Gäller för: Södra Älvsborgs Sjukhus
Innehållsansvar: Zeina Zimmerman, (zeife), Utvecklingsledare
Godkänd av: Ida Eriksson, (idaer16), Enhetschef

Giltig från: 2026-09-28
Giltig till: 2028-09-28

Måltidsservice – vårdnära service (VNS), SÄS

Sammanfattning

Rutinen beskriver arbetssätt och ansvarsfördelning mellan vårdpersonal och servicepersonal i samband med måltidsservice på vårdavdelningar.

Förändringar sedan föregående version

Uppdaterad information om swishbeställningar.

Innehållsförteckning

Sammanfattning 1
Förändringar sedan föregående version 1
Bakgrund 2
Förutsättningar 2
Avgränsningar 2
Ansvarsfördelning 3
Kostalternativ 4
Genomförande 4
Patientlista 4
Patientöversikt 5
Stopptider för beställning 5
Akutbeställningar 6
Dokumentinformation 7
Länkförteckning 7

Bakgrund

Måltidsservice är en tjänst som ingår i vårdnära service (VNS). Konceptet innebär att servicepersonal kan ta över ansvar för att beställa måltider till inskrivna patienter på vårdavdelningen efter dialog med ansvariga på avdelningen. Det innebär också att servicepersonal beställer livsmedel till avdelningskök. För att servicepersonal ska kunna avlasta vårdpersonal med dessa arbetsuppgifter behöver vissa förutsättningar uppfyllas.

Förutsättningar

I alla serviceuppgifter inom vårdnära service krävs samarbete mellan vårdpersonal och servicepersonal. För att servicepersonal ska kunna beställa patientportioner behöver två aktiviteter genomföras.

1. Vårdpersonal måste dela med sig av information om varje patients kostordinationer.
2. Vårdpersonal måste fråga varje patient vilken av rätterna på patientmenyn hen vill ha.

Förutsättningen för beställning av livsmedel till avdelningskök är att vårdpersonal tillsammans med servicepersonal kommer överens om ett standardsortiment samt volymer per produkt. Detta genomförs innan arbetsuppgiften går i drift på enheten. Vid behov av förändring av standardsortiment på grund av förändringar i enhetens uppdrag ska dialog ske mellan servicepersonal och vårdpersonal.

Avgränsningar

Måltidsservice från förvaltningen Fastighet, stöd och service (FFSS) gör grundbeställning gällande patientmåltider enligt den information de får från vårdpersonalen. Information måste delas med servicepersonal i relation till aktuella stopptider. Vårdpersonal tar hand om eventuella justeringar (till exempel efter rond eller patientsamtal). Detta gäller dygnets alla timmar.

Måltider till närstående

Måltider som beställs av närstående, till exempel föräldrar till barn som är inskrivna på en vårdenhet, kallas *swishbeställningar* och har samma stopptider som övriga måltider, se rubrik Stopptider för beställning. Dessa måltider levereras med matvagnarna, och hanteras på samma sätt som idag, det vill säga *inte* av servicepersonal. Observera att för swishbeställningar erbjuds inte allergikost, utan enbart vegetarisk kost, dagens rätt eller lättuggad kost kan beställas.

Ansvarsfördelning

Vårdpersonal

Vårdpersonalen ansvarar för att

- dela med sig av information om varje patients kostordinationer. Detta kan hanteras på två olika sätt. Det ena handlar om att dela information på en utskriven patientlista från journalsystemet och det andra om att ha uppdaterad information på vårdenhetens patientöversikt.
- meddela enhetens lösenord i Matilda till servicepersonal som arbetar med måltidsservice (för beställning av patientmåltider och livsmedel till avdelningskök).
- fråga varje patient om rätterna på patientmenyn inför kommande dag genom att
    1. skriva ut patientmatsedeln och visa den för patienterna
    2. notera vilka patientrum och sängplatser som vill ha vilken rätt till respektive serveringstillfälle (frukost, lunch, middag)
    3. lämna över ifylld patientmatsedel till servicepersonal senast kl. 19:00 så att beställningar kan göras för nästa dag.
- dela ut och duka av bricka med patientmåltid till/från patient.
- utföra beställningar som måste ske mellan kl. 20:00 och 07:00 då servicepersonal inte är i tjänst.

Servicepersonal

Servicepersonal som arbetar med måltidsservice arbetar, dels enligt denna rutin, dels enligt tjänstebeskrivning som tas fram via förvaltning Fastighet, stöd och service.

Kostalternativ

Patienter kan få någon av nedanstående kostalternativ:

- Normalkost
- Normalkost – kylda rätter
    4. Ett bra sätt att ha måltider redo för nyinskrivna patienter när stopptid för beställning har passerat.
    5. Bidrar till att minska ”överbeställningar” på grund av osäkerhet kring antal inskrivna patienter.
    6. Bidrar till att minska matsvinn.
- Energitäta smårätter
- Specialkost, till exempel
    7. Flytande
    8. Glutenfri
    9. Laktosfri
    10. Vegan
- Barnkost.

