

Tre Stiftelsers Kost- och måltidspolicy



Maten på Tre Stiftelser skall vara en källa till lust och glädje, en sinnlig njutning som ökar lusten till livet. Den ska förmedla dofter och smaker som väcker både slumrande sinnen och minnen. Maten lagas från grunden av råvaror av hög kvalité och maträtterna anpassas efter årstiderna.

Innehållsförteckning

1. Bakgrund.....	3
1.1 Etik.....	3
2. Syfte.....	4
3. Mål.....	4
4. Rutiner för att nå uppsatt mål.....	4
4.1 Förebyggande arbete.....	4
4.2 Hur risker ska upptäckas.....	11
4.3 När hälso- och sjukvårdspersonal ska kontaktas.....	12
5. Ansvarfördelning.....	12
6. Dokumentation.....	16

Framtagen av Kostrådet

Beslutad:

1. Bakgrund

Mat är ett av livets glädjeämnen och är för många dagens höjdpunkt. Den mat som serveras inom Tre Stiftelser skall vara både god och näringsrik, serveras på ett sådant sätt att aptiten stimuleras, serveras i en trevlig måltidsmiljö flera gånger om dagen samt bidra till en god matupplevelse. Även den psykosociala aspekten, att kunna välja sällskap eller avskildhet under måltiden, är en viktig aspekt att ta hänsyn till.

God hälsa och livskvalitet förutsätter ett gott näringstillstånd. Därför är kosten ett viktigt redskap för att bevara hälsa och förebygga sjukdom. Risken för sjukdom och/eller funktionshinder ökar med stigande ålder. Vid sjukdom ökar behovet av energi och näringsämnen medan förmågan att äta och tillgodogöra sig maten minskar och därför utgör energi- och näringsintaget en del av den medicinska behandlingen (nutritionsbehandling) och sorterars därför under Hälso- och sjukvårdslagen (HSL). Den boendes nutrition betraktas på samma sätt som annan medicinsk behandling och samma krav ställs på utredning, diagnos, behandling, uppföljning och dokumentation.

Undernäring är ett allvarligt tillstånd och innebär en obalans mellan intag och förbrukning av näringsämnen. Undernäring medför ett nedsatt immunförsvar, ökad risk för trycksår, försämrad sårhäkning, nedsatt allmäntillstånd och livskvalitet, ökad trötthet, risk för fall samt ökad risk för sjukdom och död.

1.1 Etik

Vi har som personal, inom ramen för respektive ansvarsområde, en skyldighet att tillsammans på bästa sätt tillgodose de boendes behov. Boende äger rättighet att själv bestämma över frågor som rör hans/hennes liv. Det innebär att en person har rätt att vägra att ta emot det som erbjuds, vilket måste respekteras. Många äldre sjuka har dock ett stort behov av uppmuntran, hjälp och stöd när de äter, för att så bra som möjligt täcka sitt behov av energi och näring. Balansgången mellan att respektera självständighet och samtidigt försöka bidra till ett bra kostintag kan vara svår. Det är viktigt att alltid vara lyhörd och uppmärksam, så att man inte överträder gränsen för vad den boende uppfattar som påtryckning eller tvång.

Boende som har svårighet att äta själv skall erbjudas assistans. Detta måste alltid ske på den boendes villkor, med lyhördhet och respekt för individen.

2. Mål

Målsättningen är att:

- Ge alla boenden inom Tre stiftelser måltider som är njutningsfulla och vackra i en trivsamt miljö.
- Ingen som bor inom Tre Stiftelser skall lida av en ofrivillig obehandlad under- /felnäring.

För att nå detta mål arbetar kostrådet med strategier i kostrådets årsplan.

