



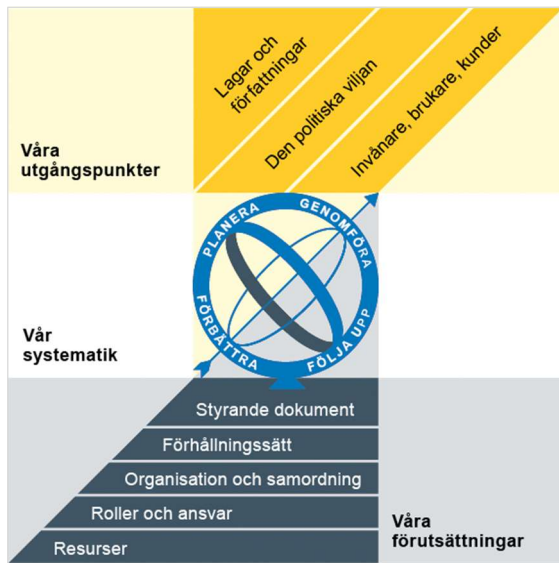
Äldre samt vård- och omsorgsförvaltningens anvisning för måltider



Reglerande styrande dokument

Policy
Riktlinje
Regel
► **Anvisning**
Rutin
Instruktion

Göteborgs Stads styrsystem



Utgångspunkterna för styrningen av Göteborgs Stad är lagar och författningar, den politiska viljan och stadens invånare, brukare och kunder. För att förverkliga utgångspunkterna behövs förutsättningar av olika slag. Stadens politiker har möjlighet att genom styrande dokument beskriva hur de vill realisera den politiska viljan. Inom Göteborgs Stad gäller de styrande dokument som antas av kommunfullmäktige och kommunstyrelsen. Därutöver fastställer nämnder och bolagsstyrelser egna styrande dokument för sin egen verksamhet. Kommunfullmäktiges budget är det övergripande och överordnade styrande dokumentet för Göteborgs Stads nämnder och bolagsstyrelser.

Om Göteborgs Stads styrande dokument

Göteborgs Stads styrande dokument är våra förutsättningar för att vi ska göra rätt saker på rätt sätt. De anger vad nämnder/styrelser och förvaltningar/bolag ska göra, vem som ska göra det och hur det ska göras. Styrande dokument är samlingsbegreppet för dessa dokument.

Stadens grundläggande principer såsom demokratisk grundsyn, principer om mänskliga rättigheter och icke-diskriminering omsätts i praktisk verksamhet genom att de integreras i stadens ordinarie beslutsprocesser. Beredning av och beslut om styrande dokument har en stor betydelse för förverkligandet av dessa principer i stadens verksamheter.

De styrande dokumenten ska göra det tydligt både för organisationen och för invånare, brukare, kunder, leverantörer, samarbetspartners och andra intressenter vad som förväntas av förvaltningar och bolag. De styrande dokumenten ligger till grund för att utkräva ansvar när vi inte arbetar i enlighet med vad som är beslutat.



Beslutad av: Äldre samt vård- och omsorgsnämnden	Gäller för: Äldre samt vård- och omsorgsförvaltningen	Diarienummer: N160-1850/21, AVO 2026-00513	Datum och paragraf för beslutet: 2022-11-22 § 263
Dokumentsort: Anvisning	Giltighetstid: 2028-01-31	Senast reviderad: 2026-03-24	Dokumentansvarig: Verksamhetschef Måltid

Bilagor:

Innehåll

Inledning	4
Syftet med denna anvisning	4
Vem omfattas av anvisningen	4
Bakgrund	4
Koppling till andra styrande dokument	4
Stödande dokument	5
Anvisning	6
Ansvar, samverkan och kompetens	6
Verksamhetschef	6
Enhetschef	6
Uppföljning	7
Goda måltider	7
Integrerade måltider	7
Trivsamma måltider	8
Miljösmarta måltider	8
Näringsriktiga måltider	9
Säkra måltider	10

Inledning

Syftet med denna anvisning

Denna anvisning ska säkerställa att samtliga verksamheter inom äldre samt vård- och omsorgsförvaltningen följer Göteborgs Stads policy för måltider. Anvisningen ska tydliggöra hur Göteborgs Stads policy för måltider ska användas i praktiken. Anvisningen ska tydliggöra ansvarsfördelning på de olika nivåerna i förvaltningen och framhäva vikten av samverkan och dialog i och mellan förvaltningens verksamheter.

