

Rapport  
Näringsriktig kost vid äldreboenden  
Östersunds kommun

# Innehåll

Sammanfattning	3
1. Inledning	4
2. Granskningsresultat	5
3. Bedömning och rekommendationer	10

# Sammanfattning

## Uppdrag och bakgrund

En bra och näringsriktig kost är viktigt för att tillgodose energibehov, minska risken för undernäring och det är också en viktig del i att upprätthålla en god livskvalitet.

En undersökning gjord av socialstyrelsen visar att en stor andel äldre människor vid landets äldreboenden lider av undernäring, något som kan förebyggas bland annat genom näringsriktig kost.

## Revisionsfråga

Syftet med granskningen är att bedöma om det finns ändamålsenliga rutiner som säkerställer att boende vid kommunens särskilda boenden får en näringsriktig kost utifrån individuella behov.

## Revisionskriterier

Som grund för bedömning ligger främst:

- Socialtjänstlagen (SoL 2001:453)
- Socialstyrelsens föreskrifter
- Interna styrdokument

## Svar på revisionsfrågan

Vår bedömning är att de rutiner som tagits fram kring kost- och nutritionsarbete är ändamålsenliga. För att kunna säkerställa

att de boende får en näringsriktig kost behöver nämnden se till att rutiner och kvalitetskrav tillämpas vid enheterna och att det sker en systematisk uppföljning.

## Efter genomförd granskning rekommenderar vi att:

- Informera enheterna om rutiner och styrdokument och vikten av att tillämpa dem. Det är viktigt att informationen når omvårdnadspersonalen.
- Utför systematiska kontroller av att rutiner tillämpas (både avseende måltider samt rutiner vid risk för undernäring) och säkerställ att nämnden får information om resultatet.
- Förtydliga vem som ska ansvara för att driva arbetet med kost och nutrition vid förvaltningen samt kostombudens ansvar och befogenheter.
- Utarbeta en plan för att säkerställa kompetensen kring kost och nutrition.

Östersund 2015-10-10  
DELOITTE AB

Marianne Harr  
Certifierad kommunal revisor  
(Uppdragsansvarig)

Veronica Blank  
Certifierad kommunal revisor  
(Projektledare)

# 1. Inledning

## Uppdrag och bakgrund

En bra och näringsriktig kost är viktigt för att tillgodose energibehov, minska risken för undernäring och det är också en viktig del i att upprätthålla en god livskvalitet.

En undersökning gjord av socialstyrelsen visar att en stor andel äldre människor vid landets äldreboenden lider av undernäring, något som kan förebyggas bland annat genom näringsriktig kost.

## Syfte och revisionsfråga

Syftet med granskningen är att bedöma om det finns ändamålsenliga rutiner som säkerställer att boende vid kommunens särskilda boenden får en näringsriktig kost utifrån individuella behov.

*Underliggande revisionsfrågor är*

- Finns rutiner för att säkerställa kvalitén på kosten?
- Hur säkerställs det att de boende får näringsriktig kost?
- Finns rutiner för att uppmärksamma risker för undernäring?
- Hur säkerställs det att det finns tillräcklig kompetens på området?

- Är ansvarsfördelningen kring kost tydlig?

Vilken rapportering av kosthållning sker till nämnden?

## Revisionskriterier

Som grund för bedömning ligger främst:

- Socialtjänstlagen (SoL 2001:453)
- Livsmedelsverkets föreskrifter
- Interna styrdokument

## Metod

Granskningen har genomförts genom intervjuer med berörda tjänstemän vid Serviceförvaltningen och Vård- och omsorgsförvaltningen samt enhetschefer, sjuksköterskor och personal vid boendena Fältvägen och Björkbacka (drivs av Vardaga).

## 2. Granskningsresultat

### 2.1 Nationella riktlinjer vägledning kring näringsriktig kost

Särskilt boende regleras i Socialtjänstlagen.

I lagen står att insatser inom socialtjänsten ska vara av god kvalitet.<sup>1</sup> Vidare står också att det rör utförande av uppgifter inom socialtjänsten ska det finnas personal med lämplig utbildning och erfarenhet.

Kvaliteten i verksamheten ska systematiskt och fortlöpande utvecklas och säkras. *Lag (2009:596)* och det ska finnas ett ledningssystem med de rutiner och processer som behövs för att säkra verksamhetens kvalitet.

