



Vård- och omsorgsnämnden

Granskning av måltidsverksamheten inom särskilt boende

Revisorerna i revisorsgrupp 2 har genomfört en granskning av måltidsverksamheten inom särskilt boende.

Syftet med granskningen har varit att bedöma om vård- och omsorgsnämnden säkerställer en ändamålsenlig styrning, ledning och kontroll av sin måltidsverksamhet.

Vår sammanfattande bedömning är att vård- och omsorgsnämnden delvis säkerställer en ändamålsenlig styrning, ledning och kontroll av sin måltidsverksamhet. I granskningen har framkommit att det finns vissa förbättringsområden bland annat vad gäller efterlevnad av de rutiner som finns, säkerställande av att hyresgästerna ges delaktighet och inflytande och uppföljningen av matsvinn.

Revisorsgrupp 2 behandlade rapporten vid sammanträde den 23 januari 2024 och beslutade översända rapporten till vård- och omsorgsnämnden för yttrande.

Revisorerna ska i samband med slutrevisionen för 2023 sammanfatta resultatet av årets samtliga granskningar och göra en samlad prövning av ansvarstagande i styrelser och nämnder. Prövningen ska resultera i en revisionsberättelse vilken ska presenteras för, och behandlas av, kommunfullmäktige i april månad 2024. Vi önskar därför ert yttrande på rapporten senast den 27 mars 2024.

Yttrandet skickas till stadsrevisionen@helsingborg.se

På revisorernas vägnar

Marie Weibull Kornias
Ordf. grupp 2

Bengt Jönsson
Vice ordf. grupp 2



Stadsrevisionen

2024-01-23

DNR: 071/2024

GRANSKNING AV MÅLTIDSVERKSAMHETEN INOM

VÅRD- OCH OMSORGSNÄMNDEN

SID 1(15)

Granskning av måltidsverksamheten inom särskilt boende

Innehållsförteckning

1. Inledning.....	4
2. Syfte/Revisionsfrågor	4
3. Avgränsning	4
4. Revisionskriterier	4
5. Ansvarig nämnd	4
6. Metoder.....	5
7. Projektorganisation	5
8. Resultat.....	5
8.1. Finns det fastställda rutiner som är kända och tillämpade i verksamheten?	6
8.2. Finns det en tydlig ansvarsfördelning för måltidsverksamheten?	7
8.3. Sker en strukturerad uppföljning och kontroll av verksamheten?	9
8.4. Bedrivs måltidsverksamheten enligt önskad kvalitet?	12
9. Slutsatser	15

Sammanfattning

Måltiderna inom äldreomsorgen har stor betydelse för de äldres livskvalitet både socialt och näringsmässig. De förtroendevalda revisorerna i revisorsgrupp 2 har utifrån sin riskanalys beslutat att göra en granskning av hur staden arbetar med offentliga måltider.

Syftet med granskningen har varit att bedöma om vård- och omsorgsnämnden säkerställer en ändamålsenlig styrning, ledning och kontroll av sin måltidsverksamhet.

Särskilda revisionsfrågor i granskningen har varit

- Finns det fastställda rutiner som är kända och tillämpade i verksamheten?
- Finns det en tydlig ansvarsfördelning för måltidsverksamheten?
- Sker en strukturerad uppföljning och kontroll av verksamheten?
- Bedrivs måltidsverksamheten enligt önskad kvalitet?

Granskningen visar att vård- och omsorgsnämnden delvis säkerställer dessa delar. Det finns rutiner framtagna, men de är inte kända överallt i organisationen. Ansvarsfördelningen för de olika delarna inom måltidsverksamheten är tydlig och det finns rollbeskrivningar, dessa är dock inte kända för alla berörda. Verksamheten följs upp systematiskt genom enkäter, egenkontroll och observationer, resultatet av dessa sprids dock inte alltid som ett sätt att verka utvecklande för verksamheten. Det finns kännedom om framgångsfaktorer för en god måltidsmiljö, samtidigt som granskningen visar att detta hela tiden är ett område som det behöver fokuseras på.

Vår sammanfattande bedömning är att vård- och omsorgsnämnden delvis säkerställer en ändamålsenlig styrning, ledning och kontroll av sin måltidsverksamhet. Våra rekommendationer till nämnden är att:

- Säkerställa att det finns kompetens på alla vårdboenden när det gäller måltidsbeställningar, både att det finns särskilt utsedda matbeställningsansvariga och att det inte vilar på någon enstaka medarbetare att kunna beställa i systemet.
- Utveckla sitt arbete för att säkerställa att portionerna får en aptitlig presentation, exempelvis genom att förenkla för omsorgspersonalen att lägga upp maten med bilder som hjälp.
- Utveckla uppföljningen av verksamheten exempelvis avseende egenkontrollen till att bli mer digital.
- Utveckla sin uppföljning av matsvinn.
- Säkerställa att det finns ett forum för hyresgästerna på alla boenden där de har möjlighet att påverka maten som serveras.
- Säkerställa att de hyresgäster som har förmågan även bör ha möjlighet att välja mellan de olika alternativen på maträtter som erbjuds.

