

Portionsmätning på äldreboende

Bakgrund

Det har framkommit synpunkter kring att det är stor variation i mängden mat som skickas upp till avdelningarna och hur det stämmer överens med hur mycket som blir kvar. Oftast blir mycket mat över i kantinerna efter att man serverat maten till vårdtagarna. Samtidigt räcker inte alltid maten framförallt när det serveras styckportioner och vid vissa efterrätter. Portionsmätningen är ett steg i fortsatt arbete kring att komma till rätta med att rätt mängd mat och energi - både önskad och behövd - serveras.

Syfte

Ta reda på hur mycket av huvud- och bikomponent som äts i genomsnitt till lunch och kvällsmat för att säkerställa att:

- Det erbjuds lagom stora portioner både när det gäller huvudkomponent, bikomponent och dessert.
- Vårdtagarna får i sig tillräckligt med energi och näring.

Metod

Under en vecka mäter man den faktiska portionsstorleken mot beräknad portionsstorlek. Mätningen görs på sex avdelningar varav tre demensavdelningar. De avdelningar som är med i mätningen är

- Brunnen avdelning 1,
- Brunnen avdelning 2,
- Brunnsgården avdelning 8:2
- Hemsjögården avd. Snäcken
- Tuvegården A-huset
- Tuvegården avdelning B1.

Mätningen görs under en vecka från måndag den 29 jan till söndagen den 4 februari.

Under mätningen skickar köket upp mat till avdelningarna med extra omtagsmån. Framförallt när det gäller styckportioner och efterrätter då dessa tidigare ibland har tagit slut för att få fram rätt resultat.

Köket skriver ner på formulär hur mycket mat som skickas upp som huvudkomponenter och bikomponenter samt hur mycket mat som kommer tillbaka. De skriver även ner portionsmängden som de utgår från. Avdelningspersonalen skriver ner hur många vårdtagare som har ätit av respektive måltid. Allt skrivs ner i gram. Kostenheten sammanställer resultatet.

Portionsmätningenkäten:

På portionsmätningenkäten informerades vårdpersonalen att

- Tänka extra på att individanpassa portionen och vara noggrann vid portionering.
- Fråga om vårdtagarna vill ha mer/ är nöjda?

De fyllde även i

- Hur många vårdtagare åt?
- Hur många åt av respektive rätt?

Maten som ingick i mätningen

Lunch

- Stekt fläsk, löksås, kokt potatis, riven morot
- Stekt kycklinglårfile, dragonsås, klyftpotatis, riven morot
- Operaströmming (panerad strömming), potatismos, dillsmör, Bukettgrönsaker
- Ost- & tomatgratinerad falukorv, potatismos, Bukettgrönsaker
- Grönpepparbiff, gräddsås, kokt potatis, Brytböner
- Pocherad torsk, kryddörtsås, kokt potatis, Brytböner
- Krämig fisksoppa med lax & fänkål, mjukt bröd
- Kycklingkorv, gurkmajonnäs, potatismos
- Dillkött på nöt med morötter, kokt potatis, Kokt broccoli
- Sprödstekt hoki, kall kaprissås, kokt potatis, Kokt broccoli
- Nötfärsruta, timjansky, stekt kulpotatis, Klyftade morötter
- Lammfrikassé med tomat & vitlök, stekt kulpotatis, Klyftade morötter
- Plommonspäckad fläskarré, gräddsås, kokt potatis, Gröna ärtor
- Pocherad skäddafilé, vitvinssås, kokt potatis, Gröna ärtor

Efterrätt

- Björnbärskräm, (ovispad) grädde
- Radiokaka
- Äppelkompott, (ovispad) grädde
- Rabarberpaj, vaniljsås
- Ugnsbakade kaneläpplen, glass
- Vaniljpannacotta
- Jordgubbsbakelse