I lagen står inget särskilt med avseende på kost. Däremot står att Socialtjänstens omsorg om äldre ska inriktas på att äldre personer får leva ett värdigt liv och känna välbefinnande (värdegrund).<sup>2</sup>

Utöver lagen har Socialstyrelsen gett ut föreskrifter. Dessa avser förebyggande och behandling av undernäring. <sup>3</sup>Socialstyrelsen har antagit nya föreskrifter som gäller från 2015-01-01.

Socialstyrelsen utkom också år 2011 med en vägledning ”näring för god vård och omsorg- en vägledning för att förebygga och behandla undernäring. Vägledningen vänder sig till både kommuner och landsting.

Livsmedelverket har också kommit ut med en skrift ”Bättre mat till äldre” vilken baseras på undersökningar som genomförts vid särskilda boenden och ordinära boenden.

### 2.2 Styrdokument

Arbetet med kost för äldre har intensifierats i kommunen under det senaste året. Kommunens dietist har tagit fram rutiner och krav kring kost och till grund för kraven ligger socialstyrelsens vägledning. Kostasamordnare i kommunen har utarbetat kostpärmar och riktlinjer för hantering av mat. Redan under 2007 påbörjades arbetet med att förbättra kost- och nutritionsarbete genom ett projekt i kommunen som pågick fram till år 2012 där ett antal förbättringsmöjligheter uppmärksammades.

---

<sup>1</sup> SoL; 3 kap. 3 §

<sup>2</sup> SoL; 3 kap;4 §

<sup>3</sup> SOFS 2014:10 om förebyggande och behandling av och behandling vid undernäring.

“Det har verkligen skett en förändring och med ett ökat fokus på kost, vi ser på helheten i högre utsträckning idag”

### Följande kommunövergripande styrdokument finns kring kost:

- Kostpolicy med handlingsplan 2015-2018(gäller samtliga sektorer inom vård- och omsorg)
- Kvalitetskrav för måltids- och nutritionsarbete vid särskilda boenden enligt SoL
- Rutin för att förebygga och behandla undernäring

Kostpolicyn omfattar både Vård- och omsorgsnämnden och Barn- och utbildningsnämnden. Den är relativt detaljerad och beskriver hur mat ska planeras, hur måltidmiljön ska se ut, tillagning av mat, inflytande och miljöaspekter. En handlingsplan utifrån kostpolicyn har antagits i Vård- och omsorgsnämnden 2015-06-18.

Kvalitetskrav för kost- och nutritionsarbete har tagits fram under 2015 och antogs i vård- och omsorgsnämnden 2015-03-26. Kvalitetskraven är en revidering av det kommunövergripande kostprogrammet som antogs år 2001. Kraven togs fram i samband med att nya föreskrifter gällande undernäring tagits fram av socialstyrelsen. Kvalitetskraven är omfattande och områden som beskrivs är exempelvis hantering av mat, ansvarsfördelning, måltidsmiljö, hur ofta mat ska serveras och i övrigt vad man ska tänka på vid servering av mat för att få även personer med sämre aptit att äta.

I kvalitetskraven för SÄBO finns kost/måltider med som ett av de områden som årligen följs upp och betygssätts. De områden som följs upp för närvarande är: Att kvalitetskrav efterföljs, att måltidsmiljön är tilltalande och att enheterna följer rutiner för att förebygga risk för undernäring.

## 2.2 Ansvarsfördelning

I kommunen finns en kostsamordnare för skola/förskola och en kostsamordnare speciellt för äldreomsorg.

Det finns en dietist anställd i kommunen som för närvarande arbetar med övergripande kost- och näringsfrågor. Dietisten arbetar vid Vård- och omsorgsförvaltningen inom hälsofrämjande enheten. Det är inte tydligt vem vid Vård- och omsorgsförvaltningen som ansvarar för att driva kost- och nutritionsfrågor i verksamheten.

Kostsamordnaren arbetar vid Serviceförvaltningen och ansvarar för alla matsedlar i kommunal regi. De är närings- och prisberäknande och anpassade till matgäst med olika behov med hänsyn till konsistens och avvikelser. Matsedel planeras i samverkan med kockar vid Sollidens kök samt synpunkter från matgäst/omsorgspersonal. Ansvarig kock köper in råvaror i samråd med kostsamordnaren och enligt gällande livsmedelsupphandling. Kostsamordnaren ansvarar för matsedelns närings- och prisberäkning. Till hjälp används kostprogrammet Mashie.