3. Syfte

Syftet med kost- och måltidspolicyn är att:

- Säkerställa att de boende upplever att maten är en källa till lust, glädje och en njutning i en trivsamt miljö.
 - Skapa delaktighet för boende
 - Ge alla medarbetare förutsättningen att arbeta på samma sätt
 - Klargöra ansvarsfördelningen mellan olika yrkeskategorier
 - Utgöra ett styrmedel i målarbete, uppföljning och utvärdering av verksamheten
-

4. Rutiner för att nå uppsatt mål

4.1 Förebyggande arbete

4.1.1 Samverkan

Kostråd

En tvärprofessionell arbetsgrupp bestående av kostchef, dietist, sjuksköterska med fördjupat uppdrag, enhetschef, kostombud med specialistkompetens samt arbetsterapeut. Rådets syfte är att arbeta med kvalitetsutveckling och planera nutritionsarbetet på Tre Stiftelser. Kostchef är sammankallande.

Boendemöten/boenderåd

På de våningar där boendemöten anordnas, medverkar en person från köket för att informera och för att ta emot åsikter eller önskemål om maten. Enhetschef på varje hus är sammankallande.

Önskematsedlar

Köket skickar med jämna mellanrum ut tomma matsedlar där boende får fylla i rätter de önskar, s.k. Önskematsedlar. Detta för att se om menyn stämmer överens med boendes önskemål och att vissa typer av rätter kanske kan serveras oftare, men också för att införa nya rätter på menyn.

Önskemål om vad som finns att tillgå till frukost och övriga måltider kan även lämnas.

Nyhetsbrev

Kostrådet skickar ut Nyhetsbrev fyra gånger per år och informerar om nyheter, mätningar etc. inom området kost.

Matbloggen

För att de boendes åsikter om maten skall komma fram till köket, finns en matblogg där personal kan blogga om det som sägs om maten. Kökets personal ansvarar för att svara på blogginläggen.

Whiteboard-tavla på matvagnen – direkt återkoppling

På varje matvagn sitter en whiteboardtavla med penna där man på enheten direkt kan skriva och återkoppla till köket om dagens mat.

Nutritionspärmen

I varje kök skall en nutritionspärm finnas med olika tips, recept på mellanmål, frukostinspiration och information om kosttillägg. Denna uppdateras av dietist vid behov via kostombuden.

4.1.2 Mat och kvalitet

Maten som lagas på Tre Stiftelser ska i största möjliga mån lagas från grunden med råvaror av bra kvalitet. Det innebär att vi alltid väljer färskt kött och fisk samt färsk frukt och färska grönsaker så långt det går. För att kunna använda färska råvaror i så stor

utsträckning som möjligt och även svenska råvaror, väljs dessa efter säsong och vi delar in året i sju årstider.

Under vintersäsongen jobbar vi mycket med kål, rotfrukter, vinteräpplen, lök och rödbetor. Till våren har vi fortfarande en hel del kål och rotfrukter men kan då också använda rabarber och tidig färskpotatis.

På försommaren finns isbergssallad, jordgubbar, rädisor, sockerärter, sparris, tomater, gurka och fläder. Då har vi också tillgång till mängder av god färsk-potatis. Till högsommar har vi vinbär, blåbär och alla slags bönor.

Under sensommaren har vi de bästa råvarorna. Då mognar björnbär, plommon, krusbär, squash, färsk majs och massor av härliga grönsaker. Under hösten kommer många svenska äpplen, härlig färsk vitkål, jordärtskocka och mycket annat.

Vår sista årstid är december som får en helt egen månad. Då frossar vi i de klassiska julkryddorna som kanel, kardemumma och saffran. Vi serverar risgrynspudding, glögg, revben, brysselkål och allt annat som hör julen till.

Att arbeta med färska råvaror och att dela in året i olika säsonger är en del i vårt miljöarbete. Vi väljer att arbeta med konceptet "Medvetna val" där vi vid varje varubeställning väljer det som är bäst. Så långt det är möjligt väljer vi även att arbeta med svenska råvaror. Kött och fisk från Sverige väljs alltid i första hand och om priset tillåter, även ekologiskt.

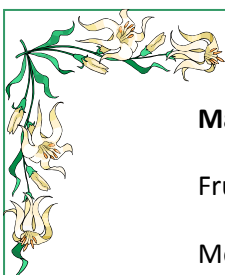
Maten anpassas efter målgruppen och det är viktigt att de boende kan välja vilken mat de vill äta. Därför erbjuds varje dag två alternativ till lunch där den ena rätten alltid är husmanskost. Den kompletteras med en rätt som kallas dagens rätt vilken kan vara mat från alla världens hörn eller en rätt som på ett bra sätt kompletterar husman alternativet. Till lunch serveras dagligen även en dessert.

