

# Kommissorium for ernæringsteam

## 1. Baggrund for ernæringsteamet

Ernæringsteamet tager afsæt i ernæringsprojektet, der politisk blev vedtaget i 2010 i Skanderborg Kommune.

I forbindelse med projektet er der udarbejdet en kosthåndbog, screeningsmateriale og det eksisterende kostkort er revideret. Efterfølgende er det implementeret på alle plejecentre i Skanderborg Kommune.

For at sikre et tværfagligt samarbejde, er der udarbejdet en formel organisering med fokus på maden, spisesituationen og de ældres ernæring.

## 2. Formål

Ernæringsteamets primære formål er at sikre et aktivt og tværfagligt fokus og samarbejde om maden, spisesituationen og de ældres ernæringstilstand. Teamet har desuden til opgave kontinuerligt at udvikle området, så det er med til at give beboerne livskvalitet.

## 3. Teamets opgaver

Teamets opgaver består bl.a. af:

- Udvikling af personalets opgaver omkring maden og måltidet samt beboernes ernæringstilstand og livskvalitet. Skabe aktiviteter omkring maden og måltidet – tænk ud af boksen!
- Samarbejde tværfagligt om maden og måltidet til hele dagen: morgen, formiddag, middag, eftermiddag, aften, sen aften og evt. nat
- Sikre følgende udføres:
  - o Udarbejdelse af kostkort på alle beboere, og løbende holde dem ajour i samarbejde med køkkenet
  - o Beboerne ernæringsscreenes 2 gange årligt efter fast rutine, samt ved ændringer. Der skal laves handleplaner og dokumenteres for borgere i ernæringsmæssig risiko.
- Sikre at de ældres ernæringstilstand bevæger sig i en positiv retning
- Sikre maden lever op til de mål, resultatmål og succeskriterier, der er beskrevet i projektbeskrivelsen og er med til at give beboerne en god livskvalitet
- Sikre at de leverede portioner til afdelingerne er i overensstemmelse med beboernes behov og kostkort.
- Sikre mindst muligt madspild på afdelingerne
- Sikre at den enkelte medarbejder oplever et godt og tværfagligt samarbejde, og at der er forståelse og respekt for hinandens arbejdsopgaver.

## 4. Ernæringsteamets organisering

Der er etableret et ernæringsteam på hvert plejecenter.

Teamet består af kost- og ernæringsfaglig person/personer, kostnøglepersoner fra plejen, måltidsværter, evt. en sygeplejerske og evt. teamlederen fra plejen samt den kliniske diætist som er tovholder for møderne.

# Kommissorium for ernæringsteam

## Tovholder

Den kliniske diætist er ansvarlig for indkaldelse og afvikling af møder for ernæringsteamet, samt sikrer at der er dagsorden og referat til alle møder

## Udvikling af ernæringsteamet

1 til 2 gange årligt indkalder den kliniske diætist til fællesmøde for alle ernæringsteams, hvor aktuelle emner og udfordringer tages op.

### **5. Tidsramme**

Ernæringsteamet mødes efter behov og hvert team fastsætter selv rammen for mødernes hyppighed. Forslag 1 gang pr. måned af 1-1½ times varighed

### **6. Evaluering**

Der skal løbende foretages evaluering af kostkort, screeningsmaterialet og kosthåndbogen. Forslag til rettelser drøftes med diætist.

Teamets samarbejde og udvikling samt de aktiviteter der sættes i gang i teamet evalueres løbende i teamet.

## **Forslag til aktiviteter omkring mad & måltider**

Alle ernæringsteams inviteres til at udvikle listen løbende med gode initiativforslag

Events

OL for ældre

Spise udendørs

Tænk årstider – fastelavn, påske, pinse, Sct. Hans, Halloween, jul og nytår

Grille

Drivhus, hvor der dyrkes forskellige grønsager og frugt

Stege kød på afdelingen (andesteg, flæskesteg, bacon, stegt flæsk m.m.)

Bage på afdelingen, småkager, boller, kager m.m.

Koge frugtsaft, rabarber, jordbær, hyldeblomst, hyldebær m.m.

Sylte rødbeder, asier m.m.

