

Gäller för: Södra Älvsborgs Sjukhus

Innehållsansvar: Zeina Zimmerman, (zeife), Utvecklingsledare

Granskad av: Karin Scharl, (karsc4), Chefsjuksköterska

Godkänd av: Emma Mollmyr, (emmmo10), Ekonomichef

Giltig från: 2026-03-27

Giltig till: 2028-03-23

Patientmåltider på SÄS

På sjukhus är en god och behovsanpassad fullvärdig kost en förutsättning för bästa möjliga resultat av övrig vård och behandling.

Bakgrund och syfte

Regionfullmäktige beslutade 2021 att sjukhusförvaltningarna ska säkerställa rutiner för att alla patienter får välja mat vid varje måltid. I samband med beslutet visade en mätning att knappt 50 procent av patienterna på Södra Älvsborgs sjukhus (SÄS) får välja mat.

Regionfullmäktige vill också att sjukhusförvaltningarna ska arbeta för minskat matsvinn, bland annat genom att öka beställningen av kylda portionsrätter på vårdenheter med kort vårdtid. På SÄS finns ett verkställighetsbeslut om att införa kylda portionsrätter som ett komplement till den varma maten på patientmenyn.

Syftet med denna rutin är att införa ett arbetssätt som säkerställer att varje patient får möjlighet att välja mat vid varje måltid samt att använda kylda portionsrätter som ett komplement till den varma maten på patientmenyn.

Matsvinnsmätningar på SÄS och kylda rätter

Genomförda matsvinnsmätningar 2023 och 2025 visar att kostnaderna för orörda måltidsbrickor har mer än fördubblats.

Resultatet från mätningen 2025 visar att det är rimligt att vårdenheter på SÄS beställer i snitt 10 % kylda rätter vid varje måltid. Det motsvarar i snitt 2,72 kylda rätter per dag på varje

vårdenhet. Antalet varma rätter från patientmenyn behöver minska i minst samma utsträckning.

Genomförande

För att säkerställa rutiner för att alla patienter som kan, får välja mat vid varje måltid, minska matsvinnet och öka beställningen av kylda portionsrätter ska vårdpersonal arbeta enligt nedanstående arbetssätt.

Vårdpersonal

I [riktlinjen för patientmåltider i Västra Götalandsregionen](#) (VGR) finns länkar till informationsmaterial om patientmåltider som stöd till vårdens medarbetare: [Måltidsguiden](#) och [Rätt kost till rätt patient](#).

Observera att de flesta patienterna inte orkar äta upp en normalstor portion. Tänk på att erbjuda alternativet *Liten måltid* i stället.

Fråga patienten om vilket bröd samt vilken dryck som önskas. Kom också ihåg övriga tillval, som sallad och dessert.

1. Vid inskrivning fråga patienten om kost
 - Kost (normalkost/specialkost)
 - Allergier/intoleranser
 - Konsistensanpassningar
 - Hjälpmedel i samband med måltider
2. Dagligen räkna upp måltidskomponenterna på frukostmenyn respektive mellanmålsmenyn så att patienten kan välja frukost respektive mellanmål till nästa dag.
3. Dagligen visa/läsa upp patientmenyn för patienten, inklusive menyn för kylda rätter, så att hen kan välja måltid till lunch och middag nästa dag.
4. Dagligen göra en uppskattning av:
 - a. Hur många patienter kommer faktiskt att äta vid mattillfället?

- b. Har vi patienter som ska på undersökningar/
behandlingar vid mattillfället?
 - c. Brukar patienter gå hem innan mattillfället?
5. Justera beställningarna av den varma maten efter denna uppskattning och ersätt varm mat med kylda portionsrätter som kan sparas om patienten inte äter.
 6. Dagligen föra dialog med måltidsvärd/servicepersonal för att säkerställa korrekta beställningar utifrån varje patients behov och måltidsönskemål.

Överblivna måltider och matrester

Överbliven mat och matrester på vårdenheter på SÄS ska skickas tillbaka till köket i matvagnen för att VGR ska kunna göra matsvinnsmätningar enligt regionala rutiner.

I maj 2024 fattade [funktionsgrupp stöd, service och försörjning](#) beslut om att VGR-anställda inte får köpa måltider och livsmedel till ett reducerat pris på den egna enheten. Det innebär att personal varken får äta patienternas mat eller livsmedel som beställs till patienterna. För personal finns måltider att köpa i utplacerade varuautomater och i personalrestaurangen.

Information om handlingen

Handlingstyp: Rutin

Gäller för: Södra Älvsborgs Sjukhus

Innehållsansvar: Zeina Zimmerman, (zeife), Utvecklingsledare

Granskad av: Karin Scharl, (karsc4), Chefsjuksköterska

Godkänd av: Emma Mollmyr, (emmmo10), Ekonomichef

Dokument-ID: SAS9613-478403798-39

Version: 1.0

Giltig från: 2026-03-27

Giltig till: 2028-03-23