1. Inledning

Måltiderna inom äldreomsorgen har stor betydelse för de äldres livskvalitet. Den näringsmässiga delen är viktig då hög ålder ökar risken för att drabbas av undernäring och det i sin tur ökar risken för fallolyckor, sjukdom och att det blir svårare för de äldre att klara sig själv. Därför behöver måltiderna i äldreomsorgen utformas utifrån de äldres individuella behov och önskemål. Måltiderna är inte en fristående verksamhet utan en grundläggande del av omvårdnaden av de äldre. Därtill ger livsmedelskonsumtionen avtryck på miljön, människors hälsa och ekonomin. De förtroendevalda revisorerna i revisorsgrupp 2 har utifrån sin riskanalys beslutat att göra en granskning av hur staden arbetar med offentliga måltider.

2. Syfte/Revisionsfrågor

Syftet är att bedöma om vård- och omsorgsnämnden säkerställer en ändamålsenlig styrning, ledning och kontroll av sin måltidsverksamhet.

Särskilda revisionsfrågor i granskningen:

- Finns det fastställda rutiner som är kända och tillämpade i verksamheten?
- Finns det en tydlig ansvarsfördelning för måltidsverksamheten?
- Sker en strukturerad uppföljning och kontroll av verksamheten?
- Bedrivs måltidsverksamheten enligt önskad kvalitet?

3. Avgränsning

Granskningen avser måltidsverksamheten för särskilda boenden.

4. Revisionskriterier

Med revisionskriterier avses de bedömningsgrunder som bildar underlag för revisionens analyser, slutsatser och bedömningar. Revisionskriterierna hämtas från lagar och förarbeten, föreskrifter eller interna regelverk, policies och fullmäktigebeslut.

Revisionskriterierna för denna granskning är bland annat:

- Socialtjänstlag (2001:453)
- Värdegrunden i socialtjänstens omsorg om äldre (SOSFS 2012:3)
- Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen - Livsmedelsverket
- Reglemente för vård- och omsorgsnämnden

5. Ansvarig nämnd

Granskningen avser vård- och omsorgsnämnden.

6. Metoder

Granskningen har dels innefattat dokumentstudier. Dels har vi gjort ett antal intervjuer med omsorgsdirektör, tjänstepersoner inom MatOmsorg samt omsorgspersonal och enhetschefer ute på ett antal särskilda boenden.

7. Projektorganisation

Granskningsansvarig är certifierade kommunala revisorn Marie Jakobsson. Projektdeltagare är certifierade kommunala revisorn Karin Landgren. Granskningen utförs på uppdrag av de förtroendevalda revisorerna i revisorsgrupp 2.

8. Resultat

Livsmedelsverket har tagit fram en måltidsmodell som beskriver måltidskvaliteten ur ett helhetsperspektiv:



Figur 1: Livsmedelsverkets måltidsmodell

Modellen beskriver att olika delar är alla viktiga för att måltiderna ska bidra till jämlik hälsa, välbefinnande och hållbar utveckling. Att måltiden är god och trivsamt är centralt för att maten ska ätas upp. Måltiden ska även vara näringsriktig och säker samt miljösmart. Att måltiden är integrerad menas att måltiden är en del av omsorgen och kan tas tillvara som resurs för att skapa sociala sammanhang.

8.1. Finns det fastställda rutiner som är kända och tillämpade i verksamheten?

Uppdrag från kommunfullmäktige

Kommunfullmäktige beslutade inom ramen för mål och ekonomi 2022 om att ge vård- och omsorgsnämnden i uppdrag att ta fram en plan för långsiktig försörjning av mat och måltider med syftet att säkra att nämnden har kapacitet för måltidsförsörjning i framtiden. Uppdraget skulle varit redovisat senast den 31 oktober 2022. En utredning har gjorts och rapporterats och nämnden arbetar med frågan, men har inte tagit fram någon plan ännu.

Styrdokument och mål

Nämnden har inte fastställt något styrdokument eller beslutat om några mål för måltidsverksamheten.

I förvaltningens verksamhetsplan för 2023 nämns att en förstärkning gjorts inom MatOmsorgen i och med att ett antal nya roller tillsatts, bland annat dietister. MatOmsorgen har också en egen verksamhetsplan som är det som fungerar styrande för deras verksamhet. Verksamhetsplanen ska följas upp inom ramen för verksamhetsdialogerna som ska hållas löpande under året. Då det varit flera förändringar i ledarskapet under året har planen inte följts upp sedan våren 2023.