# Kommissorium for ernæringsteam

Udsnit fra projektbeskrivelsen – GODKENDT på chefmøde

Projektets formål, resultatmål og succeskriterier	
Formål	<p>At ældre borgere i Skanderborg Kommune har optimale muligheder for at opnå eller bevare en god ernæringstilstand, som kan optimere deres sundhed, bedst mulige funktionsevne og livskvalitet.</p> <p>Spisemiljøerne skal være indbydende og sikre muligheden for ro og hygge i forbindelse med spisning. Der skal være opmærksomhed på, om den ældre har lyst til at sidde og spise alene eller sammen med andre.</p>
Mål	<ol style="list-style-type: none"><li>1. At ældreområdets køkkener skal kunne levere mad, der svarer til de ældres ernæringsbehov</li><li>2. At ældreområdets køkkener skal kunne levere et kvalitetsbevidst udbud, der er fleksibelt og gennemskueligt</li><li>3. At borgerne inddrages i forhold til ønsker og ernæringsbehov</li><li>4. At borgerne modtager den rette ernæring hurtigst muligt</li><li>5. At borgerne med ernæringsproblemer får bedret deres ernæringstilstand</li><li>6. At borgerne oplever et godt og stimulerende spisemiljø</li></ol>
Succeskriterier	<p><b>Ad. 1</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>a. Det varme måltid skal 100 % leve op til de anbefalinger der er i Den Nationale Kosthåndbog om ernæring til ældre</li><li>b. Det skal være muligt at få en døgnkost (tilbuddet findes aktuelt kun i plejebolig), der lever 100 % op til anbefalinger i Den Nationale kosthåndbog om ernæring til ældre</li></ol> <p><b>Ad. 2</b></p> <p>Brugerundersøgelse skal indikere, at 80 % er tilfredse med fleksibiliteten, gennemskueligheden og kvaliteten, af det udbud der leveres fra Vores Køkken</p> <p><b>Ad. 3</b></p> <p>At <u>alle</u> borgere i plejebolig har et kostkort, der stemmer overens med den mad, der indtages, og de ønsker borgeren har til maden, samt i 80 % af tilfældene opfyldes kravene i anbefalingerne i Den Nationale kosthåndbog</p> <p><b>Ad. 4</b></p> <p>Borgerne i plejebolig skal have oprettet et kostkort senest en uge efter indflytning Der skal foretages en ernæringscreening og kostkortet tilrettes senest 4 uger efter</p>

# Kommissorium for ernæringsteam

	<p>At alle borgere i Frit Valg ernæringscreenses ved opstart af madservice</p> <p><b>Ad. 5</b> At der forefindes ernæringshandleplaner på alle borgere med ernæringsproblemer, og 70 % af disse borgere får bedret deres ernæringstilstand i projektperioden</p> <p><b>Ad. 6</b> Brugerundersøgelse skal indikere, at 80 % oplever et godt og stimulerende spise miljø</p>
Metodebeskrivelse	<p><b>Ad. 1</b></p> <p>a. Vores Køkken skal 4 gange svarende til årstiderne foretage en beregning af næringsindholdet af det varme måltid for en uge. Beregningerne foretages i Master Data.</p> <p>b. Vores Køkken skal sammen med diætist udarbejde en kosthåndbog med de kosttyper, der er relevant for ældreområdet i Skanderborg kommune. Derefter skal der udarbejdes en profil for en døgnkost på kosttyperne, der lever op til anbefalingerne i Den Nationale Kosthåndbog</p> <p><b>Ad. 2</b> At udarbejde en spørgeskemaundersøgelse til henholdsvis borgerne og plejepersonalet, der spørger ind til tilbuddets fleksibilitet, gennemsækelighed og kvalitet i slutningen af projektperioden</p> <p><b>Ad. 3</b></p> <p>a. Borgerne i plejeboliger skal præsenteres for de muligheder der kan tilbydes fra Vores Køkken, og derefter skal der oprettes kostkort på alle borgere i plejeboliger</p> <p>b. I projektperioden skal Vores Køkken i samarbejde med plejepersonalet foretage stikprøvekontrol, om borgerne i plejeboliger har et kostkort, der svarer til den kost der indtages og til anbefalingerne i Den Nationale kosthåndbog</p> <p>Stikprøvekontrollen foretages på 10 % af borgerne på hvert plejecenter.</p> <p>c. Borgerne i Frit Valg skal præsenteres for de muligheder, der tilbydes fra de godkendte leverandører i forbindelse med visitationen til mad</p> <p><b>Ad. 4</b> Screeningsprocedure udarbejdes i forbindelse med projektet og kostkortskabelonen evalueres/revideres</p> <p><u>Plejebolig:</u> Kontaktpersonen skal i samarbejde med borgeren og/eller pårørende udfylde screeningen og kostkortet</p>

# Kommissorium for ernæringsteam

## Frit Valg:

Visitor skal i samarbejde med borgeren og/eller pårørende udfylde screeningen

Screeningsskemaet og kostkort skal fremstå som kravspecifikationer til nyt omsorgssystem

### **Ad. 5**

Udarbejdelse og vedligeholdelse af ernæringshandleplaner i omsorgssystemet

Screeningen foretages i start og slut af projektperioden

### **Ad. 6**

Spørgeskemaundersøgelsen i Ad.2 skal stille spørgsmål til borgernes oplevelse af spisemiljøerne

Der skal uddannes måltidsværter (ressourcepersoner), som skal påtage sig en faglig viden indenfor madkulturen og de ernæringsmæssige aspekter

Lokalt kan frivillige være med til at understøtte måltidsværternes opgaver i spisesituationer

Der skal i projektperioden udarbejdes en funktionsbeskrivelse til Måltidsværterne

Måltidsværterne skal i projektperioden klædes på til opgaverne. Hertil vil vi løfte opgaven ind i uddannelsesgruppen