

Socialförvaltningen
Ann-Christin Jansson MAS
Telefon:0382-15488

KOSTORDINATION/SPECIALKOST

Namn _____ Enhet _____

Ansvarig sjuksköterska _____ Mobil _____

Kostordination utfärdad av _____

SPECIALKOST

- Diabeteskost
 - Fettreducerad kost
 - Glutenfri kost
 - Laktosreducerad kost
 - Proteinreducerad kost _____ g/dag
- Recept från dietist bifogas.
- Dialyskost
 - E-kost (energi och proteinrik)

KOST MED ANPASSAD KONSISTENS

- Hackad
- Grov pate´
- Timbal
- Gelé
- Tjockflytande
- Flytande
- Näringsdryck (Senior- och trygghetsboende)

ALLERGI OCH ÖVERKÄNSLIGHET

- Baljväxter (ex. jordnötter,soja,bönor,linser) _____
 - Nötter/mandel/fröer _____
 - Frukt och grönsaker _____
 - Fisk och skaldjur _____
 - Matfett _____
 - Gluten _____
 - Laktos _____
 - Tillsatser _____
- ÖVRIGT _____

OBS! Vid frånvaro ring köket tel. 156 75 före kl. 8:00 Blankett KOSTPÄRM FLIK:7 20120424

Förklaringar

Specialkost definieras som mat vid specifika sjukdomstillstånd. En vårdplan ska upprättas av sjuksköterskan i samråd med personen och eventuellt närstående. Vårdplanen ska innehålla uppgifter om nutritionsdiagnos, ordinerad behandling/åtgärd, mål för behandling/åtgärd samt hur och dessa ska följas upp.

Energi och proteinrik kost

Indikationen är nedsatt aptit. För att täcka behovet måste portionerna vara små men samtidigt innehålla framförallt energi och protein. Kosten bygger på energitäta livsmedel som matfett, grädde och socker som ger mycket energi per viktenhet, men lite av fiberrika livsmedel. Kosten kan behöva förstärkas med industritillverkade berikningspreparat. Energi går lätt att öka med mellanmål, däremot är det svårt att öka proteinintaget.

Innan du som sjuksköterska ordinerar industritillverkade berikningspreparat/näringsdryck tänk på att:

- Maten som tillagas till äldreomsorgen är mer energität genom tex. matfett och grädde.
- Tips för att öka energitätheten finns i kostpärmen.

- Täta måltider, mellanmål och inte för lång nattfasta.

Konsistensanpassad kost

Hel och delad konsistens, innebär mat med normal konsistens som vid behov delas på tallriken. Personer med muntorrhet kan behöva mycket sås till maten för att lättare svälja.

Indikationer för konsistensanpassning är besvär från tänder, munhåla, svalg och/eller matstrupe, kognitiv svikt och orkeslöshet.

Hackad ex kött

Grov pate´ grovkornig konsistens.

Timbalkonsistens är lämplig vid uttalade tugg- och sväljsvårigheter, bräck eller förträngningar i matstrupen. Den kan fungera för dem som hamstrar mat i kinderna.

Gelekonsistens lämpar sig vid allvarliga sväljsvårigheter, trögutlöst sväljreflex och skadad eller känslig munhåla.

Tjockflytande konsistens är lämplig vid nedsatt rörlighet i munhåla och svalg, allmänna sväljsvårigheter, förträngningar och skador i svalg och matstrupe.

Flytande är lämplig vid käk fixering, förträngningar eller skador i svalg och matstrupe.

Ordination av näringsdryck ska alltid dokumenteras med avseende på indikationer för vald dryck, samt hur den ska administreras avseende på typ, tid och längd.

Diabetskost se särskild instruktion.

Ifylld blankett kostordination /specialkost -- original journal, kopia tillagningskök Södergården, kopia serveringskök/avdelningskök.

Livsmedelsval till diabetiskost vid servering av efterrätt och tillbehör

Efterrätt: När det serveras soppa eller kräm ska diabetiskost (DK) erbjudas kräm/soppa tillagad av bär eller frukt utan tillsatt socker i något mindre portion.

Övriga desserter som serveras som paj, tårta, mousse eller puddingar mm erbjuds samma som normalkost (NK) men i en mindre mängd.

Tillbehör: Lingonsylt, inlagd gurka mm erbjuds samma som NK men i mindre mängd.

Törstsläckare består av måltidsdryck eller osötad alternativ, light produkter, kranvatten, mineralvatten, kaffe eller the med högst 1 g socker (kolhydrater) per dl.

Dryck i samband med måltid får max innehålla 5 g socker (kolhydrater) per dl (t.ex lågkaloridryck av juice typ) riktlinjen är ett glas per måltid.

Fika: "Vanlig" veteskiva, skorpa, kex eller frukt, mer sällan en liten kaka

Konsistens: Oavsett konsistens ska avvikande kost erbjudas likvärdiga tillbehör eller efterrätt

Övrigt: Finns efterfrågan av osötade tillbehör eller osötad efterrätt när det inte serveras ska detta önskemål tillgodoses, ordination kommer ifrån sjuksköterska.

All diabetiskost kräver ett intyg ifrån SSK, se blankett kostordination/specialkost

Granskat och godkänt av

2012-08-29

Socialförvaltningen

Ann-Christin Jansson

MAS

Beatrice Svensson, Kostsamordnare

Kostenheten , Sävsjö kommun

