



Kvalitetskrav för måltider som serveras inom verksamheter som bedrivs enligt SoL och LSS

Diarienummer § 96 2018/98	Fastställt av Socialnämnden	Datum för fastställande 2018-05-30
Dokumenttyp Kvalitetskrav	Dokumentet gäller för Måltider som serveras inom SoL och LSS verksamheter	Giltighetstid 2020-05-14
Revideringsansvarig * Anna Melin Andersen	Revideringsintervall Efter 2 år eller vid behov	Reviderat datum 2018-05-14
Dokumentansvarig (funktion) ** Kostkonsulent	Uppföljningsansvarig och tidplan (se punkt 5) Socialförvaltningen	



Innehållsförteckning

Syfte	3
Måltidsmodell för alla verksamheter	3
Integrerade måltider	3
Goda måltider	3
Maten ska vara näringsriktig	3
Maten ska vara hållbar	3
Maten ska vara säker	4
Specialkost ska erbjudas vid behov	4
Alternativ mat ska erbjudas vid behov	4
Önskekost ska erbjudas vid speciella behov	4
Konsistensanpassad kost	4
Kost- & Städservice	6
Upphandlade livsmedel	6
Måltider tillagade av Kost- & Städservice	6
Heldygnsportion	7
Samverkan kök och avdelning	8
Varmhållning mat och transporter	8
Särskilt boende och dagcentraler och dagverksamhet	9
Måltider tillagade av avdelningskök	9
Förfrukost, frukost, mellanmål och nattmål	10
Samverkan	10
Kvalitetsindikatorer för verksamhetens egenkontroll	10
Ordinärt boende	11
Kvalitetsindikatorer för egenkontroll	11
Träffpunkter och mötesplatser	12
Kvalitetsindikatorer för egenkontroll	12
Gruppbostad LSS och daglig verksamhet	13
Måltider i gruppbostad LSS	13
Livsmedelsval och förslag	13
Kvalitetsindikatorer för verksamhetens egenkontroll	13
Ansvar och uppföljning	14
Koppling till lagstiftning och andra styrdokument	14



Syfte

- Att ha ett samlat kvalitetskrav för tillagning och leveranser av måltider via Kost- & Städservice som utförare.
- Att ha ett samlat kvalitetskrav för omsorgsmåltider som bedrivs inom verksamheter som utför insatser enligt socialtjänstlagen, SoL och lagen om stöd och service till vissa funktionshindrade, LSS.
- Måltiderna ska vara integrerade, trivsamma, goda, näringsriktiga, hållbara och säkra enligt måltidsmodellen i alla verksamheter.

Måltidsmodell för alla verksamheter

Integrerade måltider

- Brukare och personal ska ha möjlighet att tillsammans i en trevlig miljö som ger tid för social samvaro och återhämtning.
- Ett sätt att främja delaktighet är att låta matgästerna ha inflytande på måltiden, både över vilken mat som serveras och på måltidsmiljön.
- Det ska finnas matråd på avdelningarna och på träffpunkter där brukarna ska få lämna åsikter maträtter och måltider som serveras.
- Brukare ska kunna vara med i köket och delta vid matlagningen, om så bedöms vara möjligt för verksamheten.

Goda måltider

- Måltiderna ska utgå från brukarnas matvanor och önskemål.
- Måltiderna ska eftersträvas att uppnå en kulinarisk kvalitet med smakbalans, doft och variation i konsistenser, så att man stimulerar aptiten.
- Maträtterna ska presenteras på bra sätt via menyer och veckomenyer.
- Det ska finnas en förtroendefull dialog mellan brukarna eller via representanter för brukarna och de som lagar maten.

Maten ska vara näringsriktig

- Det är viktigt att menyerna anpassas efter brukarnas behov, vanor och önskemål. Måltiderna ska täcka behovet av näring och energi enligt Nordiska näringsrekommendationer (2012) och enligt Bra mat för äldreomsorgen (2018).

Maten ska vara hållbar

- Källsortering av avfall minskar belastningen på miljön.
- Alla kök ska sträva efter att minimera svinnet vid tillagning av och distribution av måltider.
- Upphandlade livsmedel ska väljas med hänsyn till miljö, djurskydd och social hållbarhet. Livsmedel ska också vara upphandlade så att dessa är anpassade för våra äldre.



- Vildfångad fisk som upphandlats in ska komma från stabila bestånd och ska ha fiskats med omsorg om miljön.
- Lagringsdugliga frukter och grönsaker väljs i första hand och varieras efter säsong.
- Samordning av transporter till och från kök ger en minskad energianvändning.

