**Måltidsobservation**

Observationsmall för granskning av måltidssituationen

## Instruktioner

En måltidsobservation innebär att passivt iaktta hur en måltid går till och ser ut, allt ifrån personalens bemötande till presentation av maten och rummets ljussättning sammanfattas och bedöms utifrån FAMM.

Planera vilken måltid som skall observeras, en rekommendation är att börja med att observera middagen mitt på dagen. Läs noga gå igenom blanketten inför observationstillfället.

Vid observationstillfället sätt dig så diskret som möjligt, på en plats där du väl kan överblicka hela måltiden, prata inte med kollegor eller omsorgstagare om det inte är nödvändigt. Fyll i observationsblanketten under måltidens gång och dokumentera gärna också genom att fotografera, t.ex. kan den visuella presentationen var intressant att fång på bild. Anteckna gärna iakttagelser även utanför mallen, sätt dig sedan efteråt för att sammanställa det du observerat och reflekterat över i observationsunderlaget.

Hur måltidsobservationer kan användas i förbättringsarbete och för utveckling av måltidsrutiner berörs i Nutritionshandboken under kapitlet Modell för utveckling av måltiden.

### Enhet/avdelning:

### Observatör:

### Vilken/vilka maträtter serveras:

### Typ av måltid: Frukost Lunch/middag Mellanmål/fika

### Datum: Veckodag:

### Tid för måltiden:

Första omsorgstagaren sitter ner kl.:

Första omsorgstagaren serveras mat/dryck kl.:

Sista omsorgstagaren har ätit klart kl.:

Porslinet börjar plockas undan kl.:

# Rummet

### Så här presenteras maten visuellt:

Monterskåp  Menytavla  Bilder Annat:

Kommentar/beskrivning:

(ex. lättläst/kontraster/placering/monterskåp synligt i rullstolshöjd)

### Ljusnivå från:

Inget ljus alls Svagt Ganska Mycket

ljus ljust ljust

Fönster:  
Ej fönster/täckta

Lampor:  
Släckta

Finns risk för att någon bländas vid   
matsituationen direkt eller indirekt? Ja  Nej

(t.ex. från solen/spotlights/andra lampor/blanka   
ytor/bord som reflekterar)

### Ljudnivå från:

Mycket hög Hög Ganska låg Låg

(väldigt störande) (störande) (något störande) (ej störande)

TV:  
Avstängd

Radio/musik:   
Avstängd

Skrap från stolar och/eller

skrammel från bestick och

porslin mot bordet

### Används följande för ljuddämpande effekt?

Filttassar på stolsbenen

Ljuddämpande duk/vaxduk/tallriksunderlägg på borden

### Förberedelser inför måltiden:

Inte alls I ganska I ganska I mycket

låg grad hög grad hög grad

Rent/avdukat bord innan   
måltiden börjar

Undanplockat på bordet   
innan måltiden börjar:

(inget på borden som *inte* tillhör måltiden)

Hur många personer ryms vid borden?

Hur många är placerade vid varje bord?

### Framdukat på bordet innan måltiden:

Finns ej Vid några Vid varje

plats/bord plats/bord

Bordtabletter

Bestick

Glas

Tallrik

Servett

Duk/löpare

Salt-/pepparkar, andra kryddor

Vatten- /saftkaraff

Bröd

Smörgåsfett

Blommor/bordsdekoration

LED-ljus/värmeljus

Inte alls Inte särskilt Ganska Mycket

trevligt trevligt trevligt trevligt

Helhetsintryck av rummet

(rent/ordning/vackert/trevligt)

# Mötet

Inte alls I ganska I ganska I mycket

låg grad hög grad hög grad

Omsorgstagaren ges   
individanpassat måltidsstöd:

### Sociala kontakter:

(samtal mellan två eller flera personer)

Inte alls I ganska I ganska I mycket

låg grad hög grad hög grad

Personal → omsorgstagare

Omsorgstagare → personal

Personal → personal

Omsorgstagare  
→ omsorgstagare

### Maten beskrivs muntligt:

Personalen presenterar  
varmrätten:

Personalen presenterar  
desserten:

### Erbjudande om mat och dryck:

Får välja mellan  
olika måltidsdrycker:

Erbjuds mer dryck:

Får i samband med servering  
välja mellan olika rätter:

Tillfrågas om portionsstorlek:

Erbjuds mer mat:

Erbjuds mer dessert:

