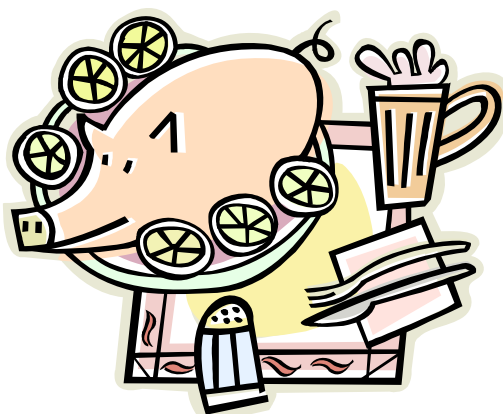




## Måltidssituationen vid särskilda boenden



**Länsstyrelsens sammanställning av den oanmälda  
tillsynen gällande måltidssituationen vid särskilda boende**

# Tillsyn av måltidssituationen vid särskilda boenden.

## Inledning

För många äldre är måltiderna på det särskilda boendet en stund av gemenskap och aktivitet. Måltiden kan ibland vara enda gången de boende lämnar sin lägenhet och då blir måltiden något mer än bara mat.

Utgångspunkten för tillsynen har varit den nationella handlingsplanen för äldrepolitiken regeringens prop. 1997/98:113.

Äldre ska ha tillgång till en god vård och omsorg. Detta innebär bland annat att människovärde, individuella behov och önskemål, integritet, självbestämmande och värdighet skall respekteras. Det betyder till exempel att få äta det man tycker om, att maten är näringsriktig och att den serveras på normala tider.

## Syftet

Syftet har varit att få en uppfattning om hur måltidssituationen fungerar på kommunernas särskilda boenden. Individuella behov och valmöjligheter, maten och måltidsordningen. Möjlighet till social samvaro/enskildhet och hur den fysiska/psykosociala miljön fungerar.

Under hösten 2005 har Länsstyrelsen genomfört tillsyn avseende måltidssituationen i elva kommuner, Hagfors, Filipstad, Grums, Forshaga, Eda, Årjäng, Kil, Torsby, Sunne, Kristinehamn och Storfors. Tillsynen har genomförts i två särskilda boenden i varje kommun. (Storfors undantaget då det endast finns ett särskilt boende i kommunen). Tillsynen har skett i form av oanmälda tillsynsbesök. Tillsynen startade med observationer under lunchen och kompletterades med frågor till boende och personal. Totalt intervjuades 21 personalgrupper och 84 brukare. Tillsynen avslutades med en skriftlig begäran från respektive nämnd om riktlinjer för måltid och mat i särskilt boende samt kompletterande frågor till äldreomsorgschef eller motsvarande. Efter genomförd tillsyn har ett separat beslut skickats till varje granskad kommun.

Tillsynen har främst inriktats på följande aspekter av mat och måltider:

- maten och måltidsordningen
- social samvaro
- den fysiska miljön vid måltiden samt
- individuella behov och valmöjligheter

## **Maten och måltidsordningen**

Länsstyrelsen har inte granskat kvaliteten på maten ur näringssynpunkt. Däremot framkom att de allra flesta äldreboenden lägger stor vikt vid denna aspekt. Flera boenden har tillgång till dietister i de flesta fall finns riktlinjer för kost och måltider. Flera boenden hade kostombud men i flera fall var det oklart vilket uppdrag kostombuden hade.

Den mat som serveras är husmanskost och variationen av rätter mellan dagar och veckor kan vara stor. En vanlig måltidsordning består av tre huvudmål samt två mellanmål/kaffe, fördelade över dagen. Sista måltiden serveras ofta mellan klockan 16.30 eller 18.00. En generell uppfattning är att tiden från kvällsmål till morgonmål inte skall överskrida 12–13 timmar. I många fall uppmärksammade vi att ”nattfastan” kunde bli längre än så. Personalen uppger att det är möjligt för den enskilde att få en smörgås eller annat på kvällen. En fråga som kvarstår är dock om det är den enskilde som måste ta initiativet till ett extra mål, eller om vårdpersonalen har som rutin att erbjuda alla detta. Vid några boenden blev alla tillfrågade om de ville ha något att äta på kvällen vid andra boenden serverades bara de som verbalt kunde uttrycka att de önskade något att äta.. Kvällsarbetet med sänggående börjar ofta direkt efter kvällsmåltiden, eftersom många av de boende behöver hjälp. Det är därför troligt att efterfrågan på kvällssmörgås inte är så stor. Länsstyrelsen vill ändå påpeka vikten av att se till den enskildes önskan och behov även om den enskilde ej själv kan uttrycka någon.

