

Handläggare
Elin Sundberg
Telefon: 08-50808132

Till
Kungsholmens stadsdelsnämnd
2023-11-16

Riktlinjer för Kungsholmens kommunala kök

Beslut om riktlinjer för måltider för äldreomsorgens kommunala kök på Kungsholmen

Förvaltningens förslag till beslut

Stadsdelsnämnden beslutar om att godkänna förvaltningens förslag till riktlinjer för måltider för äldreomsorgens kommunala kök på Kungsholmen.

Sammanfattning

Förvaltningen har tagit fram ett förslag till riktlinjer för äldreomsorgens kommunala kök på Kungsholmen. Syftet med riktlinjerna är att underlätta följsamhet till stadens styrande dokument inom området. Riktlinjerna ger en vägledning till hur goda och varierade måltider anpassade för äldre tas fram, samtidigt som andra värden beaktas såsom miljö och livsmedelshygien.

Bakgrund

Den 27 oktober 2022 beslutade Kungsholmens stadsdelsnämnd om riktlinjer för måltider för de kommunala förskolorna på Kungsholmen. Stadsdelsnämnden gav därefter förvaltningen i uppdrag att ta fram riktlinjer även för äldreomsorgens kommunala kök på Kungsholmen. Äldreomsorgens dietister har tagit fram ett förslag på riktlinjer för äldreomsorgens kommunala kök.

Ärendet

Kungsholmens stadsdelsnämnd har ett kök i egen regi inom äldreomsorgsavdelningen, Fridas restaurang. Fridas restaurang levererar mat till Alströmerhemmets vård- och omsorgsboende, Fridhemmets servicehus samt levererar matlådor till äldre som har hemtjänst i egen regi.

Inom äldreomsorgen finns idag följande styrande dokument:

- Stockholm Stads Matstrategi
- God, hälsosam och klimatsmart mat
- Äldreomsorgens mat- och måltidspolicy

- Måltidshandboken

Syftet med framtaget förslag till riktlinjer är att med utgångspunkt från befintliga styrande dokument beskriva hur stadsdelens kommunala kök ska arbeta med måltider inom äldreomsorgen. Riktlinjerna ska bidra till att stadsdelens kommunala kök serverar goda, varierade och näringsriktiga måltider som håller hög kvalitet, och är säkra. Måltiderna ska också i största möjliga mån ta hänsyn till miljö- och klimatpåverkan.

Riktlinjerna beskriver hur fördelningen av proteinval per vecka ska se ut, krav gällande energi- och näringsinnehåll, specialkost, miljösmarta måltider, livsmedelshygien, matsvinn samt kvalitetsuppföljning.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts inom äldreomsorgsavdelningen. Ärendet har behandlats i förvaltningsgruppen 2023-11-09 och i pensionärsrådet 2023-11-13. Synpunkter framgår av protokollen. Funktionshinderrådet har haft möjlighet att ta del av tjänsteutlåtandet, eventuella synpunkter framgår av separat skrivelse.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Förvaltningen bedömer att riktlinjerna tydliggör hur äldreomsorgens kommunala kök ska arbeta för att ta fram goda och varierade måltider som är anpassade för den äldre målgruppen. Riktlinjerna följer Stockholms stads styrande dokument inom området och bidrar till att underlätta för äldreomsorgens kök att arbeta i enlighet med styrande dokument.

Ann-Christine Hansson
Stadsdelsdirektör
Kungsholmens
stadsdelsförvaltning

Lena Slotte
Avdelningschef äldreomsorg
Kungsholmens
stadsdelsförvaltning

Bilagor

1. Riktlinjer för äldreomsorgens kök, Dnr KUNG 2023/400

Attesterat av

Detta dokument har godkänts digitalt av följande personer:

Namn	Datum
Ann-Christine Hansson, Stadsdelsdirektör	2023-10-26
Lena Slotte, Ansvarig	2023-10-26