|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Enhet:**  | **Datum:**  | **Observatör:**  |

**Sammanfattning**:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **RUMMET 0-4poäng** **(1 poäng/frågeområde)** | **Ja** | **Nej** | **Delvis** | **Kommentar: Sammantagen bedömning**  |
| 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 poäng** **(1 poäng/frågeområde)** | **Ja** | **Nej** | **Delvis** | **Kommentar: Sammantagen bedömning**  |
| 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 |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SERVERING 0-5 poäng** **(1 poäng/frågeområde)** | **Ja** | **Nej** | **Delvis** | **Kommentar: Sammantagen bedömning**  |
| 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 poäng****(1 poäng/frågeområde)** | **Ja** | **Nej** | **Delvis** | **Kommentar: Sammantagen bedömning**  |
| Tillgång på ät-hjälpmedel |  |  |  |  |
| Sittställning |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PERSONCENTRERING 0-4 poäng** **(1 poäng/frågeområde)** | **Ja** | **Nej** | **Delvis** | **Kommentar: Sammantagen bedömning**  |
| Individanpassad matkonsistens (mjukt, passerat finfördelat och allergi) |  |  |  |  |
| Individuellt stöd, förutsättning till självständighet i måltidssituation (matning, på-putt, finfördelning, kontrastdukning) |  |  |  |  |
| Individanpassas storlek på måltid, erbjuds omsorgstagarna mer mat och dryck. |  |  |  |  |
| Matgästerna erbjuds att vara delaktiga |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **EGENKONTROLL 0-4P** **(1 poäng/frågeområde)** | **Ja** | **Nej** | **Delvis** | **Kommentar: Sammantagen bedömning**  |
| Finns rutin för vem som ordinerar individanpassad kost (konsistens, energiförtätning) mm |  |  |  |  |
| Checklista och signering av temp kall/varm mat  |  |  |  |  |
| Checklista och signering av temp kyl/frys  |  |  |  |  |
| Checklista och signering av städ |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **HYGIEN 0-3 poäng (1poäng/frågeområde)** | **Ja** | **Nej** | **Delvis** | **Kommentar:** **Sammantagen bedömning**  |
| Serveringspersonalen använder förkläde |  |  |  |  |
| Följsamhet till basal hygienrutin (arbetskläder, hår, naglar, smycken) |  |  |  |  |
| Hygien hos omsorgstagare (rena händer, vårdade naglar) |  |  |  |  |