På verksamhetsnivå finns ett MatOmsorgs-koncept framtaget för att fungera som stöd till enhetschefer och medarbetare i verksamheten. Konceptet beskriver vilka lagar som styr verksamheten och anger att MatOmsorg arbetar efter *"Livsmedelsverkets råd och riktlinjer för äldreomsorg"*. MatOmsorgs-konceptet ska uppdateras en gång per år, men den senaste versionen är från 2022.

MatOmsorgs-konceptet är känt av många men inte alla ute i verksamheten bland de medarbetare och enhetschefer som vi träffat.

Rutiner

Inom MatOmsorgs-konceptet finns rutiner angivna för hur olika delar inom måltidssituationen bör fungera, exempelvis inom områdena meny, dukning, servering, ljud och matplatsens fysiska utformning.

Som bilaga till MatOmsorgs-konceptet finns en måltidschecklista som kan hänga upp i köken som stöd för medarbetarna ute på boendena över vad som är viktigt. Omsorgspersonalen vi träffat har hänvisat till checklistan och uppger att den används.

Det finns en upprättad rutin för måltidsbeställningar från MatOmsorg och en lathund framtagen som beskriver hur beställningar av mat från tillagningsköket via systemet Mashie görs. Beställningar behöver göras en vecka i förväg (avseende Kungshults och Åbräddens kök) alternativt 4 dagar i förväg (för Lundhagens och Borgvallas tillagningskök). Det varierar mellan de olika boendena hur många som kan och brukar beställa mat i systemet. På något är det uttalat att alla medarbetare ska kunna beställa mat. På något annat är det endast en eller två som hanterar beställningar i systemet. Det är viktigt att det finns uttalat på respektive vårdboende att någon är matbeställ-

ningsansvarig för att maten ska bli beställd. Det är dock en risk om det bara är en enstaka person på ett boende som kan beställa mat.

Bedömning

För att skapa en gemensam målbild för alla inblandade i arbetet med måltiderna på vårdboenden så är det viktigt med fastställda mål och rutiner för exempelvis tillagning och servering. Vår bedömning är att det till viss del finns styrdokument och rutiner och att de till viss del är kända i organisationen.

Det finns inte något styrdokument avseende måltidsverksamheten som nämnden har tagit beslut om. Inte avseende själva måltidsverksamheten och inte heller någon långsiktig plan för måltidsförsörjningen som fullmäktige efterfrågat. Nämnden bör tillse att de följer kommunfullmäktiges beslut.

Verksamheten har tagit fram styrdokument som utgår från Livsmedelsverkets rekommendationer. Det finns framtagna rutiner och checklistor för att underlätta beställningar av mat och för att göra måltidsmiljön så trevlig som möjligt.

Kännedomen om styrdokumenterna och rutinerna i verksamheten finns till viss del hos de vi träffat. Av granskningen framgår också att det ibland förekommer brister som att omsorgspersonal glömmet beställa eller inte vet hur och när de ska beställa eller avbeställa mat. Enhetscheferna behöver säkerställa att det finns kompetens på boendet när det gäller måltidsbeställningar, både att det finns särskilt utsedda matbeställningsansvariga och att det inte vilar på någon enstaka medarbetare att kunna beställa i systemet.

8.2. Finns det en tydlig ansvarsfördelning för måltidsverksamheten?

Organisation

MatOmsorg

Organisationen som hanterar själva matlagningen i staden heter MatOmsorg. Inom förvaltningen finns ett större tillagningskök på Kungshult, och tre mindre tillagningskök på tre olika vårdboenden som lagar lunch och middag till alla stadens särskilda boenden förutom till de två som gick över i kommunal regi den 1 december 2023. Stadens tillagningskök har nått sitt kapacitetstak och dessa båda får därför istället måltider från en extern leverantör. I stadens tillagningskök arbetar totalt ca 30 personer, varav fyra är köksansvariga, en kostassistent, en administratör och övrig personal utgörs av kockar och köksbiträden. Varje dygn tillagas ca 2300 portioner till lunch och middag, vilket ska utgöra ca 50% av de boendes näringsintag. Portionerna finns att få anpassat på olika sätt för äldre med svårighet att svälja, allergier mm.

Centralt på vård- och omsorgsförvaltningen finns en stab som består av kostchef, måltidsutvecklare och en miljösamordnare.

Vårdboenden

Utifrån de olika vårdboendenas förutsättningar skiljer det sig åt hur mycket mat som lagas. En del vårdboenden har mottagningskök som får huvudkomponenterna (exempelvis kött och sås) för lunch och middag från ett tillagningskök, men där omsorgsper-

sonalen själva lagar merparten av tillbehören såsom potatis, pasta och varma grönsaker. En del vårdboenden har serveringskök där omsorgspersonalen tar emot varma middagar och kvällsmat från tillagningsköket och kompletterar med kalla tillbehör själva.

