

RIKTLINJE

RUTIN

Dokumentnamn: Riktlinje för FAMM i särskilt boende				
Framtagen av: Eva Lydahl	Gäller from: 2017-10-01	Gemensam med Regionen:  <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nej	Gäller egen regi: <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	Process hänvisning: Vård- och omsorgsprocesser /MAS-Handboken
Godkänd av: Hemvårdsnämnden	Gäller tom: <i>Ange datum eller skriv tillsvidare, lämna ej rutan tom</i> tillsvidare		Gäller privat regi: <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	
Uppdaterad av: Anna Melin Andersen	Uppdateringsdatum: 2022-07-13	Gäller intraprenad: <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej		

## Revisionshistorik

Datum för revidering och uppdatering	Beskrivning
2021-04-01	Enligt ny mall riktlinjer/ rutiner

## Tillvägagångssätt

Måltidsmodellen FAMM (Five Aspect of Meal Model) används i särskilt boende för att skapa en god måltidsmiljö

### Måltidsmodellen innehåller:

- Styrsystemet (Lagar, logistik, organisation, ekonomi)
- Måltidsmiljö/Stämning (Atmosfär)
- Mat och dryck
- Rummet
- Mötet

### Måltidsmodellens inriktning är att man förbereder måltiden genom att:

- Rummet är iordningsställt vad gäller ljud, ljus med mera
- Man dukar på ett inbjudande sätt och tar med de hjälpmedel som behövs
- Personalen verkar som värd /värdinna för att skapa en trevlig samvaro kring måltiden
- Den mat och dryck som serveras är genomtänkt och individanpassad
- Den personal som befinner sig i matsalen har ett syfte med måltiden

## Bakgrund

Riktlinjen antogs hösten 2017

Socialstyrelsen har initierat att måltidsmodellen FAMM ska användas i särskilt boende  
Riktlinjen behövs för att samtliga särskilt boende och korttidsboende i Halmstads kommun ska använda samma rutiner kring måltiderna

## Ansvar/Omfattning

- Utvecklingsledare med inriktning kost, ansvarar för riktlinjen
- Verksamhetschef /enhetschef ansvarar för att samtlig personal känner till kommunens riktlinjer kring kost och nutrition
- Verksamhetschef /enhetschef ansvarar för att samtlig personal har grundläggande kunskaper kring mat, måltider, kost och nutrition för äldre.
  - Utvecklingsledare med inriktning kost kan efter önskemål från chef avropas för föreläsningar i kost och nutrition

- Riktlinjen har kopplingar till Rutin för näringsdryck – kosttillägg och sondnäring, Rutin för Livsmedelshygien – egenkontroll inom hemvårdsförvaltningen, Rutin för Senior Alert – arbetssätt och Rutin för Rådgivning i nutritionsfrågor av sjuksköterska i Hemsjukvård och förebyggande
- Riktlinjen har kopplingar till Riktlinje för mat och måltider i särskilt boende enligt FAMM, Riktlinje för Avdelningens rutiner kring kost och nutrition, Riktlinje för nattfastemätning och Riktlinjer för att förebygga och behandla undernäring

## Referensdokument

### Externa dokument:

- SOSFS 2011:9 Socialstyrelsens föreskrifter och allmänna råd om ledningssystem för systematiskt kvalitetsarbete (gäller från och med 2018-06-01)
- SOSFS 2014:10 Förebyggande och behandling av undernäring
- Socialstyrelsens kunskapsstöd i hälso- och sjukvård och socialtjänst ”Att förebygga och behandla undernäring”
- Livsmedelsverket Bra måltider i äldreomsorgen
  - <http://www.livsmedelsverket.se/måltidsmodellen>
- Nollvision undernäring
  - <https://etjanst.stockholm.se/nollvisionundernaring/>
- MAS-handbok, riktlinjer för omvårdnad
- Riktlinjer för kommunal hälso- och sjukvård
- Kommungemensam rutin - Dokumentation Socialtjänstlagen och Hälso- och sjukvårdslagen samt informationsöverföring