

Process/aktivitet:	Version: 1	Giltig fr.o.m. 2016-07-01	Ersätter:
Processägare:	Processledare/ansvarig för revidering: Diefist inom Vård och omsorg		Granskad av: Arbetsgrupp kostombud
Beslutad av:	Beslutad datum: 2016-07-01	Revideras datum: 2017-07-01	Värdegrundssäkrad ja/nej:
Användare/roll: Enhetschefer, kostombud, omvårdnadspersonal, sjuksköterskor			Intern/extern: Intern
Omfattar enhet/verksamhet: Vård och omsorg			Ärendenummer:

Måltidsobservation

Checklista för granskning av måltidssituationen

Innehåll

Inledning.....	3
Gör så här	3
<i>Mallen</i>	3
<i>Observatören</i>	3
Måltidsobservation	4
Sammanfattning.....	4
Rummet	5
Mötet	6
Produkten.....	7
Stämningen – helheten	8

Inledning

Genom att observera en eller flera måltidssituationer (med en eller flera deltagare) kan relevant och intressant information komma fram. Måltidssituationer innefattar huvudmål likväl som mellanmål – som alla ska vara trevliga möten och situationer. Det gäller också oavsett om måltiden sker tillsammans med andra eller ensam. Syftet med observationen är ofta att identifiera förbättringsområden kring maten och måltiderna, men observationer kan även göras med andra syften.

Den mall för observation av måltidssituation som finns i detta dokument är baserad på FAMM (Five Aspects Meal Model). FAMM består av fem delar: Rummet, Mötet, Produkten, Stämningen och Styrsystemet. I denna modell har dock endast de fyra första delarna inkluderats.

Rummet är det utrymme där måltiden äger rum. Det kan vara en matsal, men kan även vara köket, balkongen, caféet, på gräsmattan eller i någon annat rum.

Mötet handlar om det sociala sammanhanget. Mötet mellan personal och personal, mellan äldre och personal eller mellan äldre och äldre. Men kanske också med anhöriga, närstående, besökare eller andra personer i närheten.

Produkten är mat, dryck och tillbehör. Det innefattar även dukning och presentation av produkten.

Stämningen är atmosfären vid måltiden, den övergripande känslan.

Styrsystemet, som inte finns som en egen rubrik i denna mall, är riktlinjer, lagar, rutiner och annat som påverkar måltiderna.

Gör så här

En måltidsobservation innebär att passivt iaktta hur en måltid ser ut, allt från personalens bemötande och presentation av maten till hur ljudnivån är, om det är passande bordsplacering utifrån behov med mera.

Mallen

Mallen innehåller de ovan presenterade rubrikerna Rummet, Mötet, Produkten och Stämningen. I mallen innehåller varje rubrik kategorier som kan hjälpa dig att identifiera potentiella förbättringsområden under måltiden. Vid varje kategori finns en ruta där du betygsätter kategorin, från 0 till 3, där 0 betyder ”inte alls” och 3 ”mycket väl”. Gör din subjektiva bedömning och skriv en kommentar om du vill. För att det ska finnas utrymme för förbättringar bör 3 användas sparsamt, när situationen bedöms som något utöver det vanliga, något alldeles extra och ett föredöme.

Om någon kategori inte är aktuell, hoppa över den. Se mallen som ett förslag. Justera, stryk eller lägg till parametrar som ni tycker är oviktiga eller särskilt viktiga för den aktuella situationen.

I början finns, för varje rubrik, ett utrymme för en generell skattning på en visuell skala och där finns plats för generella kommentarer.

Observatören

Sätt dig så diskret du kan, på en plats där du kan övervaka hela måltiden. Prata inte med dina kollegor eller matgästerna i onödan. Skriv anteckningar på ett block, men ha mallen nära till hands om du behöver vägledning i observationen. Efter observationen går du åt sidan och sammanfattar dina iakttagelser under observationen, i mallen. Är det någon fråga eller kategori som du inte minns, och har svårt att betygsätta, så hoppa över den.

När observationsprotokollet är ifyllt bör informationen återkopplas till personalen, driftledare och/eller enhetschef. Därefter kan exempelvis följande frågor diskuteras:

- Vad kan förbättras? Vad vill vi uppnå?
- Hur ska vi göra för att uppnå förbättringar?
- När ska vi följa upp förbättringsarbetet? Hur?