Kvällsmat

- Spenat- & ricottafylld tortellini med tomatsås, kidneybönsallad med tomat
- Kall skivad kassler, persiljestuvad potatis, kidneybönsallad med tomat
- Köttbullar, stuvade makaroner, spenat- & isbergsallad
- Potatis- & purjolökssoppa, mjukt bröd & rökt skinka
- Fläksauté med champinjon- & tomat, kokt potatis, vitkålsallad med örter
- Ugnsomelett, champinjonstuvning, Vitkålsallad med örter
- Kalvsylta, rödbetsallad, potatismos, gurksallad med örter
- Champinjoncrêpes, gurksallad med örter
- Matjessillåda, grönsallad
- Paj med saltorkade tomater, oliver & basilika, vitlöksdressing, grönsallad
- Laxpytt, citronkräm, blandad sallad, gurka, majs
- Mannagrynspudding, saftsås
- Grönärtsoppa med pepparrotvisp, mjukt bröd skinka
- Risgrynsgrot, kanel/socker, mjölk

Avgränsningar

Mätningen har gjorts på sex avdelningar och under en begränsad tid. I mätningen har inte tallrikssvinn tagits med.

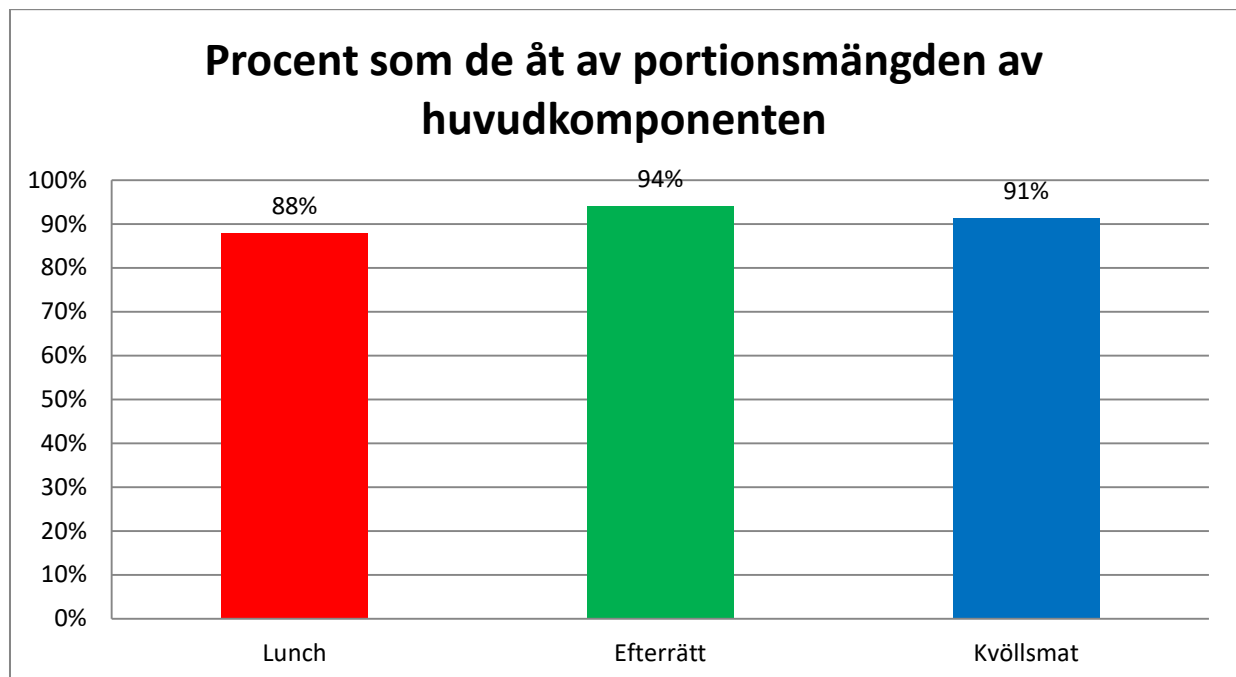
Felkällor

Några av dagarna har avdelningen missat att fylla i enkäten. Dessa dagar har inte tagits med i registreringen och ej heller i mätningarna. När det serverades lammfrikassé gick all mat åt. Vet inte då ifall de önskade större portioner än vad som beräknas.

Resultat

För de flesta av rätterna som serverades var den beräknade portionen större än den faktiska portionsstorleken.