Vem omfattas av anvisningen

Denna anvisning gäller för alla som hanterar, lagar och serverar mat inom äldre samt vård- och omsorgsförvaltningen. Anvisningen omfattar även de som ordinerar insatser kring mat och måltider och de som beslutar om biståndsbedömda insatser.

Bakgrund

På uppdrag av kommunfullmäktige har Göteborgs Stads policy för måltider tagits fram, anvisningen avser att förtydliga verksamheternas ansvar och uppdrag.

Koppling till andra styrande dokument

Följande dokument avser att ge möjlighet till fördjupning samt presentera de styrande dokument som anvisningen utgår ifrån.

Styrande dokument
Göteborgs Stads policy för måltider
Livsmedelslag 2006:804.
Nordiska näringsrekommendationer, NNR (2023).
Att förebygga och behandla undernäring – Nationellt kunskapsstöd i hälso- och sjukvård och socialtjänst (socialstyrelsen.se 2023)
Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen (livsmedelsverket.se 2023)
Riktlinje för vårdprevention
Riktlinje kontakt med sjuksköterska
Riktlinje kontakt med fysioterapeut och arbetsterapeut
Nya föreskrifter och allmänna råd om förebyggande av och behandling vid undernäring
Socialstyrelsens föreskrifter och allmänna råd om förebyggande av och behandling vid undernäring; HSLF-FS 2022:49

Stödjande dokument

[Mat vid diabetes](#)

[Rutin för nattfastemätning på vård- och omsorgsborende, korttid och avlösning](#)

[Rutin för ordination av specialkost och konsistensanpassade måltider](#)

[Checklista för måltider](#)

[Måltidsobservationer](#)

[Rutin för egenkontroll av livsmedelshygien](#)

Anvisning

Det systematiska kvalitetsarbetet ska säkerställa att Göteborgs Stads policy för måltider efterlevs samt säkerställa att medarbetarna har god kompetens. Samarbete och kommunikation mellan verksamheterna ska bidra till att utveckla arbetet med mat och måltider. Näringsriktiga måltider ska erbjudas inom äldreomsorgen utifrån individens önskemål och behov. Måltiden ska ses som en helhet för ett gott och värdigt liv.

Ansvar, samverkan och kompetens

Verksamhetschef

- Verksamhetschef inom respektive verksamhet ansvarar för att följa upp hur enhetscheferna arbetar med mat-, måltids- och nutritionsfrågor i det egna verksamhetsområdet.
- Verksamhetschef på vård- och omsorgsboende ansvarar för att utse kontaktchef måltid och följa upp uppdraget minst en gång per år.

Enhetschef

Enhetschef inom respektive verksamhet ansvarar för:

- Att säkerställa kompetens och kunskapsutveckling genom regelbundna utbildningsinsatser. Utbildningsinsatserna kan med fördel ske gemensamt mellan olika verksamheter utifrån måltidspusslets delar och verksamhetens behov.
- Att verksamheter som har medarbetare med fördjupat uppdrag/utökat ansvarsområde måltid, eller utökat ansvarsområde nutrition har uppdragsbeskrivning för dessa roller som följs upp årligen

Vård- och omsorgsboende

- Ansvarar för att det finns medarbetare med fördjupat uppdrag måltid per enhet.
- Håller i lokala träffar med medarbetare med fördjupat uppdrag.
- Håller i måltidsmöten med enhetschef och köksmästare från Service måltid samt medarbetare med fördjupat uppdrag måltid
- Håller i måltidsråd med hyresgäster där representant från Service måltid samt medarbetare med fördjupat uppdrag deltar.
- Ansvarar för att följa rutin för egenkontroll av dygnsmätning av måltider genomförs i samråd med hälso- och sjukvården och att vid behov vidta åtgärder för att förkorta nattfastan.
- Ansvarar för energi- och näringsinnehåll i måltider som tillreds på enheterna på vård- och omsorgsboende.

Service måltid

- Ansvarar för energi- och näringsinnehåll i måltider som tillagas i storkök.
- Deltar på måltidsmöte och måltidsråd.

Hemtjänst

- Ansvarar för att biståndsbedömda insatser kring mat och måltider utförs och följs upp.

Hälsofrämjande och förebyggande

- Ansvarar för energi- och näringsinnehåll i måltider som tillreds på dagverksamhet.
- Ansvarar för att det finns medarbetare med utökat ansvar för mat och måltid.

Hälso- och sjukvård

- Ansvarar för att det finns medarbetare med utökat ansvarsområde nutrition.

Uppföljning

Regelbunden uppföljning genomförs utifrån anvisningarna och Göteborgs Stads policy för måltider i verksamheterna. Forum för dialog och uppföljning kan vara arbetsplatsträffar, ledningsgrupp och chefsträffar. Om avvikelser uppmärksammas ska de lyftas till närmaste chef.

