

Kostpolicy

Hemtjänst



SOLLEMTUNA 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 kunden 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 hemtjänsten

1. Mat som tillagas i hemmet hos kunden ska vara vällagad och smakrik. Stort beaktande ska tas till individens dokumenterade behov, vanor och önskemål och maten ska serveras i en anpassad måltidsmiljö.
2. Maten som serveras bör, vid behov, konsistensanpassas och näringsberäknas.
3. Maten som tillagas i kundens hem ska vara säkert tillagad.
4. Alla verksamheter ska ha rutiner för identifiering av äldre i riskzonen för undernäring samt rutiner för omhändertagande av förekommande undernäring.
5. Ansvar och befogenheter kring mat och måltider ska vara tydligt formulerade och väl integrerade i verksamheterna.
6. Omsorgspersonal ska ha kunskap om kost för äldre, livsmedelshygien och bemötande vid måltider.

Riktlinjer

Den tillagade maten, då kunden får mat lagad i hemmet

Kvalitet, variation och smak på den mat som tillagas i kundens hem, ska utvärderas och följas upp minst en gång per år. Det åligger verksamheten att säkerställa att denna uppföljning genomförs.

Maten ska anpassas efter kundens önskemål.

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

Måltidsmiljön ska vara inbjudande och ändamålsenligt anpassad efter kundens behov och önskemål.

Kunden 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.).

Kunskap och utbildning av personal

Personal ska ha tillräcklig kunskap inom området för att kunna ge kunden 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 tillagas i hemmet ska följa Livsmedelsverkets vägledning om märkning och presentation av livsmedel.

Måltidsordning

Hemtjänstinsatserna ska, efter biståndsbeslut, i samråd med kunden vara planerade så att flera huvudmål och mellanmål kan serveras utspridda över dygnet.

Näringsrekommendationer

Kunder som av medicinska skäl behöver specialkost bör erbjudas detta.

Måltiderna bör 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).

Mat som serveras i hemmet och/eller tillagas av hemtjänstpersonal i brukarens hem behöver inte vara näringsberäknad. För kunder med behov av näringsberäknad eller konsistensanpassad kost garanterar vård- och omsorgskontoret att detta kan tillgodoses av minst en hemtjänstleverantör.

Undernäring

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

Rutiner ska finnas för hur och när hälso- och sjukvården ska kontaktas för en bedömning av näringstillståndet vid misstanke om undernäring hos en enskild.

Socialstyrelsens vägledning ”Näring för god vård och omsorg, en vägledning för att förebygga och behandla undernäring” kan användas som underlag vid framtagandet av verksamhetens rutiner.

Kostombud

Varje enhet bör 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