



Kvalitetsbestämmelser för måltider som serveras inom verksamheter som bedrivs enligt LSS

<u>Diarienummer</u> SOC 2023/78	<u>Fastställd av</u> Socialnämnden	<u>Datum för fastställande</u> 2023-05-23
<u>Dokumenttyp</u> Riktlinje	<u>Dokument gäller för</u> Socialförvaltningen	<u>Giltighetstid</u> Tillsvidare
<u>Revideringsansvarig</u> Socialnämnden	<u>Revideringsintervall</u> Vart tredje år eller vid behov	<u>Reviderat datum</u> 2026-03-17
<u>Dokumentansvarig (funktion)</u> Avdelningschef, Stab	<u>Uppföljningsansvarig</u> Områdeschef Funktionsstöd	<u>Uppföljning</u> Brukarenkät



Innehållsförteckning

Kvalitetsbestämmelser för måltider som serveras inom verksamheter som bedrivs enligt LSS	1
1. Syfte	2
2. Riktlinje Kvalitetsbestämmelser	2
2.1 Allmänna kvalitetsbestämmelser.....	3
2.2 Specialkost	3
2.3 Måltidsordning	3
2.4 Förslag på pedagogiskt material.....	4
2.5 Arbeta för en god måltidsmiljö	4
2.6 Matlagning	4
3. Hållbara måltider.....	5
4. Kvalitetsindikatorer för egenkontroll	5
5. Ansvar och uppföljning.....	5

1. Syfte

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

Kvalitetsbestämmelserna ska ses som en vägledning om tillämpning av lagstiftning, mål och policys. Den enskilde ska i största möjliga utsträckning ges inflytande och medbestämmande över insatser som ges (lag 1993:387 § 6).

Kvalitetsbestämmelserna riktar sig till alla verksamheter som bedrivs enligt LSS. Varje verksamhet ansvarar för att följa denna kvalitetsbestämmelse i förhållande till dess inriktning, behov och förutsättningar.

2. Riktlinje Kvalitetsbestämmelser

Bra matvanor är viktigt för att må bra, både nu och längre fram i livet, och för att orka vara aktiv. Maten ska täcka behovet av olika näringsämnen för att vi ska må bra, därför är det bra att äta varierat. Varje individ har rätt att bestämma hur de vill leva sitt liv, att ha en intellektuell eller kognitiv funktionsnedsättning kan göra det svårare att förstå konsekvenser av olika livsstilsval. Därför kan individen behöva hjälp. Det innebär att individen har rätt att få stöd att förstå hur mat kan påverka hälsa och sjukdom och vad som är bra mat för hen utifrån individuella behov och förutsättningar. Personal som arbetar inom verksamheter som bedrivs enligt LSS och som tillsammans med brukarna lagar mat kan ge stöd genom att vara förebilder, inspirera och visa på bra alternativ.



2.1 Allmänna kvalitetsbestämmelser

Grundläggande kvalitetsbestämmelser gäller för samtliga verksamheter som bedrivs enligt LSS. Kvalitetsbestämmelserna 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.

I verksamheter enligt LSS är måltiden mer än bara mat – den är en stund för återhämtning och välbefinnande. Genom att skapa en trivsamt miljö där brukare får möjlighet att äta tillsammans eller enskilt främjas både eventuell önskad social samvaro och livskvalitet.

Delaktighet i måltiden är viktig. Brukare ska ges inflytande över både vad som serveras och hur måltidsmiljön utformas. När det är möjligt, bjuds brukare in att delta i matlagningen – i eget eller gemensamt kök – utifrån egna önskemål och förutsättningar.

Maten som serveras får gärna vara lagad från grunden så att goda matvanor främjas. Måltiderna får gärna presenteras tydligt via menyer och veckoplanering.

Näringsriktiga måltider är en viktig del av omsorgen. Personal ska på ett coachande förhållningsätt hjälpa och stötta för att brukarna ska kunna välja näringsriktig kost.

Livsmedels val som personal bör rekommendera:

- Att frukt eller grönsaker ingår till varje måltid.
- Att livsmedel som inhandlas i första hand bör vara nyckelhålmärkta.
- Att godis, kakor och snacks samt söta drycker (läsk, saft) serveras i begränsad mängd.
- Att erbjuda varierad dryck som är anpassad till brukarens näringsbehov och tycke.

2.2 Specialkost

Föreligger behov av specialkost ska intygande lämnas av legitimerad HSL-personal till verksamheten. Legitimerad HSL-personal kontaktas vid misstanke om matallergi eller tugg- eller sväljsvårighet av omsorgspersonal

2.3 Måltidsordning

Enligt Livsmedelsverket bör en person äta tre huvudmål och tre mellanmål under en dag för att orka med och må bra. Målen kan se olika ut efter individens behov. Ex. äter man lite är det bra med små energitäta mål och behöver man tänka på energivärdet äter man mer frukt och grönt.

