimatpåverkan.

## **Säkerhet/ Livsmedel**

Personalen ska ha kunskap om livsmedelsäkerhet och rutiner för att hantera risker. Alla livsmedel ska hanteras på ett säkert sätt så att ingen blir sjuk på grund av felaktig hantering av maten.

## **Måltidspolitiska program /dokument som styr måltidsverksamheten (länkar) 2020–2023**

**Livsmedelsprogrammet**

[Livsmedelsprogram](#)

**Nordiska näringsrekommendationerna 2012 Nordiska ministerrådet**

[Nordiska näringsrekommendationer 2012](#)

**Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen, Statens livsmedelsverk 2019**

[Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorg](#)