Under det senaste året har kostsamordnaren och dietisten samarbetat i "utvecklingsgruppen för måltider" där även verksamhetsutvecklare för särskilda boenden enligt SoL medverkat, för att utarbeta rutiner för avdelningarnas måltidsarbete vid kommunens äldreboenden.

Vid boenden är det sjuksköterska som ansvarar för att ordinera allmätkost för äldre och sjuka samt energiberikad och proteinberikad kost samt att förebygga och bedöma risker för undernäring. Sjuksköterskorna har inte nutritionskompetens. De ansvarar för att skicka remiss till regionens dietistmottagning vid undernäringstillstånd och ska ordinera

”Resurser för tillbehör och mellanmål är knappa och det gör det svårt att upprätthålla god kvalitet”

och informera personalen efter remissvar. Det är enhetscheferna som ansvarar för att rutiner efterföljs vid boendena.

De boende betalar en summa för mat varje månad. Enheterna får därefter en måltidspeng för varje boende. Måltidspengen ska räcka till alla tillbehör, mellanmål, frukost och eventuell övrig mat, exempelvis fika när någon fyller år.

58 % av det kostnadsräddiga ansvaret för maten i de kommunala boendena ligger på boendena och 42 % av maten levereras från köken. Det innebär att köken levererar lunch och middag utan tillbehör medan resterande ska täckas av måltidspengen.

Enligt intervjuer är de medel som erhålls knappa och det upplevs som svårt att upprätthålla god kvalitet med tillgängliga resurser.

### Kompetens kring kost

Mellan åren 2009-2011 pågick kost- och måltidsutbildning för all omvårdnadspersonal, sjuksköterskor och chefer. Även de privata utförarna fick möjlighet att delta i utbildningen. Överlag behövs det mer kompetens på området. Enligt intervjuer finns brister när det gäller exempelvis undersköterske- och sjuksköterskeutbildningarna, där kost och nutrition inte är ett inslag i utbildningen. Med anledning av detta måste utbildning ske när sjuksköterskorna/undersköterskorna börjar arbeta.

Alla enheter får regelbundet en uppdaterad kostpärm till varje avdelning av Måltidsservice. I den finns information om kosttyper, portionsstorlekar, förslag på berikning vid risk för undernäring, mellanmålsrecept och lathundar/mallar, exempelvis för att värma mat.

Vid Björkbacka som drivs av Vardaga hålls egna utbildningar. Det finns både vanliga utbildningar och webbutbildningar, t.ex. i livsmedelslära.

## 2.4 Rutiner vid enheter

### Fältvägen

Omsorgspersonal vid Fältvägens boende genomför måltidsbeställningar i kostprogrammet Mashie. Köket producerar och levererar lunch och middag enligt beställda portioner. Matsedeln finns aktiverad från två veckor före leverans Råvaror till tillbehör och övriga måltider beställs i Mashie och levereras enligt beställningslistor alla dagar.

De flesta kommunala särskilda boenden får sin mat från Måltidsservice och kök på Solliden (undantag är boende i Fåker som har ett eget tillagningskök). Kostsamordnaren sätter samman menyn och gör beställningar av råvaror till köket. Till hjälp används ett program som pris- och näringsberäknar måltider.

Vid varje avdelning finns ett kostombud utsett av enhetschefen. Vi arbetsplatsmöten ska kostombuden medverka och vidarebefordra information från Måltidsservice och kostombudsträffar till övrig personal vid avdelningen. Måltidsservice bjuder in till två kostombudsträffar per år fördelade på två grupper. Måltidsservice erbjuder också vid behov utbildningar i hantering av beställningar i Mashie.

För uppföljning av enheternas upplevelse av Måltidsservice görs årligen en enkät från Serviceförvaltningen. Där ingår

kvalitetsdimensionerna: bemötande, tillgänglighet, kompetens och inflytande. Dessutom frågor om beställning, leverans, om maten är god samt om kostpärmen är till hjälp.

Vid enheten anges det att de kommunövergripande rutinerna bara är delvis kända. Det upplevs som att informationen om rutiner skulle kunna förbättras.