Nattfasta innebär den tid som går mellan kvällens sista måltid och morgonens första. Socialstyrelsen rekommenderar att nattfastan inte överstiger 11 timmar. Om tiden blir längre ökar risken för undernäring, vilket kan påverka både fysisk och psykisk hälsa. Undernäring handlar inte enbart om låg kroppsvikt, utan om brist på energi, protein eller viktiga näringsämnen som leder till försämrad kroppssammansättning, funktionsförmåga eller sjukdomsförlopp. Det är alltså möjligt att ha ett högt BMI men ändå ha näringsbrister, särskilt om kosten är ensidig eller om sjukdomar påverkar aptit och upptag av näring. En lång nattfasta gör det svårare att täcka dagens energi- och näringsbehov. Det kan leda till viktnedgång, minskad muskelmassa och försämrad ork. För personer med funktionsnedsättning är detta extra kritiskt eftersom många redan har en ökad risk för ohälsa. Undernäring kan också påverka immunförsvaret, sårhäkning och öka risken för trycksår och fallolyckor. Dessutom kan blodsockret påverkas negativt vid lång fasta, vilket belastar kroppen ytterligare.



2.4 Förslag på pedagogiskt material

För den enskildes självständighet i matlagningen finns Hushållningssällskapet digitala kokbok Matglad med matbilder och instruktioner steg-för-steg. Alternativt den digitala kokboken MatGladhelt-enkelt som underlättar vid lässvårigheter med hjälp av filmsekvenser och talstöd. Tallriksmodellen som finns att hitta på Livsmedelsverket hemsida är också bra material för att skapa dialog kring måltiden. Här där det som alltid viktigt att ha ett coachande förhållningssätt för att skapa delaktighet.

2.5 Arbeta för en god måltidsmiljö

En bra måltidsmiljö skapas genom att se till helheten därför kan måltidsmodellen FAMM (Five Aspects Meal Model) användas av omvårdnadspersonal i den mån det är lämpligt. Det är flera aspekter som leder fram till en bra stämning vid måltiden:

- **Rummet:** hur ser det ut där vi äter? (ljus, ljud, rekvisita, färg, form)
- **Mötet:** hur bemöter vi matgästen? (mötet mellan människor, gäst, personal)
- **Produkten:** hur är maten och drycken? (utseende, uppläggnings, njutningen, fest)
- **Stämningen:** hur är måltiden som helhet, ”atmosfären”? (sinnen, service, känsla)
- **Styrsystemet:** finns det lämpliga lokaler att äta i, är schemat för personalen anpassat till individens matsituation? (ekonomi, hygien, koncept)

2.6 Matlagning

Förutsättningarna för tillagningen av måltider i verksamheterna varierar.

Gemensamt kök

Tillagning av måltider ska enligt livsmedelslagen utföras i ändamålsenliga kök. Yrkesrollerna i verksamheterna ska ha tillräcklig kompetens för att fullfölja sitt ansvarsområde i denna riktlinje. För en god upplevelse av måltiden är det viktigt att maten smakar och doftar gott, är så nylagad som det går, har rätt temperatur, stämmer överens med förväntningarna, samt är anpassad till den enskildes behov, önskemål och vanor.

Enskildes kök

Verka för att basala hygien- och livsmedelshygienregler efterlevs av den enskilde och medarbetaren. För en god upplevelse av måltiden är det viktigt att maten smakar och doftar gott, är så nylagad som det går, har rätt temperatur, stämmer överens med förväntningarna, samt är anpassad till den enskildes behov, önskemål och vanor.

Daglig verksamhet

Deltagare som har beslut för daglig verksamhet erbjuds att få mat levererad till sin dagliga verksamhet från en leverantör. De kan också välja att ta med sig egen mat, möjlighet att förvara och värma maten finns. För fördjupning se lokal rutin.



3. Hållbara måltider

Denna punkt gäller endast om verksamheten handlar livsmedel genom kommunens E-handelssystem. Upphandlade livsmedel ska väljas med hänsyn till miljö, djurskydd och social hållbarhet, i enlighet med Falkenberg kommuns Livsmedelspolicy (2020), läs mer i bilaga. Verksamheten ska källsortera för att minska belastningen på miljön. Alla verksamheter ska sträva efter att minimera svinnet vid tillagning av och distribution av måltider. För ytterligare fördjupning läs: [Gemensamma principer för inköp av livsmedel till de offentliga köken i Halland](#)

4. Kvalitetsindikatorer för egenkontroll

- Verksamheter som har behov av det ska göra skriftliga veckomenyer, gärna med bildstöd, även recept är önskvärt. Veckomenyerna får gärna innehålla en variation av näringsriktiga maträtter enligt gällande nordiska näringsrekommendationer.
- Personal ska ha kunskap om vilken betydelse kost och näring har för människors hälsa och välbefinnande
- Samtlig personal som hanterar livsmedel ska ha god kännedom om hygien.
- Verksamheterna söker sina tillstånd hos Miljö och hälsa för att bedriva sin verksamhet och står för sina egna kostnader.
- Verksamheterna ansvarar för att följa hygienföreskrifter i enlighet med verksamhetens egenkontroll och livsmedelslagen där de bedriver verksamhet med sin personal som t.ex. serveringskök.

5. Ansvar och uppföljning

Socialförvaltningen ansvarar för att kvalitetsbestämmelser revideras.

Socialnämnden fastställer kvalitetskraven för måltider som serveras inom verksamheter som bedrivs enligt LSS.