Övriga 50% av näringsintaget utgörs av måltider som tillhandahålls och tillagas på respektive enhet/boende, såsom frukost, fika, kvällsmål mm. Omsorgspersonalen på vårdboendena (förutom på de boenden där de mindre tillagningsköken finns) beställer själva denna mat från stadens upphandlade leverantörer.

Måltidsombud

På stadens samtliga vårdboenden, vanligtvis på varje avdelning, finns måltidsombud som ska ha en fördjupad kunskap inom kost och aktivt arbeta för att förbättra måltids-situationen för hyresgästerna. På de boenden vi besökt fanns måltidsombud, vanligtvis ett per avdelning. I MatOmsorgs-konceptet framgår vad som innefattas i rollen. Det var inte helt tydligt för alla de måltidsombud som vi träffade, utan någon menade att ombudsrollen enbart avsåg att beställa mat i systemet. Andra kände i sin roll ett särskilt ansvar för att rutinerna kring måltiderna följs.

MatOmsorg har ansvar att arrangera nätverksträffar med måltidsombuden två gånger årligen. Det görs och de flesta måltidsombud vi träffat ha varit där och uppskattar informationen från MatOmsorg. Måltidsombuden har sedan möjlighet att sprida den information de får på träffarna på sin arbetsplats på nästkommande APT. Detta görs i varierande utsträckning beroende på personerna som är ombud.

Samarbete och ansvarsfördelning mellan MatOmsorg och vårdboenden

Det finns inte någon särskild överenskommelse/avtal mellan Matomsorg och vårdboendena när det gäller leverans av mat. Det som finns är en prislista.

I MatOmsorgskonceptet framgår vilket ansvar de olika rollerna; kostchef, måltidsutvecklare och enhetschef har. Måltidsutvecklaren ska här vara en länk mellan köken och alla beställare ute på vårdboenden. Det framgår också i dokumentet vad som ingår i de olika rollerna måltidsombud, egenkontrollansvarig och matbeställningsansvarig. ’

Granskningen visar att samtliga vi träffat anser att ansvarsfördelningen är tydlig, både från MatOmsorgs sida och från vårdboendenas. För boendena framgår det tydligt på matsedeln vilka uppgifter som vilar på dem. Det framgår dock också att kunskapen om hur det fungerar med måltider och matbeställning inte finns för alla i organisationen som arbetar inom området. Det förekommer att boenden inte kommer in med någon beställning alls, att det inte är någon särskilt utsedd person på vårdboendena som ansvarar för att beställning läggs eller att ett boende glömmer att avbeställa om de ska ordna maten själv vid något speciellt tillfälle. Det förekommer också att hela kantiner kommer tillbaka orörda till köket, ofta då de stått långt ned i matvagnen.

Personalen på vårdboendena tycker generellt att samarbetet med köken fungerar bra. De menar att sätten att kommunicera och ge feedback, dels genom sidan på intranätet, dels genom att fästa papper på matvagnarna, fungerar bra. Enheterna brukar då få återkoppling från MatOmsorg, antingen från tillagningsköken eller kostchefen.

En utmaning som MatOmsorg upplever i sin ambition att förbättra upplevelsen av maten för de boende är att de inte har någon möjlighet till påtryckning på verksamheten. De har löpande önskat foton på upplagd mat från vårdboendena för att kunna publicera i systemet och därmed förenkla för alla att lägga upp rätterna på ett aptitligt sätt. Det har hittills inte varit så stort intresse att skicka in bilder från boendena.

Bedömning

Även då det saknas en dokumenterad överenskommelse så är vår bedömning att ansvarsfördelningen mellan vårdboenden och MatOmsorg i allt väsentligt är tydlig.

Det finns rollbeskrivningar som är tydligt beskrivna i punktform i MatOmsorgskonceptet. Granskningen visar dock att vad som ingår i dessa roller inte är känt för alla i organisationen som arbetar inom området.

Livsmedelsverket redogör i sina riktlinjer för att matens presentation är en faktor som kan stimulera aptit och ätande hos individer med nedsatt aptit inom äldreomsorgen. Nämnden skulle därför kunna utveckla sitt arbete för att säkerställa att portionerna får en aptitlig presentation med rätt tillbehör, exempelvis genom att förenkla för omsorgspersonalen att lägga upp maten med bilder som hjälp.

8.3. Sker en strukturerad uppföljning och kontroll av verksamheten?

Av socialtjänstlagens 3 kap 3 § framgår att kvaliteten i verksamheten systematiskt och fortlöpande ska utvecklas och säkras.

Egenkontroll

När livsmedel hanteras i gemensamt kök ska det anmälas till miljöförvaltningen. Utöver det behöver det finnas en struktur för egenkontroll, det finns dock inga krav på hur denna struktureras, organiseras- och dokumenteras. Egenkontrollen kan omfatta områden som rengöring, temperaturövervakning, personlig hygien mm. Alla boenden ska ha egenkontrollansvariga och det finns en upprättad rollbeskrivning över vad som ingår i detta ansvar.

