



ÖVERGRIPANDE MÅL FÖR MAT, MÅLTIDER OCH KOSTBEHANDLING INOM ÄLDREOMSORGEN I ENSKEDE-ÅRSTA- VANTÖRS STADSDELSFÖRVALTNING.

Bakgrund

Mat behövs för att tillgodose kroppens behov av näringsämnen. Brist på mat eller ett otillräckligt/felaktigt intag får fysiologiska konsekvenser, som kan medföra sviktande hälsa och sjukdom, men också en för tidig död. Mat har också andra, minst lika viktiga, behov att tillgodose. Maten och ätandet är intimt knutna till kulturer som uttrycks genom normer, värderingar och ritualer samt gemenskap. Det är därför viktigt att betrakta mat som en viktig del i människors liv och historia. Maten skapar även en rytm och struktur på tillvaron, dvs indelning av dagen men även indelning av vecka, månader och år. Matglädje är en viktig krydda i varje måltid och kan vara avgörande för välbefinnandet såväl fysiskt som psykiskt.

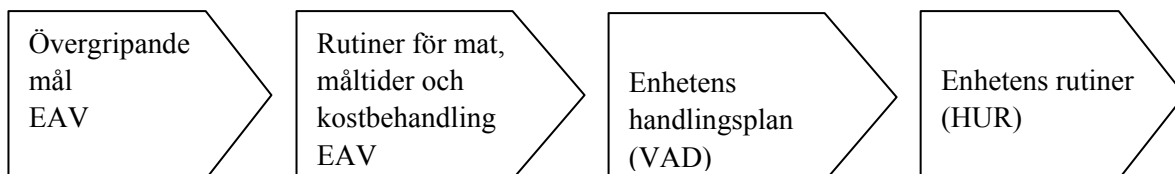
Stadsdelsförvaltningens primära uppgift är att erbjuda mat och måltider som verkligen konsumeras. Verksamheten omfattar hela matkedjan för att tillgodose intaget för varje enskild person. Matkedjan omfattar upphandling/inköp av mat, produktion, distribution, konsumtion, bedömning av individuella behov och önskemål samt det efterarbete som behövs för att följa upp/utvärdera upphandlingar, rutiner och individuella åtgärdsinsatser.

Utifrån Stockholms stads framtagna kostpolicy har Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning arbetat fram övergripande mål för mat, måltider och kostbehandling inom äldreomsorgen i stadsdelen.

Syftet med de övergripande målen är att styra:

- framtagandet av rutiner samt kompetenskrav inom stadsdelsförvaltningen beträffande matkedjans samtliga delar
- kvalitetskrav vid upphandling/inköp
- flödet från stadsdelens övergripande mål till enhetens rutiner (se nedan)

FLÖDET från stadsdelens övergripande mål till enhetens rutiner:





Mål

Målsättning är att främja den enskildes fysiska, psykiska och sociala välbefinnande samt förebygga sjukdom/ohälsa genom att

- främja individens inflytande och självständighet
- inspirera till lustfyllda måltider
- anpassa maten till ESS-gruppens rekommendationer (Expertgruppen för sjukhuskost) och Svenska näringsrekommendationer
- följa de lagar och förordningar som gäller för verksamheten samt sträva efter en anpassning till nationellt tagna miljömål