



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

Diarienummer § 2 SOC 2019/344	Fastställt av Socialnämnden	Datum för fastställande 2020-01-22
Dokumenttyp	Dokumentet gäller för	Giltighetstid
Kvalitetsbestämmelser	Socialnämndens ansvarsområde	2022-01-22
Revideringsansvarig Socialnämnden	Revideringsintervall Efter 2 år eller vid behov	Reviderat datum 2020-01-10
Dokumentansvarig (funktion) Verksamhetschef för Kvalitets- och utredningsavdelningen	Uppföljningsansvarig och tidplan Socialnämnden	



Syfte	4
Koppling till lagstiftning och andra styrdokument	4
Definitioner	5
<i>Beställare</i>	5
<i>Omsorgspersonal</i>	5
<i>Utförare</i>	5
<i>Allmänt om underleverantörer</i>	5
Ansvar för revidering och uppföljning	5
Allmänna kvalitetsbestämmelser	6
<i>Integrerade måltider</i>	6
<i>Goda och trivsamma måltider</i>	6
<i>Näringsriktiga måltider</i>	7
<i>Hållbara måltider</i>	7
<i>Säkra måltider</i>	7
<i>Specialkost</i>	7
<i>Konsistensanpassad kost</i>	8
<i>Alternativ kost</i>	8
<i>Önskekost</i>	8
Kvalitetsbestämmelser för särskilt boende och dagverksamhet	9
<i>Heldygnsabonnemang</i>	9
<i>Näringsriktiga måltider på särskilt boende</i>	11
<i>Kvalitetsindikatorer för egenkontroll</i>	11
Kvalitetsbestämmelser för måltider på träffpunkter och mötesplatser	12
<i>Kvalitetsindikatorer för egenkontroll</i>	12
Kvalitetsbestämmelser för matdistribution varm mat ordinärt boende	13
Kvalitetsbestämmelser för matdistribution kyld mat ordinärt boende	13



<i>Kvalitetsindikatorer för egenkontroll</i>	14
Kvalitetsbestämmelser för måltider i gruppbostad LSS och daglig verksamhet	15
<i>Måltidsordning</i>	15
<i>Livsmedelsval och förslag</i>	15
<i>Kvalitetsindikatorer för egenkontroll</i>	16

Syfte

Syfte med kvalitetsbestämmelserna är att tydliggöra vilka kvalitetskrav som Socialnämnden har på utförare och omsorgspersonal gällande tillagning och beredning av måltider enligt Socialtjänstlagen (SoL) samt lagen om stöd och service till vissa funktionshindrade (LSS).

Kvalitetsbestämmelserna är ett komplement till gällande lagstiftning, riktlinjer och den överenskommelse som är tecknad mellan socialnämnden och servicenämnden samt eventuella underleverantörer.

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

Koppling till lagstiftning och andra styrdokument

Utföraren och dess eventuella underleverantörer ska följa Falkenbergs kommuns miljöpolicy samt uppfylla målen i Falkenbergs kommuns miljöprogram i de delar som är tillämpliga för denna verksamhet. Arbetet med livsmedel styrs av en mängd lagar, förordningar, föreskrifter och riktlinjer. Nedanstående rekommendationer, lagar och riktlinjer ligger som grund för kvalitetsbestämmelserna:

- Att förebygga och behandla undernäring. Kunskapsstöd i hälso- och sjukvård och socialtjänst Socialstyrelsen 2019
- Sveriges kommuner och regioner (SKR) hygienrutiner för avdelningskök 2019
- Bra måltider i äldreomsorgen Livsmedelsverket 2018
- SOSFS 2014:10 föreskrift och allmänna råd om förebyggande av och behandling vid undernäring
- Nordiska näringsrekommendationer NNR 2012
- SOSFS 2012:3Värdegrunden i socialtjänstens omsorg om äldre
- SFS 2006:804 Livsmedelslagen
- SFS 2006:813 är ett komplement till livsmedelslagen
- LIVSFS 2005:21 föreskrift om offentlig kontroll av livsmedel.
- EG förordning 852/2004 om livsmedelshygien.
- LIVSFS 2004:27 förtydligar regler inom livsmedelsområdet
- EG förordning 178/2002 innehåller allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftningen.
- SLVFS 2001:30 föreskrift om dricksvatten
- Socialtjänstlagen SoL 2001:453
- Lagen om stöd och service till vissa funktionshindrade LSS 1993:387

