

Annicka Pantzar
Medicinskt ansvarig sjuksköterska MAS
08-560 39 223
Annicka.Pantzar@ekero.se

Socialnämnden

Lägesinformation - Mat och måltidsmiljöer på särskilda boenden för äldre

Dnr SN17/103

Förslag till beslut

Socialnämnden noterar informationen

Sammanfattning av ärendet

På uppdrag av Socialnämnden genomförde socialkontoret hösten 2017/våren 2018 en uppföljning av mat och måltider i särskilda boenden för äldre. Uppföljningen genomfördes med hjälp av koststrateg från Äldrecentrum. Fem utvecklingsområden uppmärksammades i samband med uppföljningen;

1. Lokaler för mat och måltidsmiljö
2. Inredning, möblering, dukning m.m.
3. Delaktighet vid måltider genom arbetssätt vid måltider, information m.m.
4. Måltidsobservationer, verktyg egenkontroll och självskattning av arbetet
5. Utbildning, eventuellt om hygienkrav samt bevaka området

De särskilda boendeenheterna har tagit del av uppföljningen som sammanställdes av socialkontoret under våren 2018. För att följa hur arbetet går på enheterna har de skriftligt återkopplat hur läget idag ser ut på respektive särskilda boende utifrån ovan utvecklingsområden. Informationen delges Socialnämnden.

Beslutsunderlag

Tjänsteutlåtande 2018-09-11

PM 2018-01-15 Uppföljning mat och måltider i särskilt boende för äldre-
utvecklingsområden

Ärendet

Ekgården:

1. En ombyggnation kommer att genomföras de kommande åren. De kommer ske modernisering av enheten även beaktat belysning och ventilation i samband med detta. Också tillagningsköket kommer att byggas om och förnyas.
2. Det finns höj- och sänkbara matbord. Tabletter och dukar har köpts in. Fortsatt arbete med att inventera vad som redan finns och komplettera med nyinköp. Avlastningsbord/skänk har köpts in. Ekgårdens nutritionsteam har lagt in i rutin att vid högtider duka extra fint vid högtider och på helger, t.ex. med vid duk och servetter. Äldre stolar har renoverats. Ny matservis (tallrik, djup tallrik, assiett) har köpts in till några enheter så att det blir enhetlig dukning.
3. Tillbehör såsom kryddor finns på matborden. Det är möjligt att beställa extra dressing från köket. Till måltiderna serveras tillbehör i mindre skålar, fat med pålägg, brödkorg, potatis för att boende själva ska kunna välja. Menyerna har blivit tydligare om innehåll samt enkelt att läsa.

På Ekgårdens hemsida finns uppgifter om vilken meny som serveras samt vilken alternativ rätt som finns. Ytterligare uppdatering av hemsidan pågår. På enhetens möten sker regelbundna diskussioner kring hur arbetssättet ska ske under måltid. Enheten sprider information till boende och anhöriga att man inte alltid kan svara i telefon under måltiderna. De ska vara en lugn och trevlig stund.

4. Ekgården planerar att genomföra egenkontroll/observation under måltid på alla enheter under september månad. Resultaten av egenkontrollerna tas upp i samband med nutritionsteamets möten.
5. Arbete med basala hygienrutiner pågår hela tiden. Att hjälpa till med handtvätt innan måltid för boende. Inköp av värmeplattor, värmeskåp där maten i transporteras i obruten kedja. Nära samarbete med kökschef (ny sedan april 2018). Implementering av nytt beställningssystem där boende och personal kan beställa den andra maträtten samt andra varor via digitalt stöd kommer att starta på en enhet. Datum ej fastställt ännu. Utbildning pågår.

Identifierade hinder och problemställningar är;

Stora ombyggnationen kommer ta tid och så ventilation och belysning är inget som kommer kunna förbättras på kort sikt.

Olika förväntningar hos de boende samt deras närstående om att vissa önskar få maten upplagd på tallrik. Alla boende vill inte servera sig själva.

Söderströmsgården:

1. Förbättringsåtgärder i lokaler för mat och måltidsmiljö – ej aktuellt för Söderströmsgården.
2. Bordstabletter och dukar har diskuterats på nutritionsmötet innan sommaren och dessa finns redan på varje enhet. De används oftare nu. Borden är höj- och sänkbara.
3. Tillbehör och kryddor på bordet finns på alla enheter. Brödkorgar samt mindre kanner har köpts in och används nu på alla enheter. Menyerna har blivit tydligare och Söderströmsgården planerar genomföra utvärdering av vad de boende tycker om menyerna.
4. Måltidsobservation enligt Äldrecentrums verktyg är genomförd under juni månad och en sammanställning har genomförts och ska diskuteras på nästa nutritionsmöte. Enkät med frågor om mat och måltid är utlämnad till alla boende och svaren ska sammanställas. Återkoppling ska ske med kökschef och nutritionsteamet.
5. Hygien är ett ständigt pågående arbete. Söderströmsgården arbetar ständigt med att öka kunskapen kring följsamheten till basala hygienrutiner och korrekt arbetsdräkt.

Kullen:

1. Lokalerna är nyligen uppfräschade, köken i stora huset på Kullen renoverades under våren 2018. Bl a byttes gamla köksluckor ut till nya.
2. Bordsdukar/ tabletter har köpts in och snittblommor köps alltid in till helgen. Personalen hjälper ofta till med placering av de boende så att de sitter vid bord där de känner samhörighet med övriga kring bordet. Vissa boende önskar starkare belysning och andra vill ha mildare. Placering sker även då utefter önskemål från den boende.
3. Kullen arbetar mycket med att personalen ska uppmärksamma/ fråga de boende som kan vara delaktig om de vill hjälpa till kring måltiden, ex. skala potatis och/ eller duka fram på borden.
4. Kullen arbetar löpande med att göra undersökningar av matsvinn och anpassar beställningar efter dessa. Måltidsmiljön diskuteras på Kullens APT-möten och en måltidsobservation är inplanerad till hösten 2018.

Beslutet expedieras till

Intern produktion Ekgården

Intern produktion Söderströmsgården

Attendo AB Kullen

Lena Burman Johansson
Socialchef

Annicka Pantzar
Medicinskt ansvarig sjuksköterska