



Kvalitetsbestämmelser för måltider som serveras inom verksamheter som bedrivs enligt SoL

Diarienummer SVN 2021/137	Fastställt av Servicenämnden	Datum för fastställande 2024-01-25
Dokumenttyp Program	Dokumentet gäller för Servicenämnden	Giltighetstid Tills vidare
Revideringsansvarig Verksamhetschef för Måltid Falkenberg	Revideringsintervall Vartannat år	Reviderad datum
Dokumentansvarig (funktion) Verksamhetschef för Måltid Falkenberg	Uppföljningsansvarig och tidplan	



1. Syfte

Syfte med kvalitetsbestämmelserna är att tydliggöra vilka kvalitetskrav som Servicenämnden har gällande tillagning och beredning av måltider. Kvalitetsbestämmelserna är ett komplement till gällande lagstiftning och riktlinjer.

Kvalitetsbestämmelserna ska ses som en vägledning och anvisning om tillämpning av lagstiftning, mål och policys. Den enskilde brukarens individuella omständigheter och livssituation är alltid styrande.

2. Koppling till lagstiftning och andra styrdokument

Arbetet med livsmedel styrs av en mängd lagar, förordningar, föreskrifter och riktlinjer.

Nedanstående rekommendationer, lagar och riktlinjer ligger som grund för kvalitetskraven:

- Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen, Livsmedelsverket 2021
- Nordiska näringsrekommendationer NNR 2023
- Livsmedelslagen

3. Kvalitetsbestämmelser

3.1. Allmänna kvalitetsbestämmelser

Grundläggande kvalitetsbestämmelser gäller för samtliga verksamheter inom SoL. Servicenämnden utgår ifrån Livsmedelsverkets rekommendationer för en måltidskvalitet ur ett helhetsperspektiv. Alla delarna är viktiga för att måltiderna ska bidra till jämlik hälsa, välbefinnande och hållbar utveckling. Måltiderna ska vara integrerade, goda och trivsamma, näringsriktiga, hållbara och säkra enligt Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen (Livsmedelsverket 2021).

3.1.1. Integrerade måltider

Brukare och personal ska ha möjlighet att äta tillsammans i en trevlig miljö som ger tid för social samvaro och återhämtning.

För att främja delaktighet ska matgästerna ha möjlighet att påverka vad, när och hur måltiderna serveras. Möjlighet att vara delaktig i planering, matlagning och servering.

3.1.2. Goda och trivsamma måltider

Mat som serveras ska i största möjliga mån vara lagad från grunden. Med mat lagad från grunden menas mat som är lagad från råvaror (d.v.s. som inte har värmts upp eller tillagats i förväg). Måltiderna ska eftersträva att uppnå en kulinarisk kvalitet med smakbalans, doft och variation i konsistenser, så att aptiten stimuleras.



Maten ska vara varierad och anpassad till helgdagar och årstider. Maten ska vara god och tilltalande och vara utvald med hänsyn till målgruppen.

Maträtterna ska presenteras på ett tillgängligt och tydligt sätt via menyer och veckomenyer. Det ska finnas en förtroendefull dialog mellan brukarna eller via representanter för brukarna och de som lagar maten.

3.1.3. Näringsriktiga måltider

Måltiderna på särskilda boenden ska täcka behovet av näring och energi enligt gällande nordiska näringsrekommendationer (NNR 2023), Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen (Livsmedelsverket 2021).

3.1.4. Hållbara måltider

Upphandlade livsmedel ska väljas med hänsyn till miljö, djurskydd och social hållbarhet, i enlighet med Falkenberg kommuns Livsmedelspolicy (2020). Livsmedlen ska dessutom vara upphandlade så att dessa är anpassade för målgruppens energibehov och smakpreferenser. Verksamheten ska källsortera för att minska belastningen på miljön. Alla kök ska sträva efter att minimera svinet vid tillagning och distribution av måltider. Samordning av transporter till och från kök ska göras för att få en minskad energianvändning.

3.1.5. Säkra måltider

Alla verksamheter ska följa livsmedelslagen och dess förordningar, föreskrifter och riktlinjer.

Verksamheterna ansvarar för att följa hygienföreskrifter i enlighet med livsmedelslagen och egenkontrollarbetet utifrån HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) inom sina områden.