Maten ska vara säker

- Alla verksamheter ska följa livsmedelslagen och dess förordningar, föreskrifter och riktlinjer. Ändras dessa ska verksamheten rätta sig efter de nya skrivelserna.
- Verksamheterna ansvarar för att följa hygienföreskrifter i enlighet med livsmedelslagen och egenkontrollarbetet utifrån HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) inom sina områden.
- Personalen ska ha kunskap om livsmedelssäkerhet och rutiner för att hantera risker.
- Konsistensanpassad mat ska hanteras med särskilt noggrann hygien.
- Kall mat ska förvaras kallt, +4 °C, och varm mat förvaras tillräckligt varmt, +60 °C.
- Risk för matförgiftning minskas genom rätt hantering av vissa risklivsmedel.

Specialkost ska erbjudas vid behov

- Specialkost ska erbjudas i samma omfattning och med samma variation som normalkost. Specialkost ska tillagas och serveras till brukare som har symtom mot följande allergener i maten,
 - Kost fri från; ägg, fisk, skaldjur, jordnötter, soja, nötter, fröer och vete
 - Kost fri från gluten
 - Kost fri från eller innehållande låg andel laktos

Alternativ mat ska erbjudas vid behov

- 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 (äter inte griskött). Däremot kan inte halalslaktad råvara eller kosher mat erbjudas, alternativ som vegetarisk kost ska då erbjudas. Hänsyn ska tas till brukarnas traditioner och speciella behov.

Önskekost ska erbjudas vid speciella behov

- Kan bli aktuell då enskild brukare har väldigt dålig aptit, lider av anorexi eller är i livets slutskede. Önskekost kan ges efter individuell bedömning och ordination av läkare och/eller sjuksköterska, endast vid särskilt boende för äldre.

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 följande: Hel och delad kost, grov paté, timbalkost, gelékost, flytande och tjockflytande kost.



Kost- & Städservice

- Kost- & Städservice utför tillagning av måltider till samtliga äldreboenden i kommunen.
- Kost- & Städservice utför tillagning av varma måltider som levereras via hemtjänstens personal till brukare i ordinärt boende.
- Kost- & Städservice upphandlar de transporter som behövs för att leverera måltider till särskilda boende, dagverksamheter, dagcentraler och mötesplatser.
- Kost- & Städservice ansvarar för kommunens livsmedelsupphandling.
- Livsmedel till förfrukost och mellanmål/fika ska ingå i heldygnskostpris på särskilt boende.
- Egentillverkad smoothies kan beställas via köket, men ingår inte i heldygnsportionspriset.

Upphandlade livsmedel

- Upphandlade livsmedel ska vara anpassad efter äldres behov av energi och näring.

Måltider tillagade av Kost- & Städservice

- Frukost, middag/dessert och kvällsmat tillagas och serveras av Kost- & Städservice (fetstilt text). Energirekommendationer ska följas enligt tabell nedan.
- En portion smoothies (2 dl) ska innehålla minst 190 kcal och 5 gram protein.

<i>Måltider KoS</i>	<i>Energi-%</i>	<i>Kalorier, kcal</i>	<i>Protein, gram</i>	<i>Klockan</i>
<i>Förfrukost</i>	<i>10</i>	<i>190</i>	<i>5</i>	<i>06:00-07:00</i>
<i>Frukost</i>	<i>15</i>	<i>285</i>	<i>15</i>	<i>08:00-09:30</i>
<i>Mellanmål*</i>	<i>10</i>	<i>190</i>	<i>5</i>	<i>10:00</i>
<i>Lunch + dessert</i>	<i>30</i>	<i>570</i>	<i>25</i>	<i>12:00-13:30</i>
<i>Mellanmål/fika</i>	<i>10</i>	<i>190</i>	<i>5</i>	<i>15:00-15:30</i>
<i>Kvällsmål</i>	<i>20</i>	<i>380</i>	<i>20</i>	<i>17:00-18:30</i>
<i>Mellanmål+nattmål</i>	<i>15</i>	<i>285</i>	<i>10</i>	<i>20:00-06:00</i>
<i>Totalt</i>	<i>100 %</i>	<i>1900</i>	<i>80</i>	



Heldygnsportion

En heldygnsportion ska innehålla tre huvudmål och minst 2 mellanmål. Måltiderna ska varieras och enligt följande:

Frukost

- Gröt, välling, flingor eller müsli
- Mjölk och/eller mjölkprodukter
- Smörgås, mjuk eller hård, med varierande pålägg
- Ägg minst 2 ggr/vecka
- Dryck, t ex kaffe, te, juice, mjölk, saft mm

Lunch och efterrätt

Liknande komponenter i middagsmål och kvällsmat under samma dag bör undvikas. Om middagen är mäktig så ska kvällsmaten vara lättare.

