



God omsorg runt måltiden

Verktyg för observation

Detta är ett verktyg att använda inom verksamheten för att få en uppfattning om vad som fungerar bra respektive vad som kan förbättras vid måltider. Som stöd i arbetet rekommenderar vi materialet om *Mat och måltider* på www.aldrecentrum.se/kost.

Verksamhet/avdelning/enhet: _____

Datum: _____

Maten och måltiden

Beskriv kort vilket måltidssystem verksamheten använder. Tillagar man mat i eget kök eller får verksamheten leverans av varm eller kyld mat? Tillreds något på plats?

Tiden för måltiden (inklusive för- och efterarbete): _____

Iakttagelse före måltiden:	Ja:	Nej:	Kommentar:
Finns rutin för fördelning av arbetsuppgifter runt måltider?			
Används checklistor för egenkontroll – säker mat?			
Finns rutin för personlig hygien och klädsel inför arbetsuppgifter med mat och måltider?			
Används hårskydd?			
Får de boende möjlighet att delta i förberedelser runt måltider?			
Finns dagens/veckans matsedel väl synlig?			
Är det bra belysning över matborden?			
Har de boende bestämda platser?			

Iakttagelse före måltiden:	Ja:	Nej:	Kommentar:
Får de boende hjälp med individuellt anpassad sittställning?			
Egna namnskyltar?			
Används duk eller tabletter?			
Används stora tygservetter istället för haklappar?			
Finns det möjlighet för de boende att tvätta händerna före måltid?			

Under måltiden:	Ja:	Nej:	Kommentar:
Serveras något aptitstimulerande före måltiden?			
Sitter personal med vid bordet och äter av samma maträtt?			

Under måltiden:	Ja:	Nej:	Kommentar:
Får de boende välja vad de vill äta?			
Får de boende välja mellan flera olika drycker?			
Får de boende ta mat själva?			
Får de boende ta mera av maten om de önskar?			
Serveras tillbehör? (ketchup, lingonsylt, gelé, dressing etc.)			
Är det dukat med kryddor, dryck, smör och bröd?			
Används kontrastdukning?			
Används färgade glas för ofärgad dryck?			

Under måltiden:	Ja	Nej	Kommentar:
Presenterar personalen maträtterna på ett lockande sätt?			
Läggs maten upp fint på tallriken?			
Sitter personal med tills alla ätit klart?			
Serveras efterrätt direkt när någon ätit klart?			
Serveras efterrätt när <u>alla</u> ätit klart av huvudrätten?			
Finns personal för att stötta och ev. mata den äldre under måltiden?			
Finns det specialbestick och andra hjälpmedel?			
Är det lugnt i matsalen, ev. störande ljud?			

Efter måltiden:	Ja:	Nej:	Kommentar:
Väntar personalen med att duka av tills alla ätit färdigt?			
Är det någon boende som är delaktig i efterarbetet?			
Är det mycket mat som slängs?			
Försök att uppskatta hur mycket som kastas omvandlat i portioner.			

Vad fungerar bra:

Vad behöver förbättras:

Observationen gjord av: _____

Vid frågor eller synpunkter på materialet kontakta gärna Birgitta Persson eller Birgitta Villner Gyllenram på Stiftelsen Stockholms läns Äldrecentrum.

birgitta.persson@aldrecentrum.se

birgitta.villner.gyllenram@aldrecentrum.se