Inom förvaltningen är enhetschefen ansvarig för egenkontrollen på respektive boende medan kostchefen är ansvarig när det gäller tillagningsköken inom MatOmsorg. Både på boendena och i tillagningsköken hanteras egenkontrollen genom att det finns ett schema om hur ofta olika kontroller och åtgärder ska göras. Resultatet dokumenteras på blanketter som samlas i en pärm.

När det gäller tillagningsköken görs intern revision en gång per år då kökschef eller miljösamordnare går igenom pärmen med verksamhetens rutiner och dokumentation. När det gäller boenden visar intervjuerna att det även där ofta är representanter för MatOmsorg som kommer ut till vårdboendena för att gå igenom deras egenkontroll. Omsorgspersonalen vi träffat har varit medvetna om rutinerna och personalen har varit med vid kontroller. Alla enhetscheferna, varav en del är relativt nyanställda, har dock inte varit med vid dessa kontroller ännu. Formellt är det enhetschefernas ansvar och de kan söka stöd av MatOmsorg vid genomförande av kontrollerna.

Miljöförvaltningen gör oanmälda besök både på vårdboendena och tillagningsköken årligen för kontroll.

Intern enkätundersökning

Varje år görs en intern enkätundersökning avseende måltider. Syftet är att ständigt förbättra och utveckla måltiderna. Vid denna ställs samma frågor som i Socialstyrelsens årliga enkätundersökning, de är dock här uppdelade på frukost/middag/kvällsmat. Det finns även möjlighet för hyresgästerna att lämna kommentarer i den interna enkäten. Vid besvarandet sitter en personal, ofta måltidsombudet, och går igenom enkäten tillsammans med hyresgästen. Flera enhetschefer i granskningen uppskattar att de kan få denna form av feedback. Resultatet från den interna måltidsenkäten rapporteras till nämnden inom ramen för nämndens årliga kvalitetsberättelse.

Årets utfall framgår nedan i figur 4. När det gäller smaken så är andelen som tycker att den är "bättre" något lägre än för föregående år. Från förvaltningens sida anges att en förklaring till detta är att det under perioden varit många nya som flyttat in, då det generellt finns en oro och missnöjdhet hos nyinflyttade som kan avspeglas i enkätsvaren.

	Frukost		Middag		Kvällsmat	
	Smak	Trevlig stund	Smak	Trevlig stund	Smak	Trevlig stund
Genomsnitt	79%	78%	66%	77%	60%	73%
VB med högst andel	100%	100%	84%	95%	89%	100%
VB med lägst andel	44%	44%	38%	56%	33%	44%

Figur 4: Resultat av årets interna enkätundersökning av MatOmsorg. I tabellen redogörs för hur stor andel av de svarande som gjorde bedömningen "bättre" för de olika måltiderna, dels avseende smak och dels avseende om måltiden upplevdes som en trevlig stund.

Observationer

I rollen som måltidsombud ingår att göra observationer på en annan avdelning än den ombudet arbetar på. För detta finns ett framtaget frågebatteri som baseras på en känd modell. Frågorna behandlar hela måltidssituationen såsom, dukning, ljudnivå, maten, mötet, individuell anpassning, atmosfär under måltiden mm. På de flesta boenden inom ramen för granskningen har observationer gjorts, dock med olika frekvens. På ett boende var det väl etablerat att dessa görs vid två specifika månader under året, på ett annat hade inga gjorts under 2023. Återkopplingen efter observationer ges ibland genom att det tas upp på APT, medan det på andra boenden inte getts någon återkoppling. Synpunkter har även framförts på att dessa observationer bör kunna göras på andra boenden, för att lärandet i organisationen ska bli större.

Matsvinn

I stadens klimat- och energiplan som kommunfullmäktige antagit för 2018-2024 framgår att det är en viktig faktor att minska matsvinnet för att få ned matens klimatpåver-

kan. En minskning av matsvinnet bidrar både till bättre ekonomi och minskad resursåtgång,

Inom förvaltningen har ett arbete inletts för att mäta matsvinnet. Svinnet mäts i de tre mindre tillagningsköken, men har inte börjat mätas på Kungshult ännu. Ute i verksamheten har ett arbete med att mäta matsvinnet pågått under ett par år. På åtta av de nitton vårdboendena har personalen i perioder vägt maten som slängs (från tallrikar och kantiner). Detta har gjorts under några veckor åt gången men inte dagligen. En del boenden har inte mätt sitt matsvinn alls ännu. Resultatet av mätningarna har börjat registreras i en webapplikation, varifrån informationen sedan förs över till stadens beslutsstöd Qliksense.