Till kvällen finns det alltid en smörgås med matig röra att beställa som alternativ

4.1.3 Måltidsordning

Alla boende på Tre Stiftelser har rätt till tre huvudmål och tre mellanmål per dag.

Lunch och middag levereras från köket och motsvarar ca 50 % av dagens energi- och näringsinnehåll. Det innebär att ca hälften av dagens energi- och näring skall komma från frukost och mellanmål. Det är därför viktigt att erbjuda näringsrika livsmedel med variation till dessa mål. Varorna beställs antingen via beställningsprogrammet "Matilda" eller direkt från grossist.



Måltidsordning

Måltid	Tider	Energifördelning
Frukost	Individuellt	15-25 %
Mellanmål	Från kl. 10.30	5-10 %
Lunch	Från kl. 13.00	20-30 %
Mellanmål	15.30	5-10 %
Middag	Från kl. 18.00	20-25 %
Mellanmål/TV-mål	Individuellt	10-15 %

Frukost

Många är hungriga efter nattens fasta och frukosten är därför ett viktigt mål. Frukost kan bestå av t ex. gröt med mos/sylt, fil med flingor eller välling samt smörgås med smör och pålägg, juice och varm dryck såsom kaffe, te eller varm choklad. Servera gärna ägg till frukost.

Frukost, berikad med extra energi och protein

Trots att matlusten kan vara nedsatt, brukar frukosten vara det mål som är lättast att äta. Gröten kan kokas på mjölk och en extra smörklick eller rapsolja sätts till. Om gräddmjölk, socker, honung, sylt eller mos serveras till ökar energiinnehållet ytterligare. Det finns även majsvällingberikning att köpa från Servera eller kökets butik, vilket går att berika gröt och fil/yoghurt med och ger extra protein, vitaminer och mineraler.

Se till att det blir extra smör på smörgåsen samt erbjud dubbla pålägg såsom ost och korv eller ost och skinka eller tjockare lager med leverpastej. Om välling serveras, blanda gärna pulvret med mjölk eller gräddmjölk istället för med vatten.

Läs mer om frukostar i Nutritionspärmen

Lunch

Lunch samt dessert beställs från köket på Vegahusen och Otium, via beställningsprogrammet "Matilda". Varje dag erbjuds två rätter, varav ett alternativ är husmanskost. Sås bör serveras rikligt, då äldre ofta besvärar av muntorrhet och därför har lättare att äta när maten inte är för torr. Tillbehör som senap, ättiksgurka, lingon och rödbetor ger både färg och sting åt maten. Något salt eller syrligt före maten kan

stimulera salivutsöndringen, t ex. sillbit, citrondricka eller rivna morötter indränkta i citruseddressing.

Den som ansvarar för livsmedelsinköp på våningen går igenom kommande veckas matsedel inför livsmedelsinköpen för att se till att tillbehör enligt meny finns hemma på våningen (såsom skivade rödbetor, gelé, senap, ketchup, rårörda lingon, vispgrädde med mera). Potatis kokas på våningen och sallad bereds på våningen varje dag. Till lunchen erbjuds ett flertal drycker och bröd serveras till dem som önskar.

Middag

Middag beställs från köket på Vegahusen och Otium via beställningsprogrammet "Matilda". Till middag erbjuds en lättare rätt och vissa dagar erbjuds ett alternativt val för dem som önskar. Ett flertal drycker erbjuds och bröd serveras till dem som önskar.

Mellanmål

Som mellanmål kan t ex serveras: Smörgås med pålägg samt en frukt, fil eller yoghurt, fruktsallad, smoothie, nyponsoppa med skivad banan, grädde eller glass, kaffe med dopp, kräm med mjölk/grädde, varma koppen, varm choklad, välling eller digestivekex med smör och ost. I Nutritionspärmen finns tips och recept på hur man kan variera mellanmålen.

