

Kostpolicy

Äldreomsorgen

Hudiksvalls kommun





Inledning

Alla matgäster, men även anhöriga, ska känna en trygghet i att det serveras välsmakande och näringsriktigt väl sammansatt kost i Hudiksvalls kommuns måltidsverksamheter.

Inom omsorgen för äldre, där måltiden i olika former inkluderas i biståndsbeslutet, ska mat och näring ses som en integrerad del av omvårdnaden.

Ett tillräckligt intag av energi och näring är av stor betydelse för att förebygga sjukdom, främja hälsa genom hela livet och för att uppnå bästa effekt av övrig medicinsk behandling.

Risken för sjukdom och/ eller funktionsnedsättning ökar med stigande ålder, vilket innebär att äldre utgör en riskgrupp för utveckling av undernäring.

Ett gott näringstillstånd är förenat med en god livskvalitet.

Det är samtidigt viktigt att värdera njutning och måltidsglädje högt vilket också är en förutsättning för ett tillräckligt näringsintag hos den enskilda brukaren.



Policy och riktlinjer

Kostpolicyen består av två delar, ett policydokument och ett dokument med riktlinjer. Policyen ger uttryck för en viljeinriktning och ett förhållningssätt och beslutas av omsorgsnämnden.

Policyen ska revideras vid behov, dock minst vart annat år.

Riktlinjerna är mer detaljerade och anger hur verksamheten ska arbeta utifrån policyen, dessa revideras vid behov.

Syfte

Att skapa enhetliga riktlinjer som kan underlätta för verksamheten att bibehålla en hög kvalitet i måltiden samt att utgöra ett styrmedel i kvalitetsarbete, uppföljning och utvärdering av verksamheten.

Mål

Ingen som bor i ett särskilt boende ska lida av ofrivillig undernäring eller felnäring.

All personal ska ha goda kunskaper om måltidsmiljöns- och näringens betydelse för hälsan.



Maten ska ses som en del av den medicinska individuella vården likväl som den sätter guldkant på brukarens vardag.

Måltidens innehåll

Maten som serveras ska vara god, vällagad och omväxlande.

Måltiderna ska vara individanpassade och utformade enligt de svenska näringsrekommendationerna för äldre, ESS-gruppens kvalitetskrav och följa livsmedelsverkets råd samt socialstyrelsens vägledning.

Måltidsordning

Måltider som serveras inom äldreomsorgen ska fördelas jämnt över dygnet. Nattfastan bör inte överstiga 11 timmar, hänsyn ska tas till varje individ. Måltiderna ska bestå av frukost, lunch, middag samt 2-3 mellanmål.

Måltidsmiljön

Måltiderna ska serveras i en trevlig och lugn miljö. Måltiderna ska dukas fram på ett inbjudande sätt och intas i lugn och ro.

De ska anpassas efter de boendes individuella önskemål och behov.



Förutom näring ger måltiderna möjlighet till sociala kontakter. Den enskilde ska få den hjälp och stöd som behövs vid måltiden.

Säker mat

Specialkost ska tillhandahållas av medicinska, religiösa och etiska skäl. Specialkosten utformas enligt näringsrekommendationer och konsistensanpassas vid behov.

För alla kök som tillagar, serverar och levererar mat gäller att livsmedelslagen följs.

Alla egenkontrollprogram ska godkännas av miljö- och hälsoskyddskontoret.

Inflytande

På alla skärskilda boenden ska kostombudsträffar och brukarträffar hållas, där man har möjlighet att lämna synpunkter på och diskutera om måltiden. Hemtjänsten deltar i kostombudsträffar och brukarinflytande för matdistribution sker via enkäter.

Kostpolicyn antogs av omsorgsnämnden den 2012-12-12 § 163.



Hudiksvalls
kommun

Telefon 0650-19000 • www.hudiksvall.se