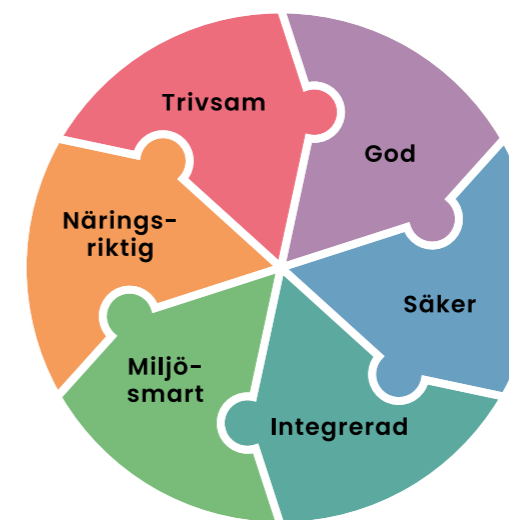


Måltidskvalitet utifrån Måltidsmodellen



Integrerad



RIKTLINJER FÖR INTEGRERADE MÅLTIDER

- Det finns en genomförandeplan för dygnets alla måltider och tydlig arbetsfördelning.
- Måltiderna bidrar till verksamhetens värdegrund.
- Möjlighet att påverka vad, när och hur måltiderna serveras.
- Möjlighet att vara delaktig i planering, matlagning och servering.
- Måltiderna skapar sociala sammanhang och bryter ensamhet.
- Samsyn och tvärprofessionell samverkan i hela Måltidskedjan.

Närings-riktig



RIKTLINJER FÖR NÄRINGSRIKTIGA MÅLTIDER

- Måltiderna täcker behovet av näring och energi, med extra energi och protein till dem med nedsatt aptit.
- Måltiderna är många, små energi- och proteintäta och spridda över dygnet.
- Nattfastan är högst 11 timmar.
- Äldre över 75 år tar tillskott med 20 mikrogram D-vitamin dagligen.
- Vätskebehovet tillgodoses.

Trivsamt



RIKTLINJER FÖR TRIVSAMMA MÅLTIDER

- Det finns tillräckligt med tid för måltiden.
- Omsorgsmåltider där personalen deltar aktivt i själva måltiden.
- Måltidsmiljön är tilltalande och anpassad för omsorgstagaren.
- Möjlighet till god sittställning och tillgång till hjälpmedel.
- Möjlighet att välja att äta måltiden i sällskap med andra eller enskilt.

Miljö-smart



RIKTLINJER FÖR MILJÖSMARTA MÅLTIDER

- Matsvinnet i kök, vid servering och från tallrikar minimeras.
- Livsmedel väljs som producerats med hänsyn till miljö och djurskydd.
- Vildfångad fisk som köps in kommer från stabila bestånd och har fiskats med omsorg om miljön.
- Andelen kött begränsas och ersätts med andra proteinrika livsmedel.
- Lagringsdugliga frukter och grönsaker väljs i första hand och varieras efter säsong.
- Avfall källsorteras, energiåtgång och transporter minimeras.

God



RIKTLINJER FÖR GODA MÅLTIDER

- Måltiderna utgår från matgästernas vanor och önskemål.
- Kulinarisk kvalitet – presentation, doft, smakbalans, variation i konsistens och smakintensitet.
- Möjlighet att välja alternativa rätter, tillbehör och måltidsdryck.
- Maten serveras på ett tilltalande sätt, som buffé alternativt bordsservering.
- Det finns en förtroendefull dialog mellan matgäster och de som lagar maten.

Säker



RIKTLINJER FÖR SÄKRA MÅLTIDER

- Personalen har kunskap om livsmedelssäkerhet och rutiner för att hantera risker.
- Rätt mat serveras till rätt person.
- Konsistensanpassad mat hanteras med särskilt noggrann hygien.
- Kall mat förvaras kallt, +4 °C, och varm mat förvaras tillräckligt varmt, +60 °C.
- Risken för matförgiftning minskas genom rätt hantering av vissa risklivsmedel.