

Näringsriktiga måltider inom vård och omsorg – **kostorganisationer** i samverkan för implementering och ökad patientsäkerhet

Dietist Susann Ask, Kronoberg

Dietist Kerstin Arvidsson, Kalmar

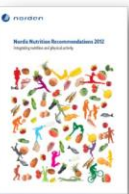


Bakgrund

- Grundkoster inom vård och omsorg ersätts med nya rekommendationer
- Vad gör vi nu? Hur blir det i praktiken?
- Samverkan för inspiration, stöd och utbyte av tankar för framtiden
- Inventering av portionsvikter för A, E, SNR – vi gör väldigt lika

Från rutnät till ramverk

	2003-2017	2017 -
Råd	<ul style="list-style-type: none">• Grundkoster<ul style="list-style-type: none">• SNR-kost för friska• Allmätkost för sjuka• Energi- och proteinrik kost	<ul style="list-style-type: none">• NNR 2012 som utgångspunkt• Energi-, proteinrik och näringsstätt för de med minskad aptit
Konsekvens	<ul style="list-style-type: none">• Stora resurser har lagts på näringsberäkning• Strukturen har ofta hindrat individanpassning• Fokus på näringsriktighet	<ul style="list-style-type: none">• Ingen mall för upphandling• Ger både frihet och ansvar att tänka själva• Fokus på god mat och trevliga måltider• Möjliggör individanpassning



Samsyn i gruppen efter tre träffar:

- Bättre måltidsupplevelse och större patientmedverkan
- Fokus på mat och måltider över dygnet
- Patientens energi- och näringsbehov samt önskemål får mer fokus → nöjda patienter och tillgodosett näringsbehov är målet
- Patientsäkerhet: minska undernäring och vårdskador
- Minskat svinn
- Samverkan viktigt – patienter flyttar mellan regioner

Tankar för framtiden

- Inte koster – mat, måltider, smårätter, förrätter, huvudrätter, desserter, mellanmål, tillbehör
- Främja matglädje och respekt för individens önskemål
- Mat och måltider anpassas till behov
- Personcentrerad vård
- Vi ger vården möjligheter att erbjuda det patienten behöver
- Samverkan mellan professioner mycket viktig!

Förrätt
Snitt 50-80 kcal
Veg 50-50 kcal
Slät soppa 80 kcal
Förrätt timbal

Varmrätt
1
2
3 veg
4 slät soppa
Varmrätt med tillbehör
300, 450, 650 kcal

Dessert
Frukt/bär 50 kcal
Kräm/soppa 80 kcal
Paj/kaka 150 kcal
Dessert diab 150 kcal
Dessert timbal 80 kcal

Liten sallad
30 g

Stor sallad
100-120 g

Utmaningar ur kostorganisationens perspektiv

- Har vården kunskaper, intresse och tid att bedöma patientens behov?
- Övergripande ansvar saknas
- Den dukade brickan, vad lägger vi på den?
- Hänger kostdataprogrammen med?