

Kjøkkenavdelingens rolle i ernæringsarbeidet ved SUS

Anne Aase

Kvalitetsansvarlig rådgiver
Kjøkkenavdelingen

Ida Kristiansen

Klinisk ernæringsfysiolog
Seksjon for klinisk ernæring, Avdeling for rehabilitering

Vi skal levere smakfull, trygg og ernæringsriktig mat for å fremme helse og livskvalitet.

- Inneha sterk faglig kompetanse innen prosess, ernæring og sensorikk.
- Servere trygg mat og jobbe proaktivt for å tilfredsstille gjeldende regelverk og forskrifter
- Være til stede, fasilitere og yte høy service ut mot pasienter og pleiepersonell og til en hver tid sikre god måltidsservering





KOSTHÅNDBOKEN

Veileder i ernæringsarbeid i helse- og omsorgstjenesten

 Helsedirektoratet

SUS' overordnede ernæringsstrategi

Ernæringskomité og prosjektarbeid ernæring

AIVO måltidsberegning

Sunn og næringsriktig mat (kosthåndboken)

Menyrevisjoner

Trygg mat- internkontroll (IK-mat)

Samarbeid med seksjon for klinisk ernæring

Kontinuerlig arbeid for å sikre tilstrekkelig kompetanse blant de ansatte

Normalkost, ønskekost, vegetarkost, halalmeny, spesialkost, kolonialvarer mm.

Mat er så mye mer enn bare næring...

- Følelser
- Sosialt
- Minner
- Pusterom fra sykdom
- Vaner og kultur
- Valgfrihet
- Religion
- Omsorg



Postverteenes viktigste rolle er å skape matglede og matlyst

- maten er ikke servert før den er spist –

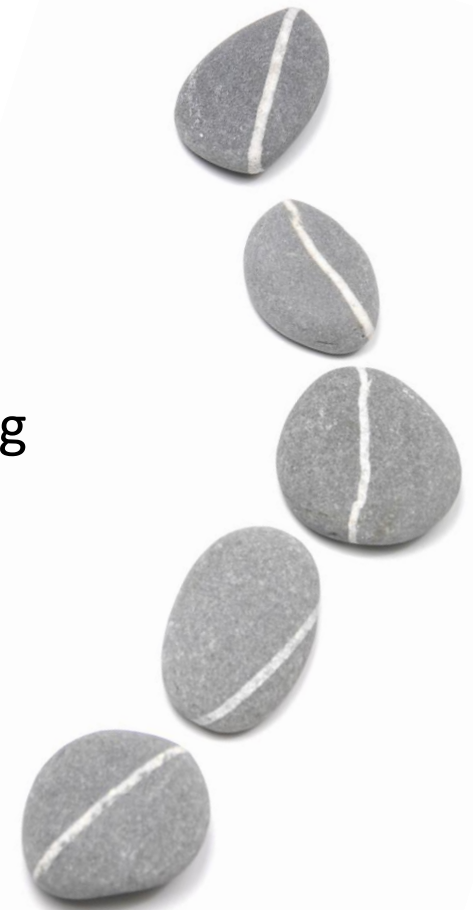
- PUSTEROM
- Ekstra energimåltider til pasienter med ekstra næringsbehov
- Smilende og serviceinnstilte postverter og kokker på buffét
- Skape matlyst og gode måltidsopplevelser





Fokusområder til videre forbedring

- Kompetanseheving blant de ansatte
 - Aktuell opplæring og kursing
 - Hospitering
- Videre arbeid med menyrevisjon
 - Næringsberegning og menysammensetning
- Måltidsservering
 - Tidspunkt for servering
 - Verne om måltidet
 - Tverrfaglig samarbeid for å sikre rett mat til rett pasient til rett tid



P16: Kompetanseløft innen ernæring

"Ved å engasjere klinisk ernæringsfysiolog 5 mnd. ved sentralkjøkkenet ønskes et kompetanseløft innen ernæring.

Prosjektet vil gi mulighet for en kompetanseoverføring mellom profesjoner som må samarbeide for å sikre riktig ernæring for pasienten."