- Huvudkomponenter som t.ex. kött, fisk, kyckling eller likvärdiga komponenter
- Bikomponenter t.ex. potatis, ris, pasta och grönsaker.
- Tillbehör som t.ex. lingon, rödbetor mm, ingår på särskilt boende, men inte vid matdistribution
- Bröd, smör och pålägg vid soppdagar
- Efterrätt
- Dryck ingår på särskilt boende

Kvällsmål

Liknande komponenter i middagsmål och kvällsmat under samma dag bör undvikas. Om middagen varit lätt så ska kvälls-maten vara mäktigare.

- Huvudkomponent t ex kött, fisk, ägg eller likvärdiga komponenter
- Bikomponenter t ex potatis, ris, pasta och grönsaker
- Bröd, smör och pålägg
- Dryck ingår på särskilt boende.

Mellanmål

Det ska serveras minst två mellanmål per dygn.

- Dryck, t ex kaffe, te, mjölk, saft mm
- Smörgås, vetebröd, skorpa, kaka mm
- Fukt, fruktsallad
- Ost och kex
- Smoothies
- Glass, yoghurt
- Pudding



Samverkan kök och avdelning

- Samverkan mellan kök och omsorg ska ske minst två gånger per år. Utförare bjuder in till dessa träffar.
- Det ska finnas veckomenyer med möjlighet att välja av två maträtter på vardagar, men endast en maträtt på helgen. Dessert ska alltid ingå i lunchen.
- Festliga tillfällen ska erbjudas minst två gånger per år, exempelvis nobelmiddag, kalkonmiddag, grill- och pubkvällar mm.

Varmhållning mat och transporter

- Utföraren ska tillaga maten så att den inte varmhålls mer än två timmar, potatis bör inte varmhållas mer än en timma.
- Tidpunkt för leverans av maten sker efter dialog med utföraren av transporten till brukaren.
- Maten förpackas i ändamålsenliga och livsmedelsgodkända förpackningar. För att maten ska hålla minst + 60 grader när den når brukaren ska den förpackade matportionen transporteras i väskor med värmeplattor och i ändamålsenliga transportlådor.
- Utföraren ska vara behjälplig med regelbundna temperaturkontroller.



Särskilt boende och dagcentraler och dagverksamhet

Inom det särskilda boende är individen inte en gäst, utan är i sitt eget hem. Det finns möjlighet att äta i sin egen lägenhet eller i den gemensamma matsalen. Brukaren har heldygnsportion, med måltider serverade över hela dygnet.

Dagcentral/dagverksamhet ligger ofta i nära anslutning, där brukare i ordinärt boende kan komma för aktiviteter och för att inta måltider tillsammans. Vid dagverksamhet brukar under vistelsen ett mellanmål ingå och en lunch med dessert serveras.

Måltider tillagade av avdelningskök

- Förfrukost, mellanmål och nattmål tillagas och serveras av avdelningarnas personal (fetstilt text). Energirekommendationer ska följas enligt tabell nedan.
- Livsmedel för tillagning av dessa måltider beställs via köken och ingår i heldygnsabonnemanget.
- Smoothies kan beställas från Kost- & Städservices kök och ska vara anpassad energimässigt som ett mellanmål. Dessa smoothies ingår inte i abonnemanget för heldygnsportion.
- Avdelningsköken kan välja att beställa livsmedel och tillaga smoothies på avdelningen. Omsorgspersonal beställer livsmedel som ingår i heldygnsabonnemanget.

<i>Måltider</i>	<i>Energi-%</i>	<i>Kalorier, kcal</i>	<i>Protein, gram</i>	<i>Klockan</i>
Förfrukost	10	190	5	06:00-07:00
<i>Frukost</i>	<i>15</i>	<i>285</i>	<i>15</i>	<i>08:00-09:30</i>
Mellanmål*	10	190	5	10:00
<i>Middag + dessert</i>	<i>30</i>	<i>570</i>	<i>25</i>	<i>12:00-13:30</i>
Mellanmål/fika	10	190	5	15:00-15:30
<i>Kvällsmat</i>	<i>20</i>	<i>380</i>	<i>20</i>	<i>17:00-18:30</i>
Mellanmål+nattmål	15	285	10	20:00-06:00
<i>Totalt</i>	<i>100 %</i>	<i>1900</i>	<i>80</i>	



Förfrukost, frukost, mellanmål och nattmål

Förfrukost

Det ska alltid erbjudas förfrukost i samband med uppvaknande.