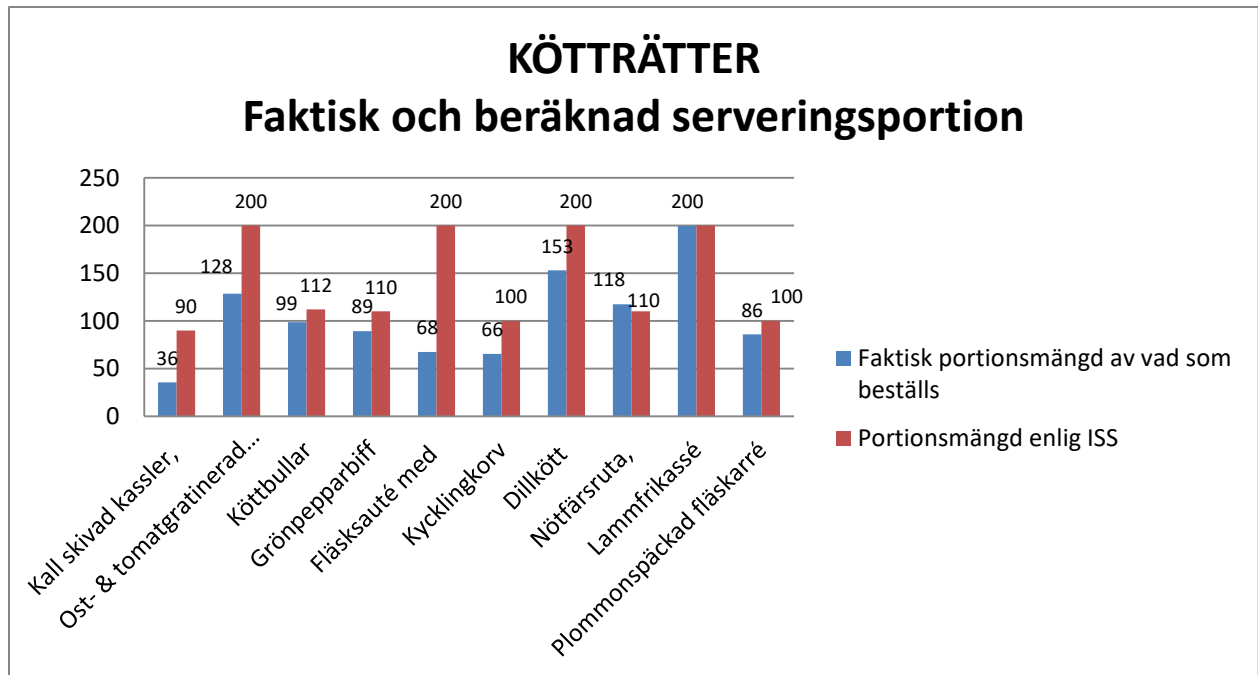
Totalt sett åt vårdtagaren mindre än beräknad portion av huvudkomponenterna till maten som serverades. De var ingen större skillnad mellan lunchen och kvällsmaten. De åt en aning mer av kvällsmaten (91%) än lunchen (88%). Däremot åt de lite mer av den beräknade portionen till efterrätt: (94%).



Hur stor del de åt mot beräknad portionsstorlek varierade mycket. Man kunde ana att mat som var lättare att äta åts det större mängder av. Gryta och kassler var rätter som det åts betydligt mindre av än beräknat, medan det åts mer av soppa och fisk framförallt laxpytten. För tillbehör som potatis, potatismos och makaroner var den faktiska portionsstorleken mindre än beräknat. Detta gällde framför allt makaroner men även för potatis.