Definitioner

Beställare

Socialnämnden är beställare och Servicenämnden är utförare i Falkenbergs kommun, gällande all mat som levereras till verksamheterna inom socialnämndens ansvarsområden.

Kvalitetsbestämmelserna är också ett komplement till gällande Överenskommelse som är tecknad mellan de båda nämnderna.

Omsorgspersonal

Omsorgspersonal arbetar med att ta emot måltider som tillagas och levereras från utförarens kök. Omsorgspersonal ansvarar för måltidssituationen på särskilda boenden, träffpunkter, mötesplatser och dagverksamheter.

Utförare

Kost- & Städservice ansvarar för att tillhandahålla måltider för all äldreomsorg och upphandlar kyld mat till brukare i ordinärt boende via en underleverantör från och med 2020-09-01. Kost- & Städservice upphandlar de transporter som behövs för att leverera måltider till särskilda boenden, ordinärt boende, dagcentraler, dagverksamheter, träffpunkter och mötesplatser. Kost- & Städservice ansvarar för kommunens livsmedels-upphandling.

Allmänt om underleverantörer

Utföraren har samma ansvar mot kommunen för underleverantörens arbete som för sitt eget. De fastställda villkoren i dessa kvalitetsbestämmelser är gällande även för underleverantörer.

Ansvar för revidering och uppföljning

Socialnämnden ansvarar för att kvalitetsbestämmelserna revideras.

Socialnämnden ansvarar för uppföljning och tillsyn av verksamheterna som bedrivs enligt SoL och LSS.

Socialnämnden fastställer kvalitetsbestämmelserna för måltider som serveras inom verksamheter som bedrivs enligt SoL och LSS.



Allmänna kvalitetsbestämmelser

Grundläggande kvalitetsbestämmelser gäller för samtliga verksamheter, såväl utförare som underleverantör och omsorgspersonal. I följande textavsnitt kallas dessa för ”alla verksamheter”. Socialnämnden 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 nedanstående beskrivning:

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 tillåtas ha inflytande både över vilken mat som serveras och på måltidsmiljön.

Brukare ska kunna vara med i köket och delta vid matlagningen, om så bedöms vara möjligt för verksamheten.

Samverkan mellan Kost- & Städservice och omsorgspersonal ska ske minst två gånger per år. Kost- & Städservice bjuder in till dessa träffar som kallas för ”kostråd”. Enhetschef och personal som arbetar i verksamheterna, förslagsvis kostombud deltar tillsammans med kökets personal och teamledare/enhetschef. Brukare ska bjudas in för representation vid dessa träffar.

Goda och trivsamma måltider

Mat som levereras från Kost- & Städservice eller eventuell underleverantör ska 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.

Måltiderna ska utgå från brukarnas matvanor och önskemål. 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.

Näringsriktiga måltider

Måltiderna på särskilda boenden ska täcka behovet av näring och energi enligt gällande nordiska näringsrekommendationer (NNR 2012), Bra måltider i äldreomsorgen (Livsmedelsverket 2018) samt Kunskapsstöd vid undernäring (Socialstyrelsen 2019).

Näringsberäknade recept och rutiner vid undernäring finns för omsorgspersonal i HSL-handboken under rubriken "Nutrition".

Hållbara måltider

Upphandlade livsmedel ska väljas med hänsyn till miljö, djurskydd och social hållbarhet. I enlighet med Falkenberg kommuns upphandlingsordning ska miljöhänsyn och social hänsyn vara vägledande vid upphandling. 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 och avdelningskök ska sträva efter att minimera svinnet vid tillagning av och distribution av måltider.