Enhetschef för respektive verksamhet ansvarar för att följa upp indikatorer för måluppfyllelse via stadens uppföljningssystem.

Anvisningarna revideras vid behov.

Goda måltider



Matgästen ska erbjudas god, vällagad och näringsriktig mat anpassad efter behov och önskemål.

- Måltider som staden ansvarar för ska bidra till livskvalitet och hälsa.
- Medarbetare ska presentera maten på ett inbjudande och trevligt sätt med hänsyn till matgästernas önskemål.
- Medarbetare ska vara professionella och ska inte låta personliga uppfattningar om mat och smak påverka.
- Måltidsutbudet på vård- och omsorgsboende och dagverksamhet inom hälsofrämjande och förebyggande ska anpassas utifrån behov och matgästen ska erbjudas alternativ.
- Matgästens synpunkter på måltiden på vård- och omsorgsboende och hälsofrämjande och förebyggande tas emot och återkopplas i daglig dialog med kök. Motsvarande sker mellan hemtjänst och måltidsdistributör.

Integrerade måltider



Måltiden ska vara något att se fram emot och njuta av som en del av dagens upplevelser. Det systematiska kvalitetsarbetet inkluderar verksamheterna och matgästen genom olika forum.

- Matgästen ska kunna påverka när och var måltiden serveras och ges tillräckligt med tid för sin måltid.
- Matgästen ska ges möjlighet att lägga upp sin mat eller tillbehör på tallriken själv. Matgästen på vård- och omsorgsboende ska kunna välja att äta enskilt eller gemensamt med andra.
- Medarbetare ska vid behov sitta med vid måltiden för att skapa en lugn och trygg måltidssituation.

- Matgästens kulturella och religiösa aspekter ska inkluderas i måltidsplaneringen. Göteborgs Stad skyddar och främjar nationella minoriteters kultur, identitet och språk. Uppmärksamma gärna nationella minoriteters högtidsdagar.
- På vård- och omsorgsboende ska verksamheterna säkerställa att matgästerna får lämna synpunkter och önskemål på maten och måltiderna genom måltidsråd för matgästerna och måltidsmöten inom och mellan verksamheterna.

Trivsamma måltider



Stämningen och miljön ska vara välkomnande och bjuda in till njutningsfulla måltider. Medarbetaren bidrar till att måltidssituationen blir en av dagens höjdpunkter genom ett gott bemötande med fokus på matgästens behov och önskemål.

- Dukning och servering ska vara tilltalande och anpassad utifrån matgästens behov.
- Måltidsmiljön ska vara lugn och rofylld med behaglig ljudnivå, med god belysning och fri från störande sinnesintryck.
- Dukningen ska anpassas utifrån helger, årstider och högtider.
- Maten ska presenteras på ett tydligt, trevligt och aptitligt sätt.
- Medarbetaren ska ha kunskap om varje matgästs behov för att ge ett bra stöd vid måltiden, exempelvis vid konsistensanpassad kost.
- Anpassade hjälpmedel ska användas vid funktionsnedsättning så att sittställning och redskap gör det möjligt att inta måltiden utifrån egna förutsättningar. Utformning av stöd sker i samråd med arbetsterapeut.
- Tillräckligt med tid ska avsättas vid varje måltid för att skapa måltidsro.
- På vård- och omsorgsboende ska verksamheterna följa checklista för måltider.

Miljösmarta måltider



Verksamheterna ska arbeta aktivt för att minska negativ miljö- och klimatpåverkan genom Göteborgs Stads uppsatta mål. Målen avser andel ekologiska livsmedel, lokalproduktion, livsmedelsförsörjning och minskning av matsvinn.

Arbetet med att minska negativ miljö- och klimatpåverkan ska ske genom att:

- Livsmedel och antal portioner ska beställas och tillagas utifrån matgästens behov.
- Mat och livsmedel ska hanteras och hushållas med utifrån gällande regler för livsmedelshygien så att inte onödigt svinn uppstår.
- Matsvinn ska mätas och följas upp årligen på vård- och omsorgsboende i samarbete med tillagningskök.
- Erbjudna måltider som är lokalproducerade och måltider som producerats med hänsyn till miljö.
- Engångsmaterial och förbrukningsprodukter vid produktion och servering ska användas sparsamt och inte överanvändas.

Näringsriktiga måltider



Att täcka behov av energi och näring är nödvändigt för att bevara hälsa och funktionsförmåga, förebygga sjukdom, fallolyckor, trycksår och depression och för att medicinsk behandling ska ge bästa effekt.