Mer information om olika kostalternativ finns på Servicewebben under länken Produktion och nära service/Patientmåltider.

Genomförande

Patientlista

För vårdenheter som väljer att dela information om patientens kostordinationer med servicepersonal via en utskriven patientlista från journalsystemet, ska vårdpersonal **inför respektive arbetspass** skriva ut en extra patientlista från journalsystemet och

- ange respektive patients kost enligt ordination
- ange eventuella matallergier eller personlig kost

- informera om planerade utskrivningar, permissioner, undersökningar eller behandlingar som påverkar patientens närvaro under måltiderna på vårdavdelningen
- ange namn och telefonnummer för kontaktperson på vårdavdelningen ifall servicepersonal har frågor om patienternas kost
- lägga ifylld patientlista i avdelningsköket så att servicepersonal kan göra korrekta beställningar.

Patientöversikt

För vårdenheter som väljer att dela information om patientens kostordinationer med servicepersonal via en whiteboardtavla, gäller nedanstående:

- Servicepersonal utgår från den kostinformation som står angiven på tavlan.
- Om det saknas information för någon patient ska servicepersonal påtala detta för vårdpersonal.
- Vårdpersonal ska ange/uppdatera informationen på tavlan inför beställning.

Stopptider för beställning

Köket har stopptider för beställning av patientmåltider och livsmedel till avdelningsköket för att säkerställa att de hinner förbereda leveranserna enligt vårdavdelningens beställning. Aktuella stopptider för beställning av specialkost respektive övriga brickor för varje måltidstillfälle är:

Frukost

- kl. 05:45 för specialkost (PR40g, allergi, personliga koster, vegan)
- kl. 06:30 för övriga brickor.

Lunch

- kl. 09:00 för specialkost (PR40g, allergi, personliga koster, vegan, postop kost, barnkost)
- kl. 10:30 för övriga brickor.

Middag

- kl. 14:00 för specialkost (PR40g, allergi, personliga koster, vegan, postop kost, barnkost)
- kl. 15:30 för övriga brickor.

Livsmedel

- Stopptid för att beställa livsmedel i Matilda med leverans samma dag är kl. 06:00.

Akutbeställningar

Vid behov av beställning av patientmåltider efter angiven stopptid, kontaktas köket på anknytning **1987**.

OBS!

- För vårdavdelningar med livsmedelsleverans vid frukost är stopptiden för beställning kl. 06:00 dagen *innan* leverans.
- Personal som arbetar med måltidsservice börjar kl. 07:00 och arbetar till kl. 20:00. Alla beställningar utanför denna tidsram bör hanteras av vårdpersonal för att undvika akutbeställningar.

Patientmåltider

Akutbeställningar av patientmåltider som inkommer efter stopptiden, men innan transport av matvagnen påbörjats till vårdavdelningen, skickas med matvagnen utan extra avgift. Har transport av matvagnen till vårdavdelningen påbörjats, får servicepersonal gå ner och hämta patientmåltiden i köket. För detta tillkommer ingen extra kostnad.

Livsmedel

För att kunna leverera livsmedel tryggt och effektivt till alla vårdenheter behöver alla beställningar göras inom ordinarie angiven tidsram i beställningssystemet Matilda. Manuella kompletteringar görs inte av kökets personal. Undantag kan göras för specialvaror, exempelvis sojadryck och liknande produkter, som kan vara svåra för vårdavdelningarna att lagerhålla.

Dokumentinformation

För innehållet svarar

Zeina Zimmerman, utvecklingsledare, stabsområde, logistikenhet, SÄS

Teresa Grafström, enhetschef, område måltider Borås, Försörjningsförvaltningen

Remissinstanser version 1

Verksamhetschefer, SÄS
Seniora sjuksköterskor, SÄS

Fastställt av

Anders Poutiainen, stabschef, Funktionsstab, SÄS

Nyckelord

Patientmåltider, kost, matleveranser, livsmedel, beställningsrutiner, måltidsrutiner, transporter, avdelningskök

Länkförteckning

- Patientmåltider. Information på Servicewebben under länken Produktion och nära service
  Matilda patientmåltider - Södra Älvsborgs Sjukhus

OBS! Utskriven version kan vara ogiltig. Verifiera innehållet.

Information om handlingen

Handlingstyp: Rutin

Gäller för: Södra Älvsborgs Sjukhus

Innehållsansvar: Zeina Zimmerman, (zeife), Utvecklingsledare

Godkänd av: Ida Eriksson, (idaer16), Enhetschef

Dokument-ID: SAS9613-478403798-30

Version: 3.0

Giltig från: 2026-09-28

Giltig till: 2028-09-28