Samordning av transporter till och från kök ska göras för att få en minskad energianvändning.

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.

Förenklade rutiner anpassade för omsorgens avdelningskök finns på SKR:s hemsida (Sveriges kommuner och regioner).

Personalen ska ha kunskap om livsmedelssäkerhet och rutiner för att hantera risker.

Konsistensanpassad mat ska hanteras med särskilt noggrann hygien.

Specialkost

Specialkost ska kunna 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 kost erbjudas så lik normalkostens mat som möjligt.



Följande specialkost ska kunna erbjudas som normalkost eller vegetarisk kost:

Glutenfri kost

Laktosfri kost

Mjölkproteinfri kost

Proteinreducerad kost

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

Vid eventuella framtida behov ska även annan specialkost kunna erbjudas.

Konsistensanpassad kost

Konsistensanpassad kost ska kunna 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.
- Tjockflytande kost inklusive dessert.

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 behövs inte halalslaktad råvara eller kosher mat erbjudas, alternativet vegetarisk kost ska istället erbjudas.

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



Kvalitetsbestämmelser för särskilt boende och dagverksamhet

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

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

Middag/dessert och kvällsmål tillagas och serveras av Kost- & Städservice. Delar av frukost bereds av Kost- & Städservices kök som exempelvis att koka gröt och ägg.

Förfrukost, frukost, mellanmål och nattmål tillagas och serveras av verksamheternas personal. Livsmedel för tillagning av dessa måltider beställs via Kost- & Städservice kök och ingår i heldygnsabonnemanget.

Smoothies kan beställas mot en extra kostnad från Kost- & Städservices tillagningskök och ska vara anpassade energimässigt likt en förfrukost och/eller ett mellanmål.

Avdelningsköken kan beställa ingredienser till smoothies via tillagningsköket och sådana livsmedel ingår i heldygnsabonnemanget.

Heldygnsabonnemang

Heldygnsabonnemang på särskilda boenden ska innehålla tre huvudmål och minst 2 mellanmål och nattmål. Livsmedel till förfrukost och mellanmål/fika ska ingå i heldygnskostpris på särskilt boende.

Måltiderna ska varieras och innehålla följande:

Förfrukost

Det ska alltid erbjudas förfrukost i samband med uppvaknande.

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

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



Middag och dessert

Liknande komponenter i middagsmål och kvällsmat under samma dag ska 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
- Bröd, smör och pålägg vid soppdagar
- Dessert
- 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
- Frukt, fruktsallad
- Ost och kex

Kvällsmål

Liknande komponenter i middagsmål och kvällsmat under samma dag ska undvikas. Om middagen varit lätt så ska kvällsmaten 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.

Nattmål

Vård- och omsorgspersonal ska se till att alltid ha något ätbart i beredskap för brukarna. Nattfastan bör inte understiga 11 timmar enligt Livsmedelsverkets rekommendationer.

- Ett glas mjölk och ½ smörgås med pålägg
- Smoothie



Näringsriktiga måltider på särskilt boende

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 enligt tabell nedan.

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

Det som är angivet i fet stil tillagas i avdelningsköket av omsorgspersonal. Övrig text (ej fet stil) tillagas och bereds av personal från Kost- & Städservice.

Kvalitetsindikatorer för egenkontroll

Chefer, verksamhetsledare och personal ska känna till socialförvaltningens rutiner för hur man upptäcker, förebygger och behandlar undernäring enligt SOSFS 2014:10

En kostpärm ska finnas i varje avdelningskök på särskilda boenden med uppdaterade riktlinjer och rutiner enligt HSL-handbokens ”kost och nutrition” och SKR:s rutiner för hygien i omsorgens avdelningskök.

Hygienkontroller i varje avdelningskök ska utföras årligen samt ett legionella (vattenprov) per hus på särskilda boenden.

Kvalitetsbestämmelser för måltider på träffpunkter och mötesplatser

Två maträtter erbjuds vardagar, och brukaren eller matgästen beställer valfri rätt dagen före vid träffpunkt eller mötesplats.