- 1 litet glas mjölk och ½ smörgås eller kex med ost och smör.
- Smoothies

Frukost

Frukost ska innehålla följande livsmedel:

- Gröt, välling, flingor eller müsli
- Mjök och/eller mjökprodukter
- Smörgås, mjuk eller hård, med varierande pålägg
- Ägg minst 2 ggr/vecka
- Dryck, t ex kaffe, te, juice, mjök, saft mm

Mellanmål

Det ska serveras minst två mellanmål per dygn.

Omsorgspersonalen beställer råvaror från köket för egen tillagning/servering.

- Dryck, t ex kaffe, te, mjök, saft mm
- Smörgås, vetebröd, skorpa, kaka mm
- Fukt, fruktsallad
- Ost, kex
- Egentillverkad smoothies eller beställd via kök
- Glass, yoghurt
- Puddingar

Nattmål

Omsorgspersonal ska se till att alltid ha något ätbart i beredskap för brukarna.

- Ett glas mjök och ½ smörgås med ost/skinka
- Smoothies

Samverkan

- Samverkan mellan kök och omsorg ska ske minst två gånger per år. Utförare bjuder in till dessa träffar.

Kvalitetsindikatorer för verksamhetens egenkontroll

- Skriftliga rutiner ska finnas hur man ska kunna upptäcka, förebygga och behandla undernäring, enligt SOSFS 2014:10.
- Hygien i avdelningskök (agar prov) och vattenprov (legionella) ska tas årligen vid varje äldreboende.



Ordinärt boende

- Brukare i ordinärt boende kan få hjälp med inköp av mat samt hjälp med tillagning helt eller delvis av frukost, kvällsmat, mellanmål och/eller vissa moment vid tillagning av lunch (uppvärmning och dylikt). Kan beviljas dagligen eller vid behov av biståndsenheten.
- Att inta ett lagat mål mat om dagen ska ingå i skälig levnadsnivå. Matdistribution innebär att färdiglagad varm mat (lunch med efterrätt) kan levereras hem till personen alla dagar i veckan om behov och rätten till insatsen finns.
- Brukare som har biståndsbedömd matdistribution har möjlighet att välja på två maträtter på vardagar, dessert ska alltid ingå i lunchen.
- Under helger erbjuds det en maträtt med dessert.
- Måltiden ska alltid vara en hel portion och innehåller följande:
- Tillbehör som t ex lingon och rödbetor ska serveras till de rätter där det brukar ingå som en normal komponent.
- När soppa serveras till lunch ska måltiden kompletteras med mjuk smörgås och lämpligt pålägg.
- Dessert ska ingå i varje lunch. Den dag det serveras soppa ska en matigare dessert ingå i portionen som t ex pannkaka, paj eller pudding.
- Dryck ska inte ingå till lunchen.
- Möjlighet att köpa kvällsmål som matdistribution kan ske efter medicinsk bedömning/HSL av hemsjukvårdens distriktssjuksköterska.
- Kvällsmål ska också kunna beställas från utföraren, efter biståndsbeslut. Kvällsmålet ska följa ordinarie matsedel och dess innehåll. Dryck ska inte ingå till kvällsmål.
- Föreligger behov av hjälp med att öppna matlådan ingår detta i matdistributionen.

Kvalitetsindikatorer för egenkontroll

- Skriftliga rutiner ska finnas hur man ska kunna upptäcka, förebygga och behandla undernäring, enligt SOSFS 2014:10.



Träffpunkter och mötesplatser

- För att äta på en träffpunkt eller mötesplats behöver man inte ha biståndsbeslut.
- Brukare med biståndsbedömd matdistribution har möjlighet att äta på närliggande träffpunkt eller mötesplats.
- Två maträtter erbjuds vardagar, dessert ska alltid ingå i lunchen och brukaren eller matgästen beställer valfri rätt dagen före vid träffpunkt eller mötesplats.
- En maträtt med dessert erbjuds under helger.
- Lunchen ska alltid vara en hel portion och innehålla följande:
 - Tillbehör som t ex lingon och rödbetor ska serveras till de rätter där det brukar ingå som en normal komponent.
 - När soppa serveras till middag eller kvällsmål ska måltiden kompletteras med mjuk smörgås och lämpligt pålägg.
 - Dessert ska ingå i varje lunchmål. Den dag det serveras soppa ska en matigare dessert ingå i portionen som t ex pannkaka, paj eller pudding. Dryck ska inte ingå i måltiden.