Mellanmål, förstärkta med extra energi- och protein

För dem som har svårt att få i sig tillräckligt med energi och näring är det särskilt viktigt med mellanmål som komplement till huvudmålen. Erbjud energi- och proteinrika mellanmål, t ex. hemmagjorda näringsdrinkar/smoothies, yoghurtkvarv berikad med rapsolja eller sylt, varm choklad med vispgrädde, välling kokt på mjölk istället för vatten. Ägg är proteinrikt och kan serveras på många olika sätt: i smoothie, som ägggröra, mosat med lite kaviar eller kanske en äggghalva med sill. Rapsolja är energirikt och kan berika filen, smoothien och ringlas över grönsakerna. När den vanliga maten inte räcker till finns näringsdryck och andra typer av kosttillskott som ordineras av dietist.

Dryck

Eftersom de flesta äldre har en minskad känsla för törst är det många som dricker för lite. Tänk på att alltid erbjuda dryck, även till mellanmålen och att dryck alltid finns tillhands. Dryck kan också vara en källa till energi och näring och mjölk är ett bra val som måltidsdryck för dem som uppskattar det. För äldre som besväras av muntorrhet kan det vara bra att dricka något syrligt före måltiden och tillsammans med maten.

Individuella behov och önskemål kring måltiden

I boendes genomförandeplan beskriver kontaktperson ihop med boende vilka individuella behov och önskemål som finns kring måltiderna. Ta även hjälp av levnadsberättelserna som kan vara till stor hjälp och inspirationskälla.

4.1.4 Konsistensanpassning

För att boende skall ha ett tillräckligt energi- och näringsintag skall boende erbjudas rätt typ av kost men även rätt konsistens. Ordination av konsistensanpassad mat görs av omvårdnadsansvarig sjuksköterska eller dietist och beställs i "Matilda". Vi erbjuder följande konsistensanpassad mat:

Grov paté

Timbal

Flytande

4.1.5 Säker mat

Maten som lagas på Tre Stiftelser ska vara säker, d v s att alla tryggt kan äta den utan att riskera att bli sjuka. För att alla matgäster ska garanteras rätt mat, såsom konsistensanpassad mat, sjukdomsanpassad mat samt mat vid födoämnesöverkänslighet finns ett särskilt dietkök med en dietansvarig kock som planerar och tillagar mat utifrån individuella behov. Maten som tillagas i dietköket ska vara lika tilltalande och god som normalkosten och även om man har behov av annan kost så uppmärksammas högtider och festmåltider på samma sätt.

Våningarna beställer mat i beställningssystemet Matilda. Vid specialkost kontaktas dietist, dietansvarig eller kostchef som ansvarar för att skriva in matgästens namn med specialkost i beställningssystemet. Denna rutin är upprättad för att kunna säkerställa att rätt person får rätt mat. När specialkosten beställs under matgästens namn i Matilda kommer matgästens namn därmed att stå på kökets produktionsunderlag samt på kantinetiketten som skickas med maten till våningen.

Med födoämnesöverkänslighet menas födoämnesallergi (t ex celiaki, allergi mot nötter) och födoämnesintolerans (t ex laktosintolerans). Vid anmälan av ny födoämnesöverkänslighet eller vid förändringar gällande födoämnesöverkänslighet ska alltid dietisten kontaktas (vid sjukdom, semester eller liknande kontaktas istället kostchefen).

4.1.6 Måltidsmiljö

Både maten och måltidsmiljön är av stort värde. Måltiden har en social betydelse och skall innebära ett positivt avbrott i den dagliga tillvaron. Med stigande ålder avtar andra vardagsaktiviteter och därmed blir måltidernas betydelse större.