Generellt är uppfattningen ute i verksamheten att det är mycket mat som slängs. Vårdboendenas olika avdelningar menar att de behöver beställa exakt antal portioner, särskilt när det är styckmat som biffar, kåldolmar, fiskbitar o dyl. Granskningen visar att det händer att maten inte räcker, men vanligtvis blir det mycket mat över. Enligt personalen på vårdboendena kommuniceras detta med köket och lyfts på träffar med måltidsombuden.

Nyckeltal

Inom MatOmsorg följs nyckeltal avseende koldioxidutsläpp och inköp utanför avtal upp varje månad.

Bedömning

För att säkerställa att måltiderna uppskattas och tillgodoser de behov som finns är det viktigt att följa upp och utvärdera måltidernas kvalitet, hyresgästernas aptit och hälsotillstånd. Vår bedömning är att det till viss del sker en strukturerad uppföljning och kontroll av måltidsverksamheten.

Den interna enkätundersökningen som görs årligen är en strukturerad uppföljning som rapporteras inom ramen för nämndens systematiska kvalitetsarbete. Den är även uppskattad som ett underlag för de olika verksamheterna att förbättra maten och måltidsituationen. Även modellen med observationer är ett bra sätt för att se vad som fungerar bra och var det finns utvecklingsområden. Det är dock viktigt för enhetscheferna att säkerställa att dessa observationer görs löpande och att resultatet återkopplas till respektive avdelning.

Vi kan konstatera att nämnden inte har kommit så långt i sin digitalisering inom området egenkontroll där allt fortfarande hanteras via papper och pärmar. En mer digital hantering hade både kunnat säkerställa att allt som ska göras görs och att förenkla en användning av materialet för att se mönster, dra slutsatser och för att utveckla verksamheten ytterligare.

För att i enlighet med stadens klimat-och energiplan minska matsvinnet behöver nämnden utveckla sin uppföljning när det gäller matsvinn. För att kunna se mönster, korrigera recept, förändra beställningar mm är det viktigt att skapa en bild över hur matsvinnet ser ut.

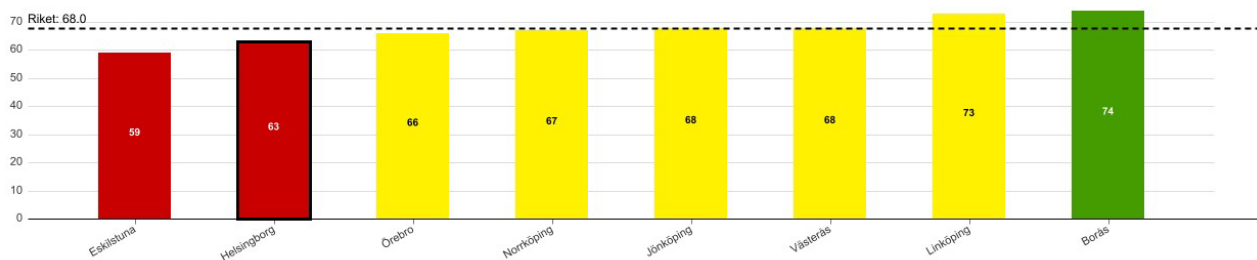
8.4. Bedrivs måltidsverksamheten enligt önskad kvalitet?

Det har inte beslutats om att maten som serveras ska hålla någon speciell kvalitet, varken på nämnds nivå eller i tjänsteorganisationen. Nämndens övergripande uppdrag innefattar att arbeta för att äldre kan leva ett värdigt liv och känna välbefinnande. I nämndens reglemente framgår att nämnden ansvarar för insatser enligt socialtjänstlagen avseende bland annat särskilt boende. Av socialtjänstlagens 3 kap 3 § framgår att insatser inom socialtjänsten ska vara av god kvalitet, att personalen som utför uppgifterna ska ha lämplig utbildning och erfarenhet. Arbetet ska även präglas av gott bemötande, att den boende säkras självbestämmande, delaktighet och individanpassning. Inte någon av de vi träffat på vårdboendena anger att det finns något särskilt mål. Det som styr är att maten ska se inbjudande ut, att måltids-situationen ska vara utifrån måltidskonceptet och på vissa boenden har man som mål att baka varje dag.

Socialstyrelsens årliga enkätundersökning

I Socialstyrelsens enkät "Vad tycker de äldre om äldreomsorgen" som görs årligen avser några frågor måltidsmiljön och maten på särskilda boenden. I 2023 års svar när det gäller måltidsmiljön så uppgår andelen personer i åldrarna 65 år och äldre som uppgett "Ja, alltid" eller "Oftast" på frågan "Upplever du att måltiderna på ditt äldreboende är en trevlig stund på dagen till 63%. Det är lägre än genomsnittet för riket som ligger på 68%. Även i jämförelse med kommuner i landet som liknar Helsingborg avseende äldreomsorg så ligger Helsingborg lägre.