Måltidsobservation

Datum:

Plats:

Måltid och tid:

Observatör:

Sammanfattning

Markera, med ett kryss, på nedanstående kontinuerliga skalor, dina övergripande intryck.

Helhetsintryck av rummet



Kommentar

Helhetsintryck av mötena under måltiden



Kommentar

Helhetsintryck av mat och dryck och dess servering



Kommentar

Helhetsintryck av stämningen vid måltiden



Kommentar

Rummet

Bedöm nedanstående kategorier i en poängskala 0-3: 0=inte alls, 1=till viss del, 2=väl, 3=mycket väl

Kategori	Innehåll	Poäng 0-3	Kommentar
Fräscht och rent	Bord, golv, slitage		
Dofter	Stimulans för måltid		
Ljudnivå	Trevlig stämning, ej stökigt		
Rymligt	God framkomlighet för rullstolar och rollatorer		
Möblering	Anpassade möbler, avskildhet		
Belysning	Bländande ljus från fönster och lampor, riktat ljus över matplats		
Dekoration i rummet	Tavlor, blommor, ljus		
Dukning	Duk, bordstablett, bordsdekoration, färg, kontraster		
Sittställning	Individuellt anpassat		

Generella kommentarer och förbättringsförslag

Mötet

Bedöm nedanstående kategorier i en poängskala 0-3: 0=inte alls, 1=till viss del, 2=väl, 3=mycket väl

Kategori	Innehåll	Poäng 0-3	Kommentar
Valmöjlighet	Sittplats, haklapp		
Maten serveras så att gästen ser det	Allt eller vissa delar, specialkost		
Maten presenteras muntligt	Huvudrätt, dessert, specialkost mm		
Omvårdnadsmåltid	En eller flera ur personalen deltar		
Individuellt anpassat stöd	Tillräckligt		
Matning	Fokuserad personal		
Dessert	Serveras när alla ätit upp		
Avdukning	När alla ätit upp		
Representativ personal	Förkläde o/e rena kläder		
Personal fokuserar på måltid	Inget spring, prat om annat, hela måltiden		
Stöttar aktivt	Muntlig stöttning eller guidning		
Personal stimulerar trevligt samtal	Interaktion äldre-personal eller äldre-äldre		
Aktiverande förhållningssätt	Självservering av bröd, dryck och tillbehör		
Koncentration	Miljö som ger möjlighet		
Närstående och anhöriga	Delaktighet, öppenhet		

Generella kommentarer och förbättringsförslag

Produkten

Bedöm nedanstående kategorier i en poängskala 0-3: 0=inte alls, 1=till viss del, 2=väl, 3=mycket väl

Kategori	Innehåll	Poäng 0-3	Kommentar
Matens utseende	Färg, form, konsistens		
Trevligt upplagt	På tallrik eller i karott. Specialkost och dessert		
Servering	Färg-kontraster		
Varma grönsaker erbjuds			
Råkost erbjuds			
Bröd erbjuds			
Dessert och kaffe på maten erbjuds			
Gästerna verkar uppskattar maten	Huvudrätt, dessert, mellanmål		
Påfyllning/omtag erbjuds	Dryck, huvudrätt, dessert		
Valmöjligheter	Dryck, tillbehör, kryddor, bröd		
Delaktighet	Tar mat och tillbehör själv		
Individuellt anpassade hjälpmedel	Muggar, bestick, haklapp		
Lagom mängd	Huvudrätt, dessert och dryck räcker till alla		

Generella kommentarer och förbättringsförslag

Stämningen – helheten

Bedöm nedanstående kategorier i en poängskala 0-3: 0=inte alls, 1=till viss del, 2=väl, 3=mycket väl

Kategori	Innehåll	Poäng 0-3	Kommentar
Lugn och ostressad miljö			
Frånvaro av störande ljud eller moment	Telefon, larm, besök		
Musik, radio eller tv påslagen			
Lagom lång måltid			
Trevlig, inbjudande stämning			
Deltagande	Förberedelser, avdukning		
Tillräcklig personal			
Personal med fokus	Bra uppdelning av uppgifter		

Generella kommentarer och förbättringsförslag