På några boende uppgav personalen att de hade för avsikt att se över tiderna för måltiderna, som uppgavs ligga för tätt under dagen. En uppfattning som Länsstyrelsen fick är att tiden för kvällsmålet ibland kan vara bestämt utifrån köks- och omsorgspersonalens arbetstid och andra arbetsuppgifter (t.ex. sänggående) än utifrån de boendes behov och önskemål. Vilket visar att det är av stor vikt att lyfta frågan om och i vilken utsträckning den enskildes behov styr måltidsordningen.

I ett fåtal boenden lagades maten i avdelningens kök och därför saknades den goda och aptitretande doften av mat på de flesta ställen. Däremot förekom att kvällsmat lagades på avdelningen.

De allra flesta boende som vi pratade med var nöjda med maten, de uppgav att maten var både god och tillräcklig. Personalens upplevelse var att maten var både god och tillräcklig i de flesta fall.

## **Social samvaro**

Dagarna för många äldre i äldreboenden kännetecknas av passivitet och brist på sociala aktiviteter. Därför blir måltiden ett avbrott och kan bli ett naturligt tillfälle för de boende att känna sig delaktiga i en social gemenskap, som de kan se fram emot, inte bara en aktivitet för att få i sig mat.

Länsstyrelsen anser att personalen har en mycket viktig roll för att skapa trivsel runt måltidssituationen. Många av de äldre har nedsatt hörsel och det kan bidra

till att det är svårt att skapa kontakt. Det är oftast tyst vid matbordet och det är inte självklart att måltiden också blir en stunds trevlig samvaro. Vid ett par boenden samtalade personalen med varandra om privata angelägenheter istället för att engagera sig måltiden och de boendes behov.

Länsstyrelsen fann många exempel på att personal är medvetna om samvarons betydelse och anstränger sig för att göra det trivsamt, t.ex. genom att: själva sitta med vid bordet, prata, skämta och föra samtal om aktuella händelser och inte bara fråga om det smakade bra eller om någon önskade mer. Vidare att arrangera så att personer som har utbyte av varandra sitter tillsammans. Personalen i en del boenden berättade hur de ordnar lite extra ibland, ett exempel var att anordna grillkvällar eller byta ut kvällsmålet till en god räksmörgås.

Länsstyrelsen vill betona vikten av att fokusera på de boende under måltiden istället för att diskutera personliga problem och angelägenheter. Det krävs en medvetenhet hos personalen för att ta vara på de boendes individuella förmåga till gemenskap, glädje och samvaro.

### **Miljön vid måltiden**

Den fysiska miljön är viktig för att måltiden skall bli en positiv upplevelse. Matsalarna är oftast rymliga, vilket är nödvändigt för rullstolar och rollatorer kräver svängrum. I några matsalar var det dock trångt och i några fall var det personer som inte fick plats vid bordet, utan satt för sig själva vid sidan av, med ett brickbord på rullstolen.

De allra flesta matsalar var trevligt inredda, med blommor, taylor, dukar eller tabletter på borden, smålampor etc. som skapade en hemlik miljö. Belysningen bör givetvis vara god och ofta fanns både takbelysning och lampor över borden. Ljudnivån var oftast låg eller tyst.

På de flesta boenden uppgav personalen att de försöker göra skillnad på vardag och helg, speciellt storhelger, genom att duka finare.

### **Individuella behov och valmöjlighet**

De flesta boende verkar ha bestämda platser vid matbordet. Det var vanligt förekommande att personalen hade bemödat sig om att placera boende som hade utbyte av varandra tillsammans. Det fanns också boende som satt vid ett eget bord, efter egen önskan. På de flesta ställen var några boende sängliggande och därför, eller av andra skäl, serverades de mat i sitt rum/lägenhet. Länsstyrelsens uppfattning är att personalen är mycket lyhörd för de boendes önskemål om var de ville äta, det var inga problem att få maten serverad i sin lägenhet om man så önskade.