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 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 inte i måltid.

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

Varmhållning av 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 ska ske efter dialog med utföraren av transporten till träffpunkt eller mötesplats. Maten transporteras i kantiner.

Utföraren ska vara behjälplig med regelbundna temperaturkontroller.

Kvalitetsindikatorer för egenkontroll

Samtliga frivilligarbetande och anställd personal i träffpunkters kök och kafeteria ska genomgå en utbildning i livsmedelshygien.

Hygien i kök (Agarprov) ska tas årligen vid varje träffpunkt och mötesplats.

Kvalitetsbestämmelser för matdistribution varm mat ordinärt boende

Varm mat kommer att ersättas med kyld mat under hösten 2020.

Normalkost enligt gällande rekommendationer, är den kost som beställs mest. Matportionen tillsammans med dessert ska ha ett energiinnehåll på ca 570 kalorier. Dessert ingår alltid i leveransen. Normalkosten ska kunna erbjudas som vegetarisk kost och som specialkost. Energifördelningen ska följa gällande rekommendationer för äldre.

Kvalitetsbestämmelser för matdistribution kyld mat ordinärt boende

Normalkost enligt gällande rekommendationer, är den kost som beställs mest. Matportionen ska ha ett energiinnehåll på ca 450-550 kcal kalorier exklusive dessert. Dessert ska kunna beställas som ett extraval av brukaren. Normalkosten ska kunna erbjudas som vegetarisk kost och som specialkost. Energifördelningen ska följa gällande rekommendationer för äldre.

Dessert

Ska ingå i de måltider där soppa serveras. Dessert kan exempelvis vara: Kladdkaka med grädde, cheesecake med hallonsås, frukt/bärpaj med vaniljsås eller liknande.

Varmrätt

Huvudkomponent t ex kött och sås/fisk och sås samt potatis, ris, pasta eller motsvarande likvärdiga alternativ. Kokta grönsaker: till de rätter där det är lämpligt.

Tillbehör

Tillbehör kan vara exempelvis sylt, inlagd gurka, rödbetor, vinbärsgele till rätter där tillbehören passar.



Kvalitetsindikatorer för egenkontroll

Strävan är att alla brukare ska vara 100 % nöjda med mat och leverans. Utförare eller dess underleverantör ska årligen mäta brukarnas nöjdhet via en enkät. Enkäten ska vara utformad så att den mäter brukarnas nöjdhet gällande följande parametrar: hur smakar maten, bemötande från den personal som levererar maten och om leverans av matlådan sker på utsatt tid.

Accepterat resultat är att 85 % av brukarna är nöjda med hur maten smakar, 95 % av brukarna är nöjda med bemötande från den personal som levererar maten, 90 % av brukarna anser att leveransen sker på utsatt tid.



Kvalitetsbestämmelser för måltider i 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.

Måltidsordning

Personalen vid gruppbostad/daglig verksamhet ska ta i beaktande att brukarna tillgodoser sitt energi- och näringsbehov, genom att laga genomtänkta måltider med variation och god smak. Då det finns brukare med olika behov är det viktigt att personalen hjälper till att individanpassa måltiderna.

Förslag på tider för måltider och när dessa kan serveras är förslagsvis:

Måltid	Tid
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

- Att frukt och grönsaker ingår till varje måltid.
- Att livsmedel som inhandlas i första hand vara nyckelhålmärkta.
- Att godis, kakor och snacks samt söta drycker (läsk, saft) ska begränsas till helger och högtidsdagar.
- Att erbjuda vatten eller lättmjölk som dryck.



Kvalitetsindikatorer för egenkontroll

- Det ska finnas skriftliga veckomenyer och recept vid varje gruppbostad med variation av näringsriktiga maträtter enligt gällande nordiska näringsrekommendationer.
- Chefer, verksamhetsledare och personal ska känna till socialförvaltningens rutiner för hur man upptäcker, förebygger och behandlar undernäring enligt SOSFS 2014:10
- Samtlig personal i gruppbostäder ska genomgå en utbildning i livsmedelshygien.