Miljön har stor betydelse för aptiten. Det är viktigt med en vacker dukning med stor omtanke i färg och materialval. Måltiderna ska präglas av lugn och ro, att ha TV och radio påslagna kan av många upplevas som störande. Det är också viktigt att antalet personer som hjälper till vid måltiden är så få som möjligt. Endast en person serverar för att det inte ska bli för rörigt. Måltidschecklistan, bilaga 1, är ett hjälpmedel för att kontrollera måltidsmiljön. Tallrikar ska värmas innan servering, alla saker som inte hör till måltiden skall plockas bort, bordet dukas tidigast 30 minuter innan måltiden, den som serverar bär förkläde och har uppsatt hår och inget arbetsprat ska förekomma mellan personal.

De boende har alltid rätt att äta när, var och hur denne vill. Det kan innebära att äta i gemensamma utrymmen, enskilt i sin lägenhet eller i restaurangen.

Maten ska se aptitlig ut, dofta gott och portionerna ska inte vara för rikligt tilltagna. Tillvarata boendes resurser genom att duka upp maten på bordet med kökets porslinsformar alternativt lägg upp från kantin i serveringsskålar, så att boende själva kan ta för sig av maten. Vid frukost – låt gärna boende som kan ta för sig själva genom att använda bufféserving mm. Detta blir då en form av fysisk aktivitet och minskar stillasittandet.

Det är viktigt att tänka på att många boende behöver god tid på sig vid måltiderna. Vid behov kan assistans, uppmuntran, eller att bara sitta bredvid, vara värdefullt för den boende som har problem med att äta själv.

4.1.7 Pedagogiska måltider

På Tre Stiftelser används så kallade pedagogiska måltider på våningar för personer med demenssjukdom eller kognitivnedsättning. Det innebär att personal sitter med och äter, kostnadsfritt, under måltiden. Vid demensutveckling påverkas förmågan att uppträda enligt socialt vedertagna mönster som hantering av bestick och serveringsskålar med mera. Dessutom försämras gradvis förmågan att äta. En lugn och rogivande måltidsmiljö bidrar till att matgästen äter bättre och genom att vård- och omsorgspersonal sitter med

och äter under måltiden förstärks samhörighetskänslan och de fungerar som en ”spegel” för personen med demenssjukdom eller en kognitivnedsättning. Dessa personer kan då se hur personalen använder olika ätredskap och hur maten förs till munnen. Personalen kan då också lättare hjälpa dem som behöver stöd utan att det leder till skam eller skuld hos personen med demenssjukdom.

4.1.8 Värdskap

Vid måltiden är mötet mellan boende och personal, men även mötet mellan matgästerna väldigt viktigt. Mötet påverkas av hur vi blir bemötta före, under och efter måltiden och har med andra ord stor betydelse för hur vi upplever måltiden som en helhet. Värdskap handlar om allt som vi gör för att få någon att känna sig sedd och välkommen. Det handlar om en personlig omsorg som går bortom det generella begreppet "bra service". De som ansvarar för serveringen skall agera som en värd och därmed välkomna sin gäst och sedan bemöta denne som en gäst under hela måltiden.

4.1.9 Nattfasta

Ofrivillig nattfasta bör inte överstiga 11 timmar. Alla boende på Tre Stiftelser skall erbjudas extra kvälls- och morgonmål, för att minska nattfastan.

5.1 Hur risker ska upptäckas

5.1.1 Riskbedömning

I samband med inflyttning (inom 7 dagar) bedömer OAS tillsammans med vård- och omsorgspersonalen boendes näringstillstånd genom att:

- Riskbedöma med hjälp av MNA-SF (bedömningsinstrument som finns i Senior Alert)
- Räkna ut BMI

Till stöd i sitt arbete för nutritionsbedömning ska OAS registrera boende i Senior Alert och dokumentera nutritionstillstånd, åtgärder och uppföljning i patientjournalen. De boende som samtycker till att medverka i Senior Alert, registreras i det nationella kvalitetsregistret.

5.1.2 Vägning och uträkning av BMI

Ingen boende på Tre Stiftelser skall ha ett ofrivilligt lågt BMI. När det gäller personer över 65 år utgör gränsen för undervikt BMI < 22, för personer under 65 år är motsvarande siffra 20. OAS ansvarar för att samtliga boende på våningen erbjuds vägning en gång per månad eller vid behov oftare. Tackar personen nej skall detta dokumenteras. Ofrivillig viktninskning > 5 %, oberoende av ursprungsvikt under en period av en till tre månader, är av klinisk betydelse och syns inte med blotta ögat.