Arbete med kost sker som en naturlig del i arbetet i undersköterskerollen. Sjuksköterskan ska ta kontakt med regionens dietist vid behov av råd och stöd, det sker inte regelbundet.

### **Björkbacka**

Boendet får sin mat levererad från Vardagas eget kök. Beställningar av portioner görs varje vecka. Kontakten med köket upplevs som bra och det är möjligt att göra förändringar i menyn med relativt kort varsel. Beställningar av kylvaror görs genom Menigo.

De boende erbjuds två rätter att välja mellan varje dag. En gång i veckan får de boende också välja om de vill ha en öl eller ett glas vin till maten. Med jämna mellanrum anordnas särskilda tillfällen, exempelvis dam- och herrmiddagar. Vid sådana tillfällen får de boende välja meny.

Vid varje avdelning finns utsedda måltidsombud. Det finns en skriftlig funktionsbeskrivning av rollen som måltidsombud där ansvar och förväntningar anges.

Vid boendet används rutiner från Vardaga. Exempelvis arbetar personalen med måltider utifrån särskilda modeller. Man

arbetar utifrån FAMM (Five aspect Meal model), vilket också är en modell som omnämns i kommunens dokument. Genom modellen beskrivs vilka områden som ska ingå i en bra måltid: God, säker, näringsriktig, hållbar, trivsamt och delaktighet. Verksamheten fokuserar på en pusselbit varje månad, exempelvis "trivsamt".

Varje månad hålls måltidsråd i verksamheten. Det finns en stående dagordning till måltidsråden. Exempel på punkter som tas upp är nutrition, information, utbildning, menyplanering, avvikelser och inköp/avtalstrohet. Vi rådet medverkar enhetschef, sjuksköterska, kock och måltidsombud.

Varje år genomförs en enkät till de boende där de också får svara på frågor om måltider. Svaren visar att de boende i stort sett är nöjda.

Det finns en kännedom om kommunens rutiner men det är Vardagas rutiner som används vid enheten. Det genomförs egenkontroller med jämna mellanrum som en del i kvalitetssystemet.

### **Undersökningar av risker för undernäring**

I kommunen finns en övergripande rutin för att identifiera risker för undernäring. Risker identifieras genom vägning när en boende flyttar in och därefter genom regelbundna vägningar av de boende och dokumentation sker i journaler och i kvalitetsregistret Senior alert. Enligt uppgift fungerar det arbetet men det finns förbättringsmöjligheter gällande att utreda orsaker till undernäring.



Områdesansvarig sjuksköterska vid de särskilda boendena ansvarar för att följa upp risker för undernäring. Det är också sjuksköterskan som ska se till att ordinerad specialkost serveras.

Enligt uppgift finns bra rutiner för att upptäcka undernäring. Dock efterfrågas ytterligare information om metoder för att exempelvis näringsberika måltider.

MAS är ansvarig för att se till att rutinen efterföljs och att den är känd på enheterna.

Vid både Fältvägens boende och vid Björkbacka är rutinen kring förebyggande arbete känd och tillämpas av sjuksköterskor vid boendena. Ett viktigt verktyg i att följa upp risken för undernäring anges vara registreringen i kvalitetsregistret Senior alert.

### 3. Bedömning och rekommendationer

Det finns kommunövergripande rutiner för kvalitet kring måltider, nutritionsarbete och för att uppmärksamma risker för undernäring. Det har bedrivits ett omfattande arbete med att ta fram de styrdokument. Vår bedömning är att de rutiner och styrdokument som finns ger en god grund till ett förbättrat arbete och att det lett till ett ökat fokus på dessa frågor. För att det ska kunna garanteras att de boende får näringsriktig kost måste det dock också ses till att rutinerna är implementerade vid boenden samt göras en systematisk uppföljning.

Det är viktigt att informationen är tydlig gentemot enheterna så att rutinerna verkligen tillämpas i praktiken. För närvarande uppfattas inte dokumenten som styrande och i vissa fall känner inte personalen till att de finns.

Genom att rutiner och kvalitetskrav efterföljs ska det säkerställas att de boende får en näringsriktig kost och förutsättningar för att täcka sina individuella energibehov. Menyerna för lunch och middag näringsberäknas och specialkost ordinerar till de som behöver det. För övriga mål (exempelvis frukost, tillbehör och mellanmål) anges det att resurserna inte räcker för att kunna garantera att måltiderna uppfyller de kvalitetskrav som satts upp i kommunen. Enligt kvalitetskraven är enhetschefen ansvarig för att kraven efterföljs vid enheten

och om det inte är möjligt bör enhetschef tydligt signalera att det inte är möjligt med tillgängliga resurser.