De boendes upplevelse och personalens svar visar att det i stort sett på alla boende är möjligt att få kaffe och smörgås när man vaknar på morgonen. Vidare

att man kan få något att äta eller dricka när man så önskar under dygnet. Flera av personalen påpekade att det ska ju kännas som hemma, kaffepannan ska jämt stå och puttra.

Det vanligaste var att det serveras en rätt vid måltiden mitt på dagen.

Valmöjligheten kunde bestå i att det fanns ”minuskost”, som innebar att den boende kan välja bort en rätt som han/hon inte tycker om. Valfriheten för den enskilde är alltså mycket begränsad, i stort sett obefintlig. Att kunna välja mellan två huvudrätter får ses som en kvalitetsfråga, som sällan eller aldrig tycks vara tillgodosedd.

Mattiderna är fasta, men personalen uppgav att det är fullt möjligt att värma upp maten och servera en annan tid om det finns speciella behov av det.

Det vanligast var att personalen lade upp maten från kantiner direkt på den boendes tallrik. En del personal var noga med att fråga vad och hur mycket den enskilde ville ha. Det fanns alltid möjlighet att välja mellan mjölk, lättöl, juice och saft. Ibland fick alla hakklapp, men i de flesta fall användes de efter behov och önskemål från de boende.

Personalens uppfattning var att de boende i så stor utsträckning som möjligt skulle äta själva, även om det tog lång tid. Det fanns god tillgång på hjälpmedel för de som behövde. Många boende fick dock hjälp med matning. Personalen satt bredvid den boende och de matades en i taget. Ett intryck Länsstyrelsen fick var att personalen kände de boende väl och visste vad de tyckte om och hur de ville ha det. Det kan dock vara viktigt att diskutera om alltför fasta rutiner kan få till följd att individuella önskemål, som ju kan förändras från dag till dag, inte blir tillgodosedda. Ett exempel är att ge den boende möjlighet att själv komponera sin måltid utifrån sina behov just den dagen, istället för att bli serverad ur kantin. Att kunna välja mellan två huvudrätter får ses som en kvalitetsfråga, som sällan tycks vara tillgodosedd.

## **Slutord**

Mot bakgrund av bestämmelser i socialtjänstlagen och Socialstyrelsens allmänna råd om kvalitetssystem och resultat från denna tillsyn lämnar Länsstyrelsen förslag till områden att arbeta med för att vidareutveckla kvalitén i kost och måltidsverksamheten. Dessa förbättringsområden riktar sig i olika delar till de granskade kommunerna.

- översyn av riktlinjerna gällande kosten och hur deras genomslagskraft är ute i verksamheterna

- ansvarig chef bör ha en återkommande dialog med personalen om vikten av ett gott bemötande och engagemang under måltiden

- personalens bemötande och förhållningssätt under måltiden

- utbildning av personal i kostfrågor

- valmöjligheter för den enskilde

miljön vid måltiden

öka de boendes inflytande över måltiderna

Mat och matkulturen har fått en allt större betydelse i vårt samhälle. Det är viktigt att måltiden inte blir rationell, effektiv och enbart handlar om näring. Måltiderna på äldreboenden ersätter den tidigare hemlagade måltiden. För många äldre är måltiderna det som ger struktur åt dagen och är dagens höjdpunkt där det skapas social gemenskap med andra..

Länsstyrelsens avsikt är att denna tillsyn ska bidra till ett fortsatt utvecklings och förbättringsarbete kring de äldres måltidssituation.

De äldres synpunkter på sin egen situation är värdefulla och ska tillvaratas i högre utsträckning. Att själv kunna påverka, både vad man önskar äta och när man vill äta stärker självkänslan och ökar välbefinnandet.

Personalen kan i högsta grad bidra till detta, genom att

- aktivt bidra till den sociala gemenskapen
- skapa en trevlig och hemlik miljö,
- ge den enskilde individen möjlighet att uttrycka sina behov och önskemål.

Att personalen känner engagemang och arbetsglädje är till sist en förutsättning för en god måltidsmiljö, som kommer de boende tillgodo.

Denna rapport är sammanställd av äldreskyddsombud Christina Millner och Else Danielsson Gustafson. Rapporten finns på Länsstyrelsens hemsida: [www.s.lst.se](http://www.s.lst.se)



**Länsstyrelsen  
Värmland**

Rapport 2006:2

ISSN:0284-6845

Adress: 651 86 Karlstad

Hemsida: [www.s.lst.se](http://www.s.lst.se)