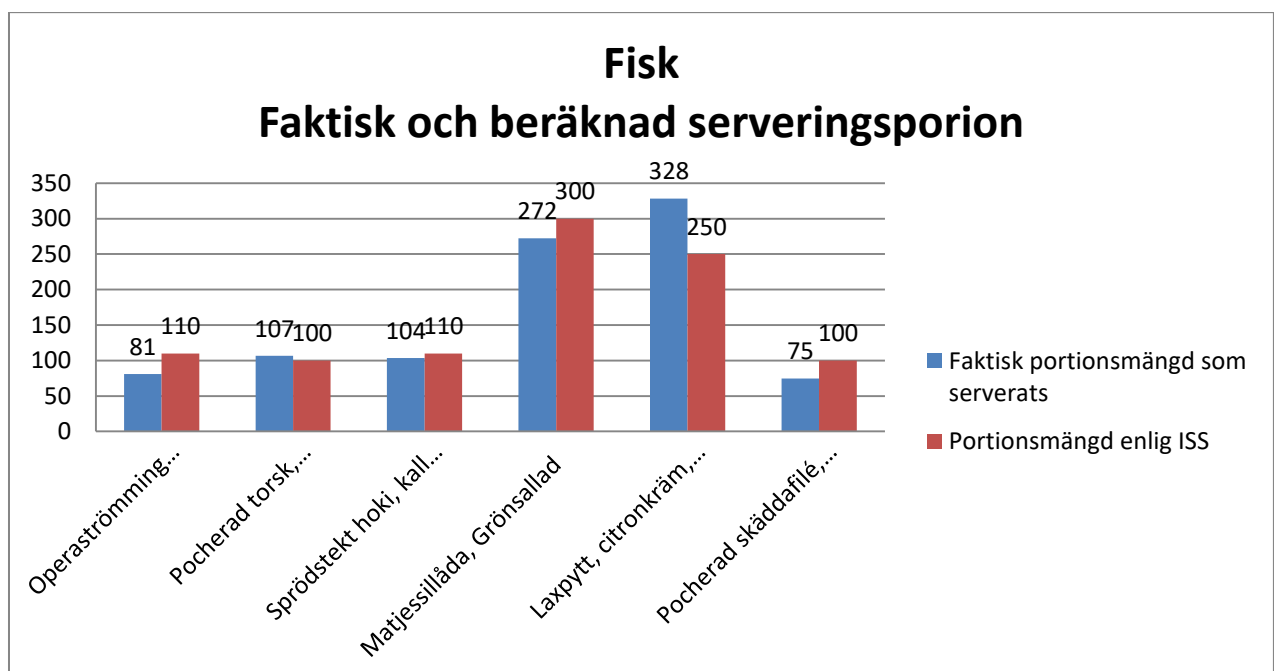
Kötträtter

För kötträtterna skiljdes beräknad portionsmängd och den faktiska mycket mellan de olika rätterna. I nästan alla fall var beräknad mängd större än den faktiskt serverade. Störst skillnad var när det serverades kallskivad kassler och fläsksauté. För lammfrikassé var dock den serverade portionen större än beräknad. Köttbullar och nötfärsruta låg mycket nära beräknad portionestorlek.