ERNÆRINGSSTRATEGI HELSE STAVANGER HF 2015–2020




KOSTHÅNDBOKEN

Veileder i ernæringsarbeid i helse- og omsorgstjenesten



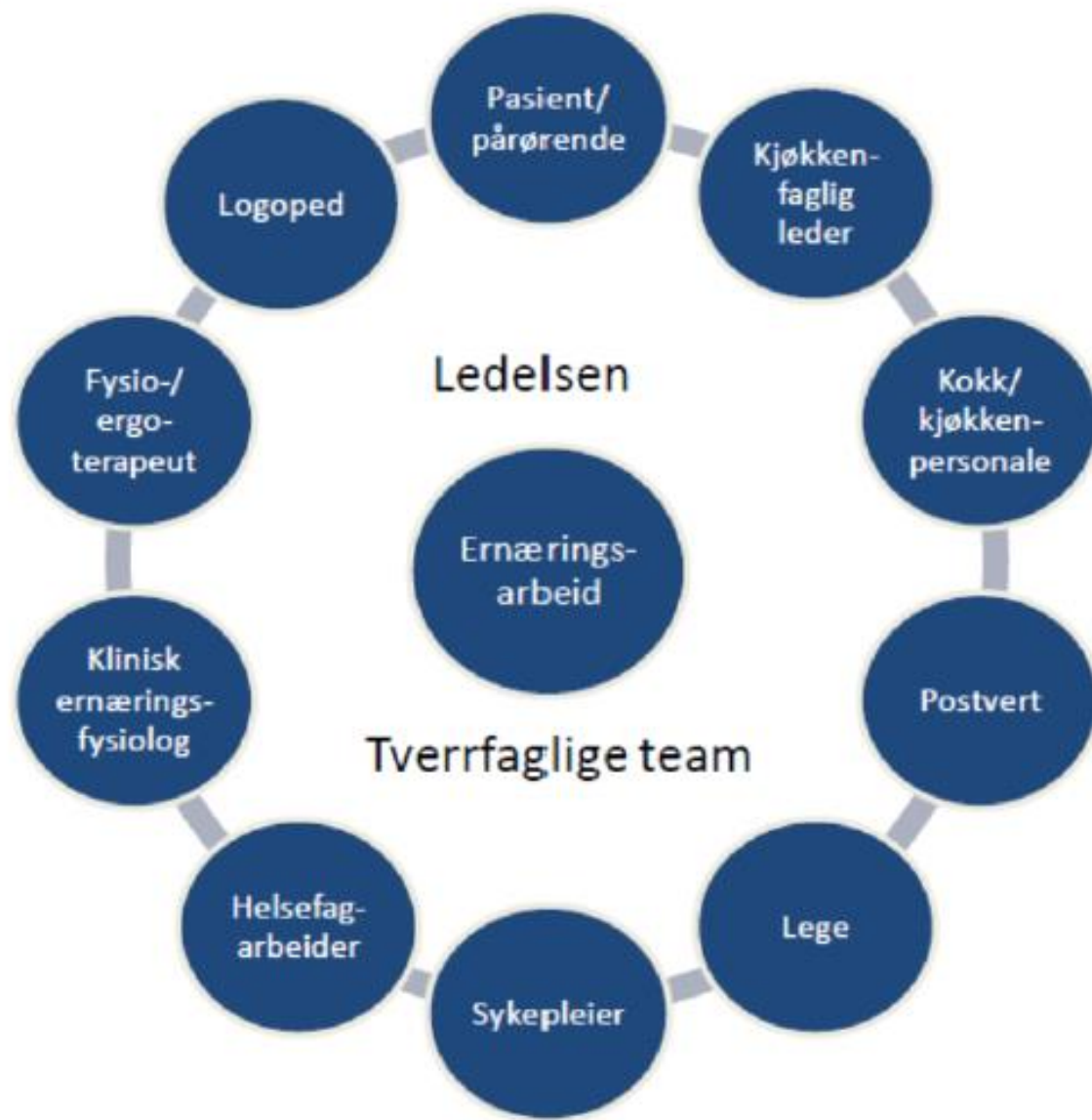
Utgitt juni 2012/
Sist endret oktober 2012

 HelseDirektoratet

Utfordring

- Vi vet ikke om pasienter med ernæringsmessige utfordringer får rett mat
- Informasjonsflyt mellom profesjonene har vært dårlige
- Behov for mer opplæring og kompetanseheving innen allergener og spesialkost
- Næringsinnhold i menyen er mangelfull og merking fra AIVO kan være utfordrende å tolke



