

Kostpolicy

Dagverksamhet



SOLLENTUNA KOMMUN
Vård- och omsorgsnämnden

Inledning

I Sollentuna kommun är vård- och omsorgsnämnden ansvarig för kommunens äldreomsorg. Nämndens värdegrund är att ”Alla ska ha förutsättningar för att leva sina liv med hög livskvalitet i trygghet och glädje”.

En fullvärdig kost är en grundläggande förutsättning för god hälsa. Maten och måltiden ska vara en glädjekälla som bidrar till välbefinnande och god livskvalitet.

Syfte med kostpolicyn

Kostpolicyn är ett styrdokument som ska följas av samtliga utförare som på uppdrag av vård- och omsorgsnämnden hanterar mat och måltider för nämndens målgrupp. Den ska tydliggöra vilka krav och förväntningar som ställs på måltider och måltidssituationen.

Målsättningen med kostpolicyn är att alla brukare ska få en smakrik och individanpassad kost samt skapa förutsättningar för att brukaren ska kunna bibehålla funktioner, autonomi och känna välbefinnande.

Gällande riktlinjer

Kostpolicyn är grundad på följande riktlinjer, vägledningar och lagar. Dessa ska ligga till grund vid utformandet av måltidssituationen och finnas tillgängliga i verksamheterna.

- Livsmedelslag (2006:804)
- Föreskrifter om livsmedelshygien (LIVSFS 2005:20)
- Förebyggande av och behandling vid undernäring (SOSFS 2014:10)
- Näring för god vård och omsorg, en vägledning för att förebygga och behandla undernäring, 2011 (Socialstyrelsen)
- Livsmedelsverket - Bra mat i äldreomsorgen 2011
- Sveriges riksdags inriktningsmål ”25 procent av den offentliga konsumtionen av livsmedel skall avse ekologiska livsmedel”

Kostpolicy för dagverksamhet

1. Mat som serveras ska vara vällagad och smakrik. Hänsyn ska tas till årstider, högtider och klimatpåverkan. Stort beaktande ska tas till brukarnas dokumenterade behov, vanor och önskemål och maten ska serveras i en anpassad måltidsmiljö.
2. Maten ska följa de näringsrekommendationer som är framtagna för målgruppen.
3. Maten som serveras ska vid behov, efter ordination, konsistensanpassas, näringsberäknas och näringsanpassas.
4. Maten som serveras ska vara säkert tillagad.
5. Alla verksamheter ska ha rutiner för identifiering av brukare i riskzonen för undernäring samt rutiner för omhändertagande av förekommande undernäring.
6. Ansvar och befogenheter kring mat och måltider ska vara tydligt formulerade och väl integrerade i verksamheterna.
7. Omsorgspersonal ska ha kunskap om kost för äldre, livsmedelshygien och bemötande vid måltider.
8. Alla verksamheter ska ha kostombud/kostråd som aktivt och i samråd med brukare/anhöriga arbetar med kostfrågor inom verksamheten.

Riktlinjer

Den tillagade maten

Kvalitet, variation och smak på den tillagade maten, oavsett om det kommer från en underleverantör eller tillagas på plats, ska utvärderas och följas upp minst en gång per år. Det åligger verksamheten att säkerställa att denna uppföljning görs eller beställs.

Maten ska anpassas efter säsong och högtider för att skapa en god variation. Hänsyn ska även tas till råvarornas klimatpåverkan. Alla berörda verksamheter ska sträva mot att 25% av livsmedlen ska vara ekologiska.

Det ska finnas tydliga skillnader mellan mat och måltid som serveras till vardag samt till helg.

Hänsyn ska tas till etiska, kulturella och/eller religiösa önskemål gällande kost om det är praktiskt genomförbart.

Måltidsmiljön och måltidsordningen

Måltidsmiljön ska vara inbjudande och ändamålsenligt anpassad efter målgruppen samt brukarens behov och önskemål.

Brukaren ska ges tillräckligt med tid för att äta i lugn och ro samt få den hjälp som behövs för att klara måltiden (äthjälpmiddel, matning, sittställning, munstatus m.m.).

Ett trevligt bemötande och matglädje ska stå i fokus vid måltiderna (dukning, ljudnivå, möblering, presentation av maten m.m.).

Skriftliga rutiner kring måltidsmiljö och måltidsordning ska finnas i verksamheten.

Kunskap och utbildning av personal

Personal ska ha tillräcklig kunskap inom området för att kunna ge brukaren en god måltidsmiljö och erbjuda näringsriktig och säker mat. En plan för att kontinuerligt tillgodose detta ska finnas i verksamheten.

Livsmedelshygien

Verksamheterna ska ha ett framtaget egenkontrollprogram som är anpassat för verksamheten gällande rutiner för god hygien vid livsmedelshantering.

Maten som serveras ska följa Livsmedelsverkets vägledning om märkning och presentation av livsmedel.

Näringsrekommendationer

Brukare som av medicinska skäl behöver specialkost ska erbjudas detta.

Måltiderna ska konsistensanpassas för dem som har behov av det. De vanligaste formerna av konsistensanpassad kost är delad kost, grov paté, timbalkost, gelékost samt flytande kost, detta gäller samtliga rätter (ex förrätt vid festliga tillfällen).

Måltiden ska, efter ordination, kunna näringsberäknas och anpassas efter individens behov, exempelvis näringstät kost.

Undernäring

Rutiner ska finnas för att förebygga, upptäcka och åtgärda undernäring. Det åligger verksamheten att tillhandahålla sådana rutiner och att de är implementerade.

Rutiner ska finnas för hur och när sjuksköterska ska kontaktas för en bedömning av näringstillståndet vid misstanke om undernäring hos en brukare.

Kostombud

Varje enhet ska ha kostombud som kontinuerligt arbetar med kostfrågor inom verksamheten. Det ska finnas en arbetsbeskrivning för kostombuden och tid ska avsättas för deras arbete kring mat och måltider. Kostombuden ska ha spetskompetens i frågan och kunna vara ett stöd till verksamheten.

Ansvarsfördelning

En tydlig ansvarsfördelning kring mat och måltider ska finnas och vara välkänd inom verksamheten.

Frågor eller synpunkter?

Om du har frågor eller synpunkter på kostpolicyn är du välkommen att kontakta vård- och omsorgskontoret i Sollentuna kommun.

Telefon: 08-579 210 00 (kommunens växel)

E-post: von@sollentuna.se

Antagen av vård- och omsorgsnämnden 2012-11-20

Reviderad 2016-11-08

Tryckår: 2016