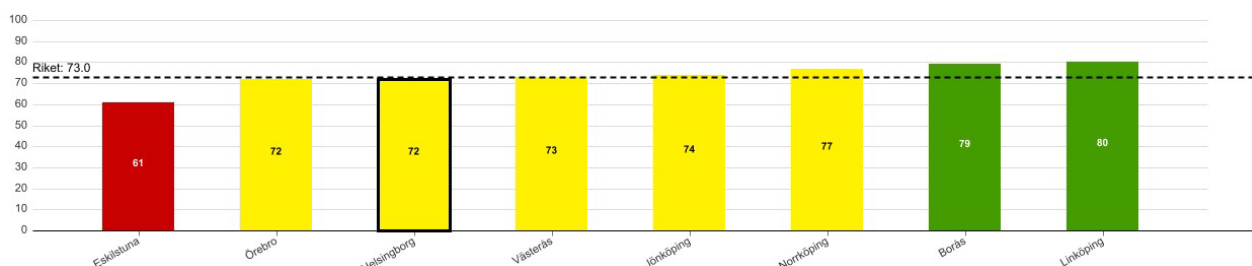
Jämförelse: Brukarbedömning särskilt boende äldreomsorg - måltidsmiljö, andel (%) - Helsingborg (År: 2023)



Figur 2: Andel äldre i Socialstyrelsens brukarundersökning 2023 som upplever att måltiderna på äldreboendet är en trevlig stund på dagen.

När det gäller maten så har det mätts vilken andel personer i åldrarna 65 år och äldre i särskilt boende som uppgett "Mycket bra" eller "Ganska bra" på frågan "Hur brukar maten smaka?". Här uppgår den andelen till 72% för Helsingborg, nära genomsnittet för landet som ligger på 73%.

Jämförelse: Brukarbedömning särskilt boende äldreomsorg - maten, andel (%) - Helsingborg (År: 2023)



Figur 3: Andel äldre i Socialstyrelsens brukarundersökning 2023 som upplever att maten smakar bra på äldreboendet.

Personalens utbildning

All personal som hanterar livsmedel ska varje år gå den digitala utbildningen "Livsmedelshygien". Våra intervjuer visar att medarbetarna också gör detta, och att de påminns automatiskt via systemet om de har glömt att göra utbildningen. Enhetscheferna har också möjlighet att följa upp att alla genomgått utbildningen.

En del vårdboenden är Silvia-certifierade, då ingår måltidssituationen i denna utbildning för personalen.

Även träffarna med måltidsombuden som MatOmsorg arrangerar nämns som utbildning. I övrigt har inte personalen som arbetar med måltidsservering fått någon särskild utbildning, utan hanteringen av måltider ska ingå som en baskunskap.

Måltidssituationen

Av intervjuerna med representanter för vårdboenden framgår att flera boenden får färska blommor levererade varje vecka, dukningen görs lite extra och finare till helgen, i den mån det fungerar så sätts kryddor på borden och ljus används, främst elektriska. När det är möjligt så får hyresgästerna på vissa boenden ta själv från karotter, även om det är vanligast med tallriksservering. Personalen försöker sitta ned med hyresgästerna och då äta en smakportion.

Granskningen visar att det är ofta upp till intresse hos omsorgspersonal när det gäller engagemang för att duka fint, lägga upp maten på ett trevligt sätt och göra det lilla extra, det fungerar bättre på vissa avdelningar än på andra. I matomsorgskonceptet framgår att det kan vara bra att servera en aptitretare för att få i gång matlusten, detta brukar inte göras på de boenden vi besökt.

Det händer att hyresgäster har synpunkter på att personalen samlas i köket istället för att sitta med hyresgästerna vid måltiden. En annan utmaning som lyfts är att personalen ofta har bråttom och börjar duka av och diska innan alla vid ett bord ätit upp. Detta är utmaningar som lyfts överallt och som flera enhetschefer och måltidsombud menar kräver ständigt arbete för att komma till rätta med.

Delaktighet och individanpassning

De flesta vårdboenden har boråd ett par gånger per termin där hyresgästerna får tycka till och komma med synpunkter på verksamheten. Det har dock inte hållits kontinuerligt på alla de boenden vi besökt. En stor del av boråden handlar om maten och måltiderna. Representant från MatOmsorg brukar på vissa boenden bjudas in till boråden.

Det förekommer även särskilda matråd på en del boenden. Vid dessa deltar omsorgspersonal, hyresgäster, kostchef och kock från aktuellt kök. Vid dessa diskuteras enbart maten och inte måltidsmiljön.

Vårdboenden har möjlighet att ha en önskevecka en gång per år där de boende får vara med och påverka menyn. Inget av de boenden vi har besökt har haft en önskevecka under det senaste året. En del, såväl enhetschefer som måltidsombud, var inte medvetna om att möjligheten fanns.