Nämnden har som uppgift att se till att förutsättningarna finns för verksamheten att uppfylla kraven men nämnden måste också få vetskap om förutsättningarna inte upplevs som tillräckliga.

Ansvarsfördelningen kring kost beskrivs i kvalitetskraven men upplevs i praktiken inte som tillräckligt tydlig. Vilket ansvar har exempelvis Måltidsservice och vilket ansvar ligger på Vård- och omsorgsförvaltningen? Vår bedömning är att det behöver utses en person vid förvaltningen som ansvarar för kost- och nutritionsarbetet, i dagsläget har ingen det ansvaret. Det behövs också en förtydligande av kostombudens ansvar och befogenheter vid kommunens enheter. Ombuden kan ha en viktig roll i att föra vidare information och bidra till att rutiner och kvalitetskrav efterföljs av personalen.

Det har ännu inte skett någon kontroll av att rutinerna implementerats vid enheterna. Genom att kvalitetskrav följs upp vid enheterna varje år kommer det att genomföras uppföljning på att enheterna följer de rutiner och krav som ställs övergripande. Nämnden bör se till att dessa kontroller görs på enhetsnivå.

Det finns rutiner vid enheterna för att uppmärksamma risker för undernäring och det är MAS som ansvarar för att de till att rutinerna tillämpas. Det bör ske en systematisk uppföljning av att rutinerna tillämpas och rapportering till nämnden av hur det ser ut i kommunen.

Det har hållits en utbildning år 2009-2011 i kost- och nutrition och den var väldigt uppskattad av personalen. Utbildning på området är viktigt och ett första steg är att säkerställa att

samtlig personal känner till kvalitetskrav och övergripande rutiner som nu finns kring kost. Det bör utarbetas en plan för hur kompetensen ska kunna bibehållas och hur det ska kunna säkerställas att all personal som arbetar vid boendet känner till kraven och arbetar efter dem. Det finns också ett önskemål om att dietisten ska komma ut och informera och presentera sig.

Efter genomförd granskning lämnar vi följande rekommendationer:

- Informera enheterna om rutiner och styrdokument och vikten av att tillämpa dem. Det är viktigt att informationen når omvårdnadspersonalen.
- Utför systematiska kontroller av att rutiner tillämpas (både avseende måltider samt rutiner vid risk för undernäring) och säkerställ att nämnden får information om resultatet.
- Förtydliga vem som ska ansvara för att driva arbetet med kost och nutrition vid förvaltningen samt kostombudens ansvar och befogenheter.
- Utarbeta en plan för att säkerställa kompetensen kring kost och nutrition.

Med Deloitte avses en eller flera av Deloitte Touche Tohmatsu Limited, en brittisk juridisk person (Eng: "limited by guarantee"), och dess nätverk av medlemsfirmor, som var och en är juridiskt åtskilda och oberoende enheter. För en mer detaljerad beskrivning av den legala strukturen för Deloitte Touche Tohmatsu Limited och dess medlemsfirmor, besök [www.deloitte.com/about](http://www.deloitte.com/about).

Deloitte erbjuder tjänster inom revision, skatterådgivning, business consulting och finansiell rådgivning till offentliga och privata klienter inom en mängd branscher. Med ett globalt nätverk av medlemsfirmor i mer än 150 länder, kan Deloitte erbjuda spetskompetens av världsklass och djup lokal expertis för att hjälpa klienter med de insikter de behöver för att ta itu med sina mest komplexa utmaningar. Deloitte har 200 000 medarbetare i nätverket alla fast beslutna att bli standard of excellence.

Detta dokument innehåller endast allmän information. Varken Deloitte Touche Tohmatsu Limited, dess medlemsfirmor eller deras närstående företag (gemensamt kallade "Deloitte Nätverk") lämnar råd eller tjänster genom denna publicering. Innan beslut fattas eller åtgärd vidtas som kan påverka din ekonomi eller din verksamhet, bör du konsultera en professionell rådgivare. Inget företag inom Deloitte Nätverk är ansvarigt för någon skada till följd av att man har förlitat sig på information i detta dokument.