3.1.6. Specialkost

Specialkost ska erbjudas i samma utsträckning och med samma variation som normalkosten. Specialkosten ska i möjligaste mån följa den ordinarie matsedeln.

Vid högtider/festligheter ska brukare med specialkost erbjudas så lik normalkostens mat som möjligt.

Följande specialkost ska erbjudas som normalkost eller vegetarisk kost:

Glutenfri kost

Laktosfri kost

Mjölkproteinfri kost

Proteinreducerad kost

Kost fri från: Ägg, fisk, skaldjur, jordnötter, soja, nötter och vete.



3.1.7. Konsistensanpassad kost

Konsistensanpassad kost ska erbjudas i samma utsträckning och med samma variation som Normalkost. Den konsistensanpassade matsedeln ska i möjligaste mån följa den ordinarie matsedeln. Vid högtider/festligheter ska brukare med konsistensanpassad kost erbjudas så lik Normalkostens mat som möjligt.

De konsistensanpassningar som ska erbjudas är: Delad kost (utförs av omsorgspersonal), Grov paté, Timbalkost, Gelékost inklusive dessert, Flytande kost inklusive dessert och Tjockflytande kost inklusive dessert.

3.1.8. Alternativ kost

Brukare som av etiska, kulturella eller religiösa skäl inte kan äta den ordinarie maten ska i största möjliga mån erbjudas anpassning av menyn som t.ex. fläskfri kost. Däremot erbjuds inte halalslaktad råvara eller kosher mat, alternativet vegetarisk kost ska istället erbjudas.

3.1.9. Önskekost

Önskekost kan bli aktuell då enskild brukare har väldigt dålig aptit, lider av anorexi eller är i livets slutskede och ges efter individuell bedömning och ordination av läkare och/eller sjuksköterska på särskilt boende

3.2. Kvalitetsbestämmelser för särskild boende

Det ska finnas veckomenyer med möjlighet att välja av två maträtter på vardagar och en maträtt på helgen. Dessert ska alltid ingå i middagen.

Brukarna ska erbjudas festliga tillfällen minst två gånger per år, som t.ex. nobelmiddag, kalkonmiddag, grill- och pubkvällar med mera.

3.2.1. Haldygnsabonnemang

Haldygnsabonnemang på särskilda boenden ska innehålla tre huvudmål (frukost, middag och kvällsmat) och tre mellanmål (förmiddag, eftermiddag och kväll/natt). Livsmedel till mellanmål ska ingå i haldygnskostpris på särskilt boende.

3.2.2. Näringsriktiga måltider

Det är viktigt att den äldre får i sig tillräckligt med energi och näring. De dominerande nutritionella problemen bland äldre är ätsvårigheter och undernäring. Den nedsatta aptiten kan ha både fysiologiska och sociala orsaker. Måltiderna måste därför anpassas till små, energi- och proteintäta måltider i måltidskedjan se exempel i tabell nedan.



Måltidskedja	Energi- %	Kalorier, kcal	Protein, gram
Förfrukost	10	190	5
Frukost	15	285	15
Mellanmål	10	190	5
Middag + dessert	30	570	25
Mellanmål	10	190	5
Kvällsmat	20	380	20
Mellanmål+nattmål	15	285	10
Totalt	100 %	1900	80

3.3. Kvalitetsbestämmelser för måltider på mötesplatser

Det ska finnas veckomenyer med möjlighet att välja av två maträtter på vardagar och en maträtt på helgen. Dessert är valbart.

Middagen ska alltid vara en hel portion och följa allmänna kvalitetsbestämmelser för måltider.

Måltiden ska innehålla följande:

- Tillbehör som t ex lingon och rödbetor ska ingå till de rätter där det brukar ingå som en normal komponent.
- När soppa serveras till middag ska måltiden kompletteras med mjuk smörgås och lämpligt pålägg.
- Den dag det serveras soppa ska en matigare dessert ingå i portionen som t ex pannkaka, paj eller pudding.
- Dryck ingår i måltiden. Dryck kan vara mjölk, måltidsdryck, lättöl, läsk eller vatten.

3.4. Kvalitetsbestämmelser för matdistribution kylda måltider

Se gällande avtal med extern utförare.

4. Ansvar och uppföljning

Servicenämnden ansvarar för att kvalitetskraven revideras.

Servicenämnden fastställer kvalitetskraven för måltider som serveras inom verksamheter som bedrivs enligt SoL.