

 <p>Äldreomsorg Sundbyberg Ledningssystem</p>	INS 11.1 A Dokumentnamn Instruktion för måltidsobservation			
	Huvudprocess Stödprocess	Verksamhetsprocess SÄBO, Korttis, DV	Delprocess Måltidsobservation	Enhet SÄBO, Korttis och DV
Fastställd av/dokumentansvarig Utvecklingsledare	Fastställd datum 2019-11-06	Reviderad datum 2023-08-30	Version 4	Sida Sida 1 av 2

Måltidsobservation

Syftet är att kontrollera att verksamheternas måltider är en trevlig stund på dagen och i överensstämmelse med rutin/avtal/överenskommelse.

Måltidsobservation utförs årligen på samtliga äldreboende i Sundbybergsstad och som en del av uppföljning för dagverksamhet och korttidsboende. Besöket ska vara oanmält och en avdelning per verksamhet väljs slumpvis ut för måltidsobservation.

Observationen utförs med fördel av två personer med mångårig erfarenhet av äldreomsorg och minst en person ska vara Hälso- och sjukvårdsutbildad.

Observatorerna fyller enskilt i underlag för måltidsobservation. När observationen är klar sammanställs resultaten.

Frågemallen bedömer sju områden och varje område bedöms enligt en bestämd poängskala. Poängskalan används för att enheten ska kunna se sina styrkor och svagheter. Maximalt kan enheten få 26 poäng. Utifrån poängen får enheten indikation om vilket/vilka områden som har kvalitetutvecklingsbehov och var de har sina styrkor.

Nivåindelning resultat	Nivå för gradering	Nivå för åtgärd
90 – 100 %	Uppfyller kravet med mycket god kvalitet	Ingen åtgärd krävs
80 – 89 %	Uppfyller kraven	Ingen åtgärd krävs
70 – 79 %	Anmärkning	Åtgärd planeras i ordinarie kvalitetsarbete
50 – 69 %	Mindre avvikelse	Åtgärdas påbörjas skyndsamt
0 – 49 %	Stor/allvarlig avvikelse	Åtgärdas påbörjas utan dröjsmål

Poängskalan

Kategori	Poängskala	Kriterier
Rummet	0-4	Det är lätt att ta sig fram i rummet Ändamålsenlig belysning (persienner, punktbelysning, allmänbelysning) Rummet är rent, snyggt och signalerar matro Lugn ljudmiljö
Bemötande	0-4	Finns tid till individuellt bemötande Personalen stödjer kommunikation vid bordet (pågår småprat) Personalen sitter med vid bordet, finns bemanning för att tillgodose behoven Finns uppdelning av arbetsuppgifter vid måltidssituationen
Serveringen	0-5	Maten presenteras muntligen och via matsedel på borden/tavla i rummet Maten läggs upp fint på tallriken, tillbehör finns på bordet (ex kryddor bröd) Karottsystem alt matvagn som körs runt Bordet ser trevligt ut, duk/tabletter, servetter, blomma Erbjuds alternativ maträtt och dryck
Ergonomi	0-2	Tillgång på ät-hjälpmedel Sittställning
Personcentrering	0-4	Individanpassad matkonsistens (mjukt, passerat finfördelat och allergi) Individuellt stöd, förutsättning till självständighet i måltidssituation (matning, på-putt, finfördelning, kontrastdukning) Individanpassad storlek på måltid, erbjuds omsorgstagarna mer mat och dryck. Matgästerna erbjuds att vara delaktiga
Egenkontroll	0-4	Finns rutin för vem som ordinerar individanpassad kost. Checklista och signering av: <ul style="list-style-type: none"> - temp kall/varm mat - temp kyl/frys - städ
Hygien	0-3	Serveringspersonalen använder förkläde Följsamhet till basal hygienrutin Hygien hos omsorgstagare (rena händer, vårdade naglar)
TOTAL POÄNG		

För varje enhet skrivs en kort sammanställning med poängsättning och eventuella åtgärder i Stratsys. Tillsammans med underlaget för uppföljning får enheten information om resultat som en del av verksamhetsuppföljnings rapporten.