



Dnr Son 2012/573

Tillämpningsanvisningar för socialnämndens måltidsverksamhet

1 § Måltiderna ska tillgodose individens behov av energi och näring.

Måltiderna ska fördelas på tre huvudmål (frukost, lunch och middag) samt 2-3 mellanmål.

Lunch och middag ska vardera ge 25-30 procent av dagens totala energibehov.

Energinivån ska grunda sig på 9 MJ (2100kcal).

Energinivåerna 7 MJ (1650 kcal) och 12 MJ (2850 kcal) ska också erbjudas.

Utföraren ska tillhandahålla följande grundkost:

SNR-kost, kost enligt Svenska näringsrekommendationer.

A- kost, allmän kost för sjuka enligt Näring för god vård och omsorg*.

E- kost, energi- och proteinrik kost enligt Näring för god vård och omsorg*.

2 § Måltiderna ska främja och grundlägga god hälsa.

Måltiderna ska serveras jämt fördelade över dagen.

Nattfastan bör inte överstiga 11 timmar.

3 § Måltiderna skall präglas av kvalitets- och servicetänkande

Maten har en stor betydelse för hälsa och välbefinnande, både hos friska och sjuka.

Det är viktigt att hänsyn tas både till den näringsmässiga kvaliteten och egenskaper som smak, doft, utseende och inte minst måltidsmiljön.

Måltiderna bör vara höjdpunkter under dagen och de ska präglas av kvalitets- och servicetänkande. Den enskilde som behöver hjälp vid måltiden ska få det och måltidsordningen ska vid behov individanpassas.

4 § Individen ska utifrån verksamhetens förutsättningar ha möjlighet att påverka måltidens kvalitet och innehåll.

Utföraren ansvarar för att minst tre matråd hålls per år. Representanter från beställaren, de boende och utföraren bör ingå i dessa möten.

Utföraren ska ansvara för utbildning av kostombud. Formerna bör bestämmas i samråd med beställaren.

Den boendes upplevelse (kundtillfredställelse) av maten ska mätas via enkäter minst en gång per år. Mötesanteckningar från matråd och redovisning av enkätresultat ska utan begäran skickas till beställaren.

**5 § Specialkost ska tillhandahållas av medicinska, etiska och religiösa skäl.**

Utföraren ska erbjuda specialkost samt kost vid specifika sjukdomstillstånd enligt ESS-gruppens rekommendationer.

Detta ska även innefatta produkter för enteral nutrition och kosttillskott.

Samtliga koster ska kunna anpassas enligt rekommendationer givna i

Näring för god vård och omsorg*.

6 § Yttre och inre miljöaspekter ska integreras som en naturlig del i måltidsverksamheten. Yttre miljö avser livsmedelsproduktion exempelvis ekologiska livsmedel, samt transporter exempelvis drivmedel och logistik. Inre miljö avser matsalsmiljö, bemötande o.s.v.**7§ Måltiderna ska kvalitetssäkras**

Från och med den 1 januari 2006 gäller samma hygienregler i alla länder anslutna till EU. Hygienreglerna utgår från konsumentens rätt till säkra livsmedel. För att få en helhetssyn i frågan om säkra livsmedel utgår man ifrån hela kedjan från ”jord till bord”

Utföraren ska följa gällande regelverk för livsmedelshantering. Reglerna finns nedskrivna i EG-förordningar, livsmedelslagstiftning, livsmedelsförordningar och livsmedelsverkets föreskrifter www.slv.se

Beställaren ansvarar för att lokalen uppfyller myndighetskrav.

* Näring för god vård och omsorg, en vägledning för att förebygga och behandla undernäring, Socialstyrelsen 2011. www.socialstyrelsen.se

Fastställda av socialnämnden. Gäller från 2013-01-01.