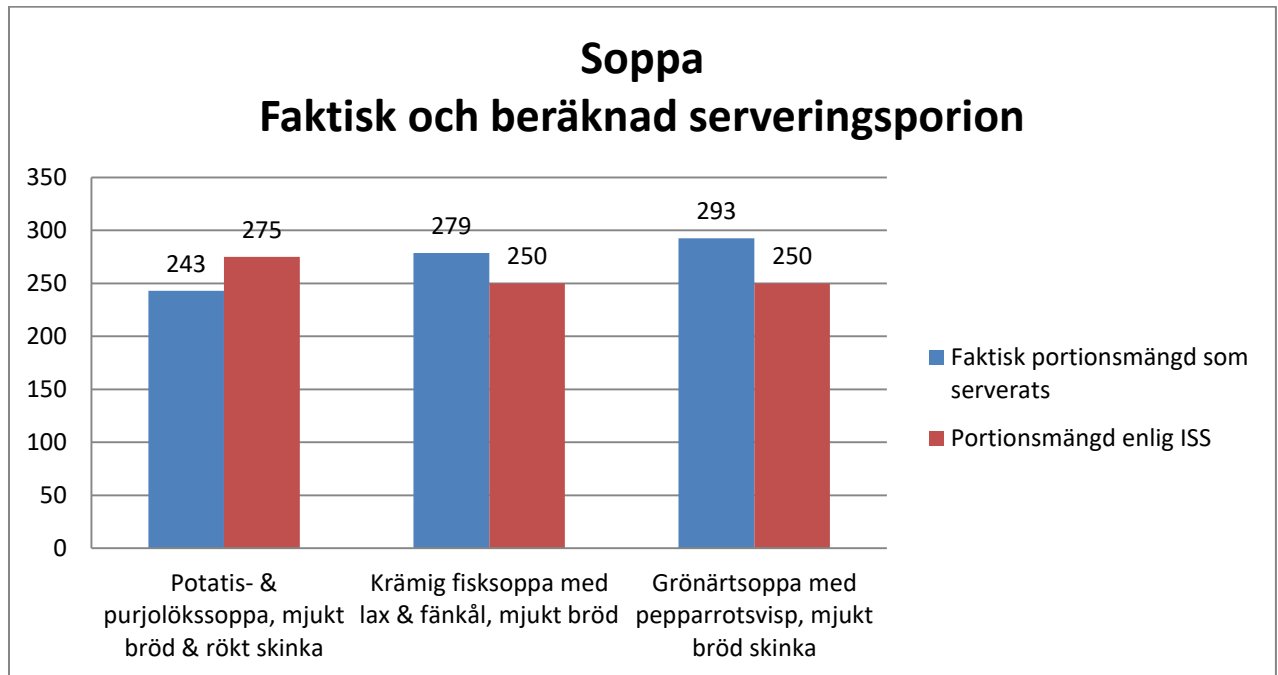
Fiskrätter

Fiskrätterna stämde bättre överens mellan beräknad och faktisk portionsstorlek. För vissa av dessa rätter var den beräknade portionsmängden mindre än vad som åts.