Inte alls Inte särskilt Ganska Mycket

trevligt trevligt trevligt trevligt

### Helhetsintryck av mötet:

# Maten

### Komponenter som serveras/erbjuds:

Huvudkomponent (t.ex. kött, fisk, färs, soppa, gryta)

Bikomponent (t.ex. pasta, ris, potatis)  Sås

Bröd  Smörgåsfett  Pålägg  Måltidsdryck

Råa grönsaker  Kokta grönsaker  Färsk frukt  Sylt/gelé

Varje komponent serveras för sig på tallriken: Ja  Nej

Inte alls I ganska I ganska I mycket

låg grad hög grad hög grad

Kontraster på maten:

Inte alls Inte särskilt Ganska Mycket

trevlig trevlig trevlig trevlig

Helhetsintryck av maten:

(ser aptitlig ut, doftar gott etc.)

# Organisation och rutiner kring måltiden

### Så här serveras maten:

Från karott (ställs på bordet)  Från serveringsvagn

Från serveringsfat (omsorgstagaren tar själv)  På tallrik (á la carte)

Annat:

### Var läggs maten upp?

Utom synhåll för omsorgstagaren  Framför omsorgstagaren

Omsorgstagaren tar maten själv

### Vilken typ av måltidsstöd utförs av personal?

Matning  Påstötning  Socialt stöd

Maten delas Annat:

Antal omsorgstagare: Antal personal:

Antal personal som genomför omsorgsmåltid:

Antal omsorgstagare som behöver helt ätstöd:

Antal personal/personer som ger helt ätstöd:

Inte alls I ganska I ganska I mycket

låg grad hög grad hög grad

Omsorgstagarna är   
delaktiga i måltiden:

(t.ex. förberedelser och avdukning)

Omsorgstagarna sitter i   
en ätsäker position?

(kan röra överkroppen och vila   
underarmar på bordskivan, sitter med   
upprätt bål och hela fötterna på fast stöd)

Omsorgstagarna får möjlighet   
att flytta över från rullstol   
till vanlig stol?

(transportrullstol bör framförallt inte   
användas att sitta i vid måltidssituation)

Finns måltidsrutin framtagen/tillgänglig? Ja  Nej

Följs denna av personalen?

Inte alls I ganska låg I ganska hög Mycket

strukturerat grad grad strukturerat

Helhetsintryck av organisation

och rutiner kring måltiden:

# Stämningen/atmosfären

### Störs måltiden av:

Inte alls I ganska I ganska I mycket låg grad hög grad hög grad

Spring av personal:

Spring av omsorgstagare:

Spring av besökare:

Skrammel/plock från kök:

Diskmaskin:

Telefon som ringer:

Annat:

### Stämningen upplevs:

Lugn och ostressad

Trevlig och inbjudande

Inte alls Inte särskilt Ganska Mycket

trevlig trevlig trevlig trevlig

Helhetsintryck av   
stämningen/atmosfären:

## Bakgrund

En måltid är mycket mer än maten vi lägger på tallriken och äter. En måltid innebär att man äter och dricker vid en förutbestämd tid på dygnet och att det finns möjlighet att äta organiserat tillsammans med andra personer. Förberedelser utav rummet, mötet och maten i syfte att skapa en måltidsmiljö sker, samt ingår ett visst efterarbete efter att man har druckit och ätit klart. En övergripande utvärdering av måltidernas kvalitet kan göras genom måltidsobservationer.

Resultatet av måltidsobservationer belyser det positiva som utförs men uppmärksammar också var det finns brister och utvecklingspotential. Att observera måltider i verksamheter ger möjlighet till reflektion och ett underlag för planering och utveckling av måltidsarbetet. Enligt Socialstyrelsens vägledning om kunskapsområden för specialiserade arbetsuppgifter inom äldreomsorgen är måltidsobservationer en bra form för kompetensutveckling inom området måltid, mat och näring.

I Växjö kommun har denna observationsmall tagits fram för att användas som en del i förbättringsarbeten av måltider i särskilt boende. Mallen utgår ifrån FAMM (Five Aspects Meal Modell) med huvudrubrikerna rummet, mötet, miljön/måltidsupplevelsen, samt styrning och ledning. Enligt rapporten Måltidsmiljö inom särskilda boenden och dagverksamheter, Förslag till indikatorer från Socialstyrelsen bör måltidsobservationer baseras på en gemensam rutin som framtagits för verksamheten och bör inkludera alla delar i FAMM.