Måltidernas betydelse för att bevara god livskvalitet och funktionsförmåga är högre prioriterad än betydelsen att förebygga övervikt och livsrelaterade sjukdomar. Samverkan med sjuksköterska är viktig för att förebygga undernäring och bibehålla god hälsa.

- Sjuksköterska ska arbeta förebyggande. Vid inskrivning i kommunal hälso- och sjukvård ska sjuksköterska genomföra riskbedömning för undernäring. Om risk för undernäring eller undernäring föreligger ska sjuksköterska vidta åtgärder utifrån patientens hälsotillstånd och behov.
- Socialsekreteraren ansvarar för att identifiera individer med risk för undernäring i samband med ansökan om insatser enligt socialtjänstlagen, genom att erbjuda den enskilde ett informerande samtal enligt Individens behov i centrum (IBIC). Därigenom uppmärksammas behov kopplade till aktiviteter såsom införskaffande av varor, planering, beredande och intag av måltider. Vid indikation risk för undernäring ansvarar socialsekreteraren för att uppmuntra den enskilde till kontakt med regional och kommunal primärvård för vidare bedömning och utredning.
- Efter inskrivning i hemtjänsten ska utföraren genom rutin fast omsorgskontakt, vara uppmärksam på om omsorgstagaren har några förändrade behov för att förebygga och upptäcka undernäring. Hemtjänsten ansvarar för att uppmuntra den enskilde till kontakt med regional och kommunal primärvård samt socialsekreterare vid förändrade behov.
- I kommunal hälso- och sjukvård ska viktkontroll erbjudas minst en gång per år enligt Riktlinje vårdprevention. Om patienten tackar nej ska detta dokumenteras.
- Rutin för egenkontroll av dygns- och nattfastemätning ska följas och enhetschef inom vård- och omsorgsboende och sjuksköterska ska samverka kring nattfastan. Den ofrivillig nattfastan ska inte vara längre än elva timmar. Orolig nattsömn kan bero på hunger och den som vaknar nattetid ska erbjudas eller ha tillgång till något att äta.
- Måltidsordningen för att förebygga undernäring innebär tre huvudmål och tre mellanmål väl fördelade under dagen samt sängkantsmat. Medarbetare ska uppmuntra till många små energi- och näringsrika måltider utspridda över dagen.
- Lunch och kvällsmat står för hälften av det dagliga energi- och näringsintaget. Frukost- och mellanmål samt sängkantsmat utgör den andra hälften. Måltiderna ska vara energi- och näringsriktiga och storleksanpassas utifrån individens behov. Lunch och kvällsmat ska näringsberäknas.
- D-vitaminberikade livsmedel ska användas när de finns att tillgå.
- Vid nedsatt aptit blir dryckens energitillskott viktigt och dryck utöver vatten ska finnas tillgängligt.

- För personer som har matdistribution i ordinärt boende säkerställs att maten är energi- och näringsriktig utifrån målgruppens behov i samband med upphandlingen. Övriga måltider ansvarar omsorgstagarens själv för. Om omsorgstagaren behöver stöd med inköp av övriga måltider ska medarbetare ha kunskap för att stötta individen att göra inköp av energi- och näringsriktiga måltider utifrån önskemål och behov. Undernäring ska förebyggas genom vägledning vid val och inköp av livsmedel samt vid måltider.

Säkra måltider



Matgästen ska serveras säkra måltider i en trygg måltidsmiljö. Med ökad ålder försämras immunförsvaret och risken att bli sjuk på grund av dålig hygien och felaktig hantering av livsmedel ökar.

- All personal som hanterar mat och måltider ska genomgå utbildning i livsmedelssäkerhet. Livsmedelssäkerhet ingår i introduktion för nyanställda och vikarier.
- Medarbetare ska följa hygienrutiner och gällande egenkontroll vid hantering av livsmedel.
- Maträtter ska presenteras med namn och innehåll för att säkerställa att matgästen får rätt mat.
- Specialkost vid sjukdom samt konsistensanpassad mat ska ordinerar av legitimerade medarbetare utifrån matgästens behov och hänsyn ska tas till matgästens förutsättningar.
- Andra anpassningar såsom kost vid allergier och överkänsligheter, vegetarisk kost och anpassning utifrån religiösa skäl kan beställas av omsorgsmedarbetare utan ordination.
- Tillagning och uppvärmning av anpassad kost, till exempel timbalkost, ska ske med varsamhet för att behålla rätt konsistens vilket är nödvändigt för personer med sväljsvårigheter.