Kungshults kök erbjuder normalt tre dagens-rätter, varav en vegetarisk, till lunchen. På kvällen finns en rätt som kvällsmat och kvällens enkla. Det erbjuds alltid ett vegetariskt alternativ på kvällen kallat kvällens gröna. De mindre tillagningsköken erbjuder dagens lunch, och veckans alternativ som då är samma rätt för samtliga dagar den veckan. På kvällen finns här en rätt som kvällsmat, samt veckans enkla som är samma för kvällarna under den veckan. Av granskningen framgår att det finns avdelningar som valt att inte låta hyresgästerna välja rätt på grund av att det kan uppstå problem vid måltidssituationen då någon hyresgäst hellre önskar någon av de andra rätterna än den valda.

Förebyggande av undernäring

Enligt Socialstyrelsens "*föreskrifter och allmänna råd om förebyggande av och behandling vid undernäring*" ska nämnden fastställa rutiner för hur undernäring förebyggs, hur risker för undernäring upptäcks och när hälso- och sjukvården ska kontaktas för en bedömning av en enskild som misstänks lida av undernäring.

Verksamheten arbetar med kvalitetsregistret Senior Alert för att fånga upp undernäring. Två gånger årligen görs en individuell genomgång med hela teamet runt den enskilde för att se status. Sjuksköterska kan då, men även löpande under året, besluta om att särskilda HSL-insatser bör sättas in såsom berikad mat, fler mål under dagen, kompletteringar mm. Det är sedan omsorgspersonalen som bevakar att detta görs.

Hyresgästerna följs därutöver löpande inom ramen för boendenas teammöten, och vikten mäts oftare. Största utmaningen som lyfts ute på boendena är att inte nattfastan ska bli för lång. Det var inte känt för alla att rekommendationen är att nattfastan inte ska överstiga 11 timmar.

Bedömning

Nämnden har inte beslutat om några mål för att måltidsverksamheten ska hålla någon särskild kvalitet. Det är därför svårt att bedöma om måltidsverksamheten bedrivs enligt önskad kvalitet. Utifrån lagen ska alla insatser bedrivas med god kompetens och gott bemötande från personalen och främja självbestämmande, delaktighet och individanpassning hos den enskilde.

Personalen genomgår alla utbildning avseende livsmedelshygien. När det gäller hur själva måltidssituationen bör fungera så är det något de lär sig efterhand utifrån hur det fungerar på deras arbetsplats. Det innebär att detta kan variera mellan olika vårdboenden. Även i vilken mån måltidsombuden rapporterar vidare till sina kollegor om nyheter och utveckling inom området varierar.

Det förekommer boråd och/eller matråd på de flesta boenden. Det är viktigt att det finns ett forum för hyresgästerna på alla boenden där de kan påverka maten som serveras.

För att ge värdighet inom måltidsområdet är självbestämmande och individanpassning viktigt för hyresgästen. Sålunda bör hyresgäster som har den förmågan rätt att välja vilken av de olika rätterna på menyn de önskar.

9. Slutsatser

Måltiderna har stor betydelse för äldres livskvalitet. Det är därför viktigt att nämnden säkerställer delar som att personalen har tillräcklig kompetens, att det finns ett flexibelt synsätt, att personalen fokuserar på individen, att se till hela Måltidsmodellen och att ansvaret är tydligt formulerat.

Granskningen visar att vård- och omsorgsnämnden delvis säkerställer dessa delar. Det finns rutiner framtagna, men de är inte kända överallt i organisationen. Ansvarsfördelningen för de olika delarna inom måltidsverksamheten är tydlig och det finns rollbeskrivningar, dessa är dock inte kända för alla berörda. Verksamheten följs upp systematiskt genom enkäter, egenkontroll och observationer, resultatet av dessa sprids dock inte alltid som ett sätt att verka utvecklande för verksamheten. Det finns kännedom om framgångsfaktorer för en god måltidsmiljö, samtidigt som granskningen visar att detta hela tiden är ett område som det behöver fokuseras på.

Vår sammanfattande bedömning är att vård- och omsorgsnämnden delvis säkerställer en ändamålsenlig styrning, ledning och kontroll av sin måltidsverksamhet. Våra rekommendationer till nämnden är att:

- Säkerställa att det finns kompetens på alla vårdboenden när det gäller måltidsbeställningar, både att det finns särskilt utsedda matbeställningsansvariga och att det inte vilar på någon enstaka medarbetare att kunna beställa i systemet.
- Utveckla sitt arbete för att säkerställa att portionerna får en aptitlig presentation, exempelvis genom att förenkla för omsorgspersonalen att lägga upp maten med bilder som hjälp.
- Utveckla uppföljningen av verksamheten exempelvis avseende egenkontrollen till att bli mer digital.
- Utveckla sin uppföljning av matsvinn.
- Säkerställa att det finns ett forum för hyresgästerna på alla boenden där de har möjlighet att påverka maten som serveras.
- Säkerställa att de hyresgäster som har förmågan även bör ha möjlighet att välja mellan de olika alternativen på maträtter som erbjuds.