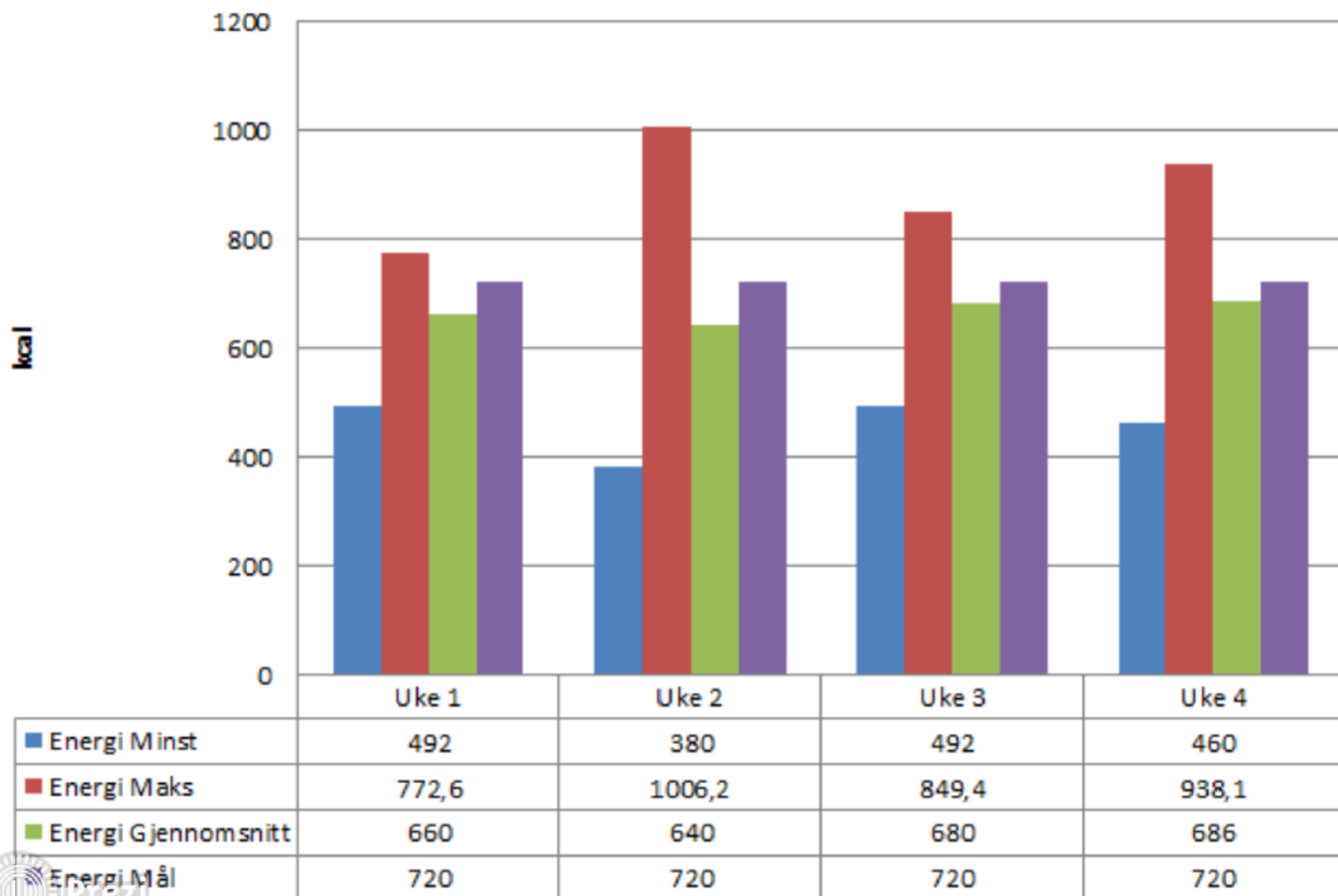




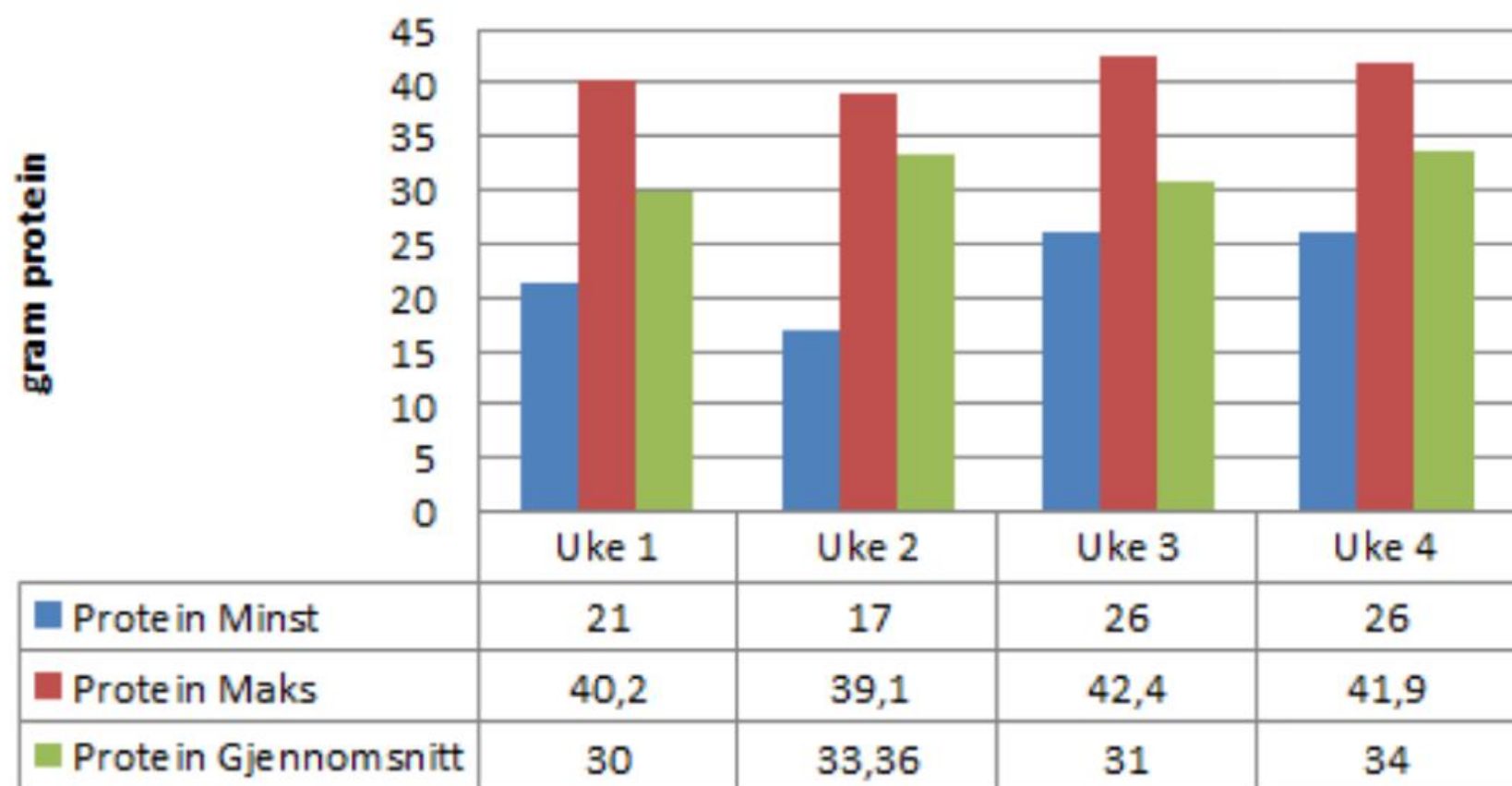
ca 90-150 kcal og 1.5-4 gram protein pr 2 dl

Suppene

Energi fra middag og dessert



Protein fra middag og dessert



Veien videre...

1. Berikning av supper og sauser
 - + Melkeprodukt, rapsolje, tørrmelk, erte/eggeprotein
 - + Kjøtt, kylling, fisk, egg, krutonger, frisk og fargerike oljer, frø til suppene
2. Hovedmenyen -
 - + Bytte med lignende retter: Fiskeboller --> fiskekaker pga mer protein
 - + Berikning av retter med lavt energiinnhold (lapskaus, tomatisert svingegryte, torsk) eller vurdere hvilke dessert middagen er koblet sammen med.
3. Dessertmeny (100-200 kcal/ gj.snitt ca 150).
4. Vegetarmeny - mer energi og protein
5. Spesialkost - stort behov for analyse og ferdigstilt meny