Ett BMI < 22 registreras varje månad in i Tre Stiftelsers kvalitetsuppföljning "vårdbehov" på intranätet och följs upp av dietist vid möte med OAS samt i ledningsgruppen.

5.1.3 Nattfastemätning

Nattfastan mäts en gång per månad på varje våning. För nattfastebblankett, se bilaga 2. En ofrivillig nattfasta > 11 h rapporteras in i Tre Stiftelsers kvalitetsuppföljning "vårdbehov".

5.2 När Hälso- och sjukvården ska kontaktas

Kontakt tas alltid i första hand med sjuksköterskan när det uppmärksammas att en boende behöver en medicinsk bedömning. Se MAS-pärmen för närmre information. Sjuksköterskan ska sedan alltid kontakta dietist vid:

- Identifierad undernäring.
- Identifierad risk för undernäring enligt MNA då någon av de tre frågorna kring ofrivillig viktförlust, lågt BMI, svårigheter att äta normalt föreligger
- Behov av kosttillägg och berikningsprodukter

Kontakt med läkare, sjukgymnast, arbetsterapeut och/eller tandhygienist görs vid behov.

5. Ansvarsfördelning

Verksamhetschefen ansvarar för att det finns ett ledningssystem för systematiskt kvalitetsarbete för att fortlöpande styra, utveckla, dokumentera och följa upp kvaliteten i verksamheten. Därmed har verksamhetschefen det yttersta ansvaret för att nutritionsrutiner finns i verksamheten.

Kostråd

Kostrådet ansvarar för att utveckla och revidera kost- och måltidspolicyn för Tre Stiftelser. Kostrådet har till uppgift att stimulera utvecklingen inom nutritionsområdet samt att utarbeta rutiner för verksamheten och planera utbildningar. Varje år upprättar kostrådet en årsplan efter struktur, processer och resultat, och vid årets slut upprättas en berättelse från årets arbete.

Enhetschef (EC)

Ansvarar för att:

- Kost- och måltidspolicyn är väl känd och efterlevs av vård- och omsorgspersonalen i den egna verksamheten.
- fortlöpande styra och följa upp kvaliteten på kost- och måltidsarbetet enligt gällande riktlinjer.
- utse kostombud och möjliggöra för kostombuden att utföra sina uppdrag enligt påskrivet uppdrag samt meddela kostchefen om byte utav kostombud görs.

Omvårdnadsansvarig sjuksköterska (OAS)

OAS ansvarar för den boendes näringstillstånd samt att:

- identifiera problem med mat- och vätskeintag och bedöma förmågan att äta.
- kontakta dietist samt eventuellt läkare, sjukgymnast, arbetsterapeut och/ tandhygienist, om undernäring eller risk för undernäring föreligger.
- se till att BMI och nattfasta dokumenteras och rapporteras in i Tre Stiftelsers kvalitetsuppföljning "Vårdbehov", en gång per månad och att registreringar i Senior Alert utförs på de boende som samtyckt till detta.
- ansvara tillsammans med enhetschef att kost- och måltidspolicyn följs av personalen.

(Se MAS-riktlinjen *Att identifiera och förebygga undernäring* i Maspärmen).

Dietist

Ansvarar för att:

- regelbundet träffa OAS för att fånga upp boende med nutritionsproblem. Dietisten utreder nutritionsproblem, ordinerar nutritionsbehandling samt följer upp denna.
- Upprätta signeringslistor i nutrition.
- bidra till hälso- och sjukvårds, köks- samt vård- och omsorgspersonalens kompetensutveckling inom nutritionsområdet.
- det finns rätt anpassat utbud av nutritionsprodukter.
- kommunicera med dietansvarig i köket gällande befintliga specialkost för att säkra att boende får mat enligt behov.

Arbetsterapeut

Arbetsterapeut ansvarar för att bedöma, planera och ordinera åtgärder vid nutritionsproblem som orsakas av boendes begränsningar i aktivitet och delaktighet i relation till sitt mat- och vätskeintag.

