

Handlingsplan mat och måltid inom äldreomsorg och funktionshinder 2015-2016

	Verksamhet	Aktivitet	Målgrupp	Resurs	Tidplan	Uppföljning	Ansvar för genomförande
A	Särskilt boende	Skapa rutiner för hur dygnets alla måltider ska genomföras. Det ska i rutinen finnas beskrivet hur måltiderna över dygnet ska genomföras och hur och när rutinen ska följas upp för att säkerställa kvaliteten. Här ingår planering, genomförande och efterarbete av måltiderna liksom vem som ansvarar för vad under dygnets alla måltider och mellanmål.	Personal	Metodstöd från konsult	Klart 31/12 2015	Årlig uppföljning av kostkonsult	Verksamhetschef på boendet
B	Särskilt boende	Skapa rutiner för omsorgsmåltider. En omsorgsmåltid innebär att personalen deltar i måltid med individerna vid matbordet för att erbjuda det stöd och den hjälp som individerna behöver under måltiden. Rutinen ska inkludera till vem omsorgsmåltiden ska erbjudas och hur personalens arbetsuppgifter under omsorgsmåltid ska genomföras, till exempel att vara värdar/värdinnor, äta en mindre smakportion, främja	Personal	Metodstöd från konsult	Klart 31/12 2015	Följs upp årligen av kostkonsult	Verksamhetschef på boendet

Handlingsplan mat och måltid inom äldreomsorg och funktionshinder 2015-2016

	Verksamhet	Aktivitet	Målgrupp	Resurs	Tidplan	Uppföljning	Ansvar för genomförande
		social samvaro och samtal och ge individuellt anpassat måltidsstöd.					
C	Särskilt boende	Utbilda i mat och måltid för äldre samt måltidsgranskning. All personal ges utbildning i mat och måltid för äldre. Varje avdelning ska genomföra måltidsgranskning en gång per termin utifrån fastställd mall.	Personal	Utbildning köps in från extern konsult. 1 heldag	HT 2015 – VT 2016	Årlig uppföljning av kostkonsult	Avdelningschef
D	Särskilt boende och bostad med särskild service	Alla genomförandeplaner ska innehålla dokumentation om brukarens behov och önskemål runt måltidsmiljön. Genomförandeplanen är ett redskap för att på ett strukturerat och återkommande sätt tillfråga individen om deras behov och önskemål runt måltidsmiljön.	Personal		Klart 2016	Stickprover sker i samband med upprättande av verksamhetsberättelse	Verksamhetschef
E	Restauranger	Genomföra matråd med brukare från äldreboenden och hemtjänst. Matråden ska vara en länk mellan restaurang och brukare där möjlighet ges att påverka matens kvalité och innehåll	Brukare		3 ggr per år	Årlig uppföljning av kostkonsult	Restaurangchef för produktionskök i kommunen
F	Restauranger	Inköp av ekologiska livsmedel ska vid årets utgång vara minst	Inköpsansvarig		Löpande	Årlig uppföljning av kostkonsult	Restaurangchef för

Handlingsplan mat och måltid inom äldreomsorg och funktionshinder 2015-2016

	Verksamhet	Aktivitet	Målgrupp	Resurs	Tidplan	Uppföljning	Ansvar för genomförande
		15 % år 2015 och 20 % år 2016					produktionskök i kommunen
G	Restauranger	Studiebesök i produktionsköken inklusive måltid	Politiker		Start HT 2015	Enkät vid varje besök, sammanställs vid årets slut	Avdelningschef
H	Grupp- och servicebostad LSS	Hälsofrämjande gruppboende (projekt) – Skapa nätverk för personal, utse hälsoombud för varje verksamhet	Personal	Samarbete med Studieförbundet vuxenskolan I Järfälla	HT 2015	Årlig uppföljning ALV	Avdelningschef
I	Grupp- och servicebostad LSS	Hälsofrämjande gruppboende (projekt) – Starta studiecirkel för personal kring bra mat och rörelsevanor i gruppboende och servicebostad	Personal	Samarbete med Studieförbundet vuxenskolan I Järfälla	HT 2015	Årlig uppföljning ALV	Avdelningschef
J	Grupp- och servicebostad LSS	Hälsofrämjande gruppboende (projekt) - Erbjud boende på gruppboende/servicebostad eller deltagare på daglig verksamhet att delta i utbildning för hälsokörkort	Brukare	Samarbete med Studieförbundet vuxenskolan I Järfälla	2016	Årlig uppföljning ALV	Avdelningschef
K	Hemtjänst	Basutbildning – bra mat för äldre samt hur matlådor hanteras (ska värmas) Dokument om hur matlådor ska hanteras tas fram, ansvarig för detta är kostkonsult i samråd med restaurangchef	Personal som utför enklare matlagning i hemmet	Kostkonsult	HT 2015 – VT 2016	Ingår i löpande uppföljningsplan för Hemtjänst (ALV)	Kostkonsult Kostkonsult i samråd med restaurangchef

Handlingsplan mat och måltid inom äldreomsorg och funktionshinder 2015-2016

	Verksamhet	Aktivitet	Målgrupp	Resurs	Tidplan	Uppföljning	Ansvar för genomförande
L	Hemtjänst	<p>Förtydliga kraven i förfrågningsunderlag för hemtjänst (LOV) och insatsen matlåda. Förtydligandet handlar om att alla matlådor levereras från kommunens restaurangkök för äldreomsorg och funktionshinder. Kravet genomförs för att kunna säkerställa krav på matens kvalitet, andel ekologiska matvaror och hantering av matleverans.</p> <p>Om brukare önskar annan mat än vad som erbjuds på kommunens restaurang, hanteras det inom insatsen inköp alternativt enklare matlagning.</p>			HT 2015		Avdelningschef