

Checklista för bra sjukhusmåltider

Checklistan utgår från varje område i måltidsmodellen och omfattar kriterier som kan användas för att följa upp måltidernas kvalitet. Den kan användas i sin helhet, eller delas upp och användas som utgångspunkt för egna checklistor. Checklistan kan med fördel ingå som en del i sjukhusets ledningssystem.

Område	Fungerar idag	Åtgärdas datum	Metod	Ansvarig
GOD				
1. Patienten uppskattar måltiden				
2. Det finns lämpliga maträtter och mellanmål för patienten att välja mellan				
3. Patienten ges möjlighet att välja av den mat som finns				
4. Livsmedlen är av hög kvalitet				
5. Logistiken främjar goda måltider				
6. Maten presenteras och serveras på ett lockande sätt				
INTEGRERAD				
1. Det finns en samsyn om att måltiden är en del av den medicinska behandlingen				
2. Måltidsorganisationen är flexibel och utgår från patientens behov och önskemål				
TRIVSAM				
1. Patienten kan välja att äta enskilt eller tillsammans med andra				
2. Lokalen är förberedd och iordningställd för måltid				
3. Tidpunkten för måltiden är flexibel				
4. Patienten kan äta sin måltid utan att bli störd				
5. Måltiden presenteras och serveras på ett aptitligt och lockade sätt				
6. Det finns möjlighet för närstående att äta mat tillsammans med patienten				
HÅLLBAR				
1. Miljökrav ställs i samband med upphandling och inköp av livsmedel				
2. Arbete pågår med att minimera matsvinnet				
3. Energianvändningen minimeras i alla led				

Område	Fungerar idag	Åtgärdas datum	Metod	Ansvarig
NÄRINGSRIKTIG				
1. Maten är näringsriktig och individanpassad				
2. Patienten erbjuds genomtänkta och varierade smårätter				
3. Enklare måltider erbjuds på akutmottagning och inom dagsjukvård				
4. Patienten förbereds inför måltid och erbjuds ätstödande åtgärder				
5. Patientens perioder av fasta begränsas				
SÄKER				
1. Det finns kontrollrutiner för att säkerställa säker mat och säkra måltider				
2. Det finns rutiner för att rätt mat serveras till rätt patient				
3. Patienterna har möjlighet att tvätta händerna före måltiden				
ÖVERGRIPANDE				
Styrdokument				
1. Det finns styrdokument/vision för mat och måltider fastställd av landstingets/regionens ledning				
2. Det finns styrdokument för mat och måltider fastställd av sjukhusets ledning				
3. Det finns lokala rutiner för att anpassa de övergripande riktlinjerna efter vårdavdelningens förhållanden				
KUNSKAP OCH KOMPETENS				
1. Det finns en säkerställd kunskapsnivå hos personal som lagar mat i tillagningsköket				
2. Det finns en säkerställd kunskapsnivå hos personal som beställer, serverar och presenterar mat på vårdavdelningen				
3. Det finns en säkerställd kunskapsnivå om livsmedelshygien i vårdavdelningens kök				
4. Det finns en säkerställd kunskapsnivå hos personal som ordinerar mat				