Sjukgymnast

Sjukgymnast ansvarar för att bedöma, planera och ordinera åtgärder då boendes fysiska funktionsförmåga orsakar problem i relation till mat- och vätskeintag.

Vård- och omsorgspersonal

Ansvarar för att:

- följa framtagna rutiner och kost- och måltidspolicyn.
- ordinerade produkter finns tillgängliga i patientens kylskåp.
- följa dietistens, sjuksköterskans, arbetsterapeutens, sjukgymnastens och läkarens ordinationer samt signera ordinationslistor för detta.

- läsa det som dokumenterats i journalen om de boende.
- rapportera till sjuksköterskan om boendes allmäntillstånd förändras och vid avvikelser i boendes mat- och vätskeintag samt medverka i utvärderingen av ordinerad nutritionsbehandling/andra åtgärder.

Kontaktpersonen har en större roll gentemot den enskildes behov och ansvarar för att fånga den boendes individuella behov av kost och måltidsvanor.

Kostombud

- Kostombudet ska ha läst och skrivit på fördjupningsuppdraget för kostombud och arbeta efter kostrådets plan för året. Se fördjupningsuppdrag samt kostrådets plan.
- Kostombudet ska läsa och vidareförmäla Kostrådets nyhetsbrev till sina kolleger och själv söka information inom området.
- Kostombudet ansvarar för att sprida information vidare till övrig personal på våningen samt att tillsammans med ansvarig enhetschef och OAS ansvara för att framtagna kost- och måltidspolicy efterlevs.

Patientansvarig läkare (PAL)

Patientansvarig läkare ansvarar för medicinsk bedömning, ordination och behandling. Läkaren ska ta ställning till och utreda om ohälsa relaterat till nutritionsproblem orsakas av medicinska faktorer.

Kostchef

Ansvarar för:

- matsedel, matproduktion, näringsinnehåll och matleveranser samt utvärderar maten utifrån nationella kvalitetskrav.
- att sammankalla kostrådet och ombud samt upprättar årsberättelse och nutritionsplan.
- att introducerar nya kostombud till uppdraget.
- att dokumenterad statistik angående BMI och nattfasta rapporteras till ledningsgruppen och följs upp.

Medicinskt ansvarig sjuksköterska (MAS)

MAS ansvarar för att fastställa riktlinjer enligt Hälso- och sjukvårdslagen om nutrition och att dessa följs upp.

6. Dokumentation

Den boendes nutrition betraktas på samma sätt som annan medicinsk behandling och därmed ställs krav på bedömning, planering, ordination, uppföljning och dokumentation.

Sjuksköterska, dietist, sjukgymnast och arbetsterapeut dokumenterar, enligt HSL i omvårdnadsjournalen.

Enhetschefen, kontaktpersonen samt övrig vård- och omsorgspersonal ansvarar för att det finns dokumentation enligt SoL och dokumenterar den boendes individuella behov och önskemål av kost och måltidsordning i genomförandeplanen.

Eventuella avvikelser i den boendes mat och vätskeintag ska dokumenteras och rapporteras till OAS. Avvikelserna skall rapporteras enligt MAS-riktlinjen om avvikelshantering (vård och behandling).

Som grund för policyn och nutritionsarbetet ligger:

- Tre Stiftelsers värdegrund
- Livsmedelsförordningen
- Hälso- och sjukvårdslagen (HSL) (SFS 1982:737) 763
- Socialtjänstlagen (SoL) (SFS 1980:620) (2001:453)
- Livsmedelslagen (SFS 2006:804)
- Livsmedelsförordningen (SFS 2006:813)
- Näring för god vård och omsorg – Socialstyrelsens vägledning för att förebygga och behandla undernäring, 2011
- Svenska näringsrekommendationer – 2013
- Patientsäkerhetslagen (SFS 2010:659)
- Socialstyrelsens föreskrifter och allmänna råd om ledningssystem för systematiskt kvalitetsarbete (SOSFS 2011:9)
- MAS-riktlinjen
- SOSFS2014:10