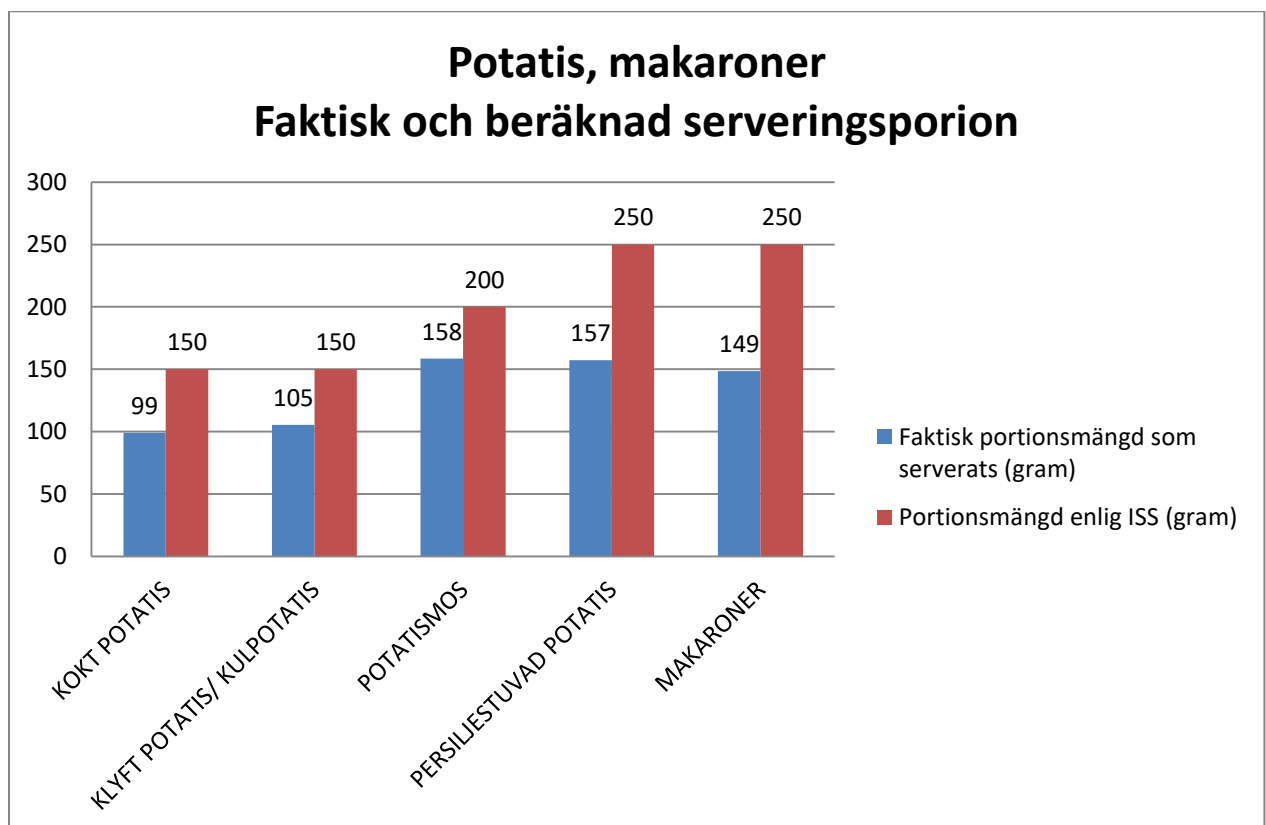
Soppa

Den faktiska portionsmängden soppa som åts var i de flesta fall större än den beräknade portionsstorleken.



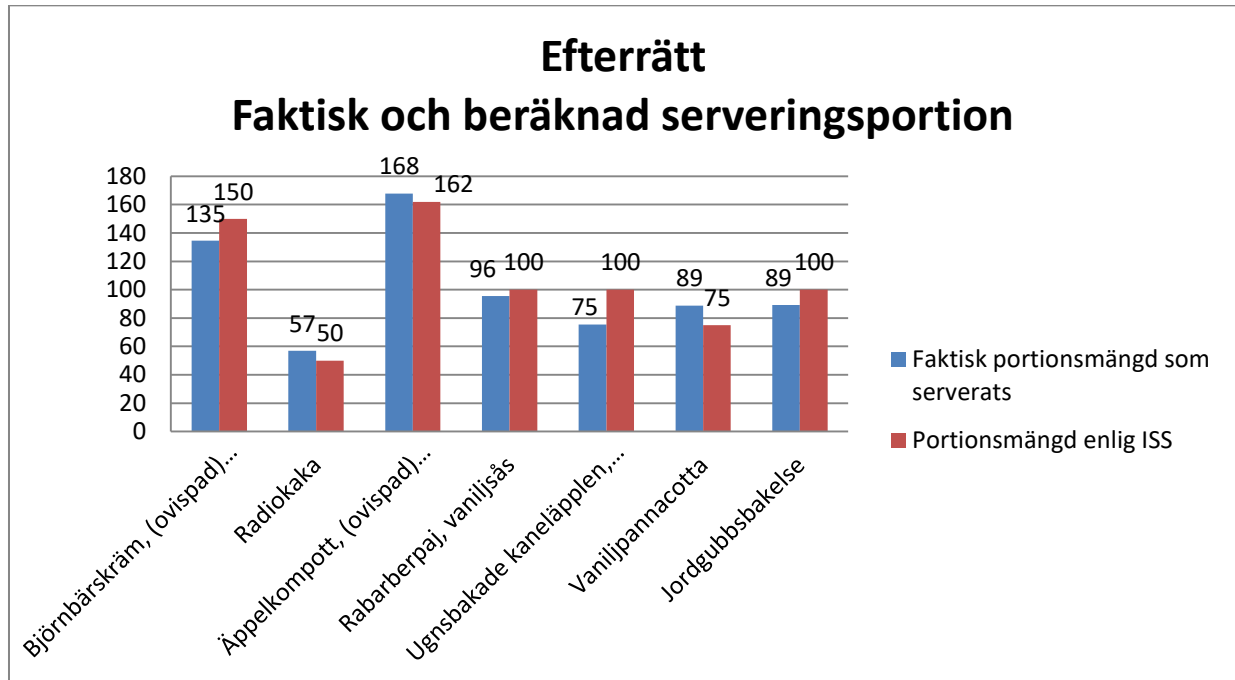
Potatis, makaroner

Den beräknade potatis- och makaronimängden var större än den faktiska. Som mest skiljde det på makaronimängden.



Efterrätter

Av de flesta efterrätterna som serverades åt vårdtagarna större mängd mat än vad som var beräknat. När det var ugnsbakat äpple åt de 75 gram av 100gram. Detta är en svårare rätt att mäta på när man brukar ta styck vi och blir då beronde av storleken på äpplet. Hade det varit ett större äpple hade nog större mängd gått åt.



Tillbehör till efterrätter

När det gäller tillbehören till efterrätt låg serveringsmängden och den faktiska mängden ungefär samma. Detta gällde dock inte när det var grädde till kräm. Här var den faktiska portionsmängden betydligt större.