Vid träffpunkter ska brukaren/matgästen kunna köpa kaffe, smörgås och/eller kaka tills självkostnadspris.

Kvalitetsindikatorer för egenkontroll

- Frivilligarbetande och anställd personal ska genomgå utbildning i livsmedelshygien och följa Livsmedelslagen.
- Hygien i kök (agar prov) ska tas årligen vid varje träffpunkt och mötesplats.



Gruppbostad LSS och daglig verksamhet

För personer med en intellektuell funktionsnedsättning kan det vara svårare att förstå hur man kan påverka sin egen hälsa. Därför är det viktigt med stöd i vardagen. Personal vid gruppbostad lagar maten själva och ibland tillsammans med brukarna. Personal i gruppbostad kan här ge stöd genom att vara förebilder, inspirera och visa på bra alternativ. Stöd till hälsosamma matvanor måste dock alltid ges med största respekt för individens rätt till självbestämmande.

Måltider i gruppbostad LSS

Vid en gruppbostad ska personalen se till att brukarna tillgodoser sitt energi- och näringsbehov, genom att tillaga genomtänkta måltider med variation och god smak.

Tid för måltider och när dessa ska serveras är förslagsvis:

Måltid	Huvudmål
Frukost	07:00-08:00
Mellanmål	09:00-09:30
Lunch	12:00-13:00
Mellanmål	14:30-15:00
Kvällsmat	18:00-19:00
Mellanmål	20:00-21:00

Livsmedelsval och förslag

- Frukt och grönsaker ska ingå till varje måltid.
- Livsmedel som inhandlas bör i första hand vara nyckelhålmärkta.
- Utrymmesmat kan erbjudas vid helger och högtidsdagar och inte dagligen.
- Som dryck ska vatten eller lättmjölk erbjudas.

Då det finns brukare med olika behov är det viktigt att kunna individanpassa måltiderna.

Kvalitetsindikatorer för verksamhetens egenkontroll

- Det ska finnas skriftliga veckomenyer och recept vid varje gruppbostad med variation av näringsriktiga maträtter enligt nordiska näringsrekommendationer (2012).
- Personal och chefer ska känna till kvalitetskrav för måltider som tillagas och serveras för personer med funktionsnedsättning.
- Det ska finnas skriftliga rutiner för hur man upptäcker, förebygger och behandlar undernäring enligt SOSFS 2014:10.



Ansvar och uppföljning

- Kostkonsulent vid Socialförvaltningen ansvarar för att kvalitetskraven revideras.
- Kostkonsulent utför tillsyn av verksamheterna vid förekommen anledning.
- Socialnämnden fastställer kvalitetskraven för måltider som serveras inom verksamheter som bedrivs enligt SoL och LSS.

Koppling till lagstiftning och andra styrdokument

Arbetet med livsmedel styrs av en mängd lagar, förordningar, föreskrifter och riktlinjer. Nedanstående lagar och riktlinjer ligger som grund för kvalitetskraven:

- Bra måltider i äldreomsorgen, Livsmedelsverket, april 2018
- Nordiska näringsrekommendationer (NNR) 2012
- Socialtjänstlagen 2001:453
- Socialstyrelsens Allmänna råd om värdegrunden i socialtjänstens omsorg om äldre, SOSFS: 2012:3
- Socialstyrelsens Måltidsmiljö inom särskilda boenden och dagverksamheter, förslag till indikatorer 2014
- EG förordning 178/2002 innehåller allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftningen.
- EG förordning 852/2004 innehåller riktlinjer för livsmedelshygien.
- EG förordning 853/2004 innehåller regler om köttbesiktning av svin.
- EG förordning 882/2004 innehåller bestämmelser om säkerställning och efterlevnad av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelser om djurhälsa och djurskydd.
- SFS 2006:804 syftar till att säkerställa en hög skyddsnivå för människors hälsa och för konsumenternas intressen när det gäller livsmedel.
- SFS 2006:813 är ett komplement till livsmedelslagen (SFS 2006:804).
- LIVSFS 2005:20, föreskrift om offentlig kontroll av livsmedel.
- LIVSFS 2005:21, föreskrift om dricksvatten
- LIVSFS 2004:27 förtydligar regler inom livsmedelsområdet
- SLVFS 2001:30, föreskrift om märkning och presentation av livsmedel