

## Måltidsverksamhet

### Utbildningsförslag "Bra måltider i äldreomsorgen"

Här ser ni ett utbildningsförslag för måltidspersonal som lagar mat till äldre. Denna utbildning kan läggas upp som en halvdagsutbildning eller flera utbildningstillfällen beroende på hur mycket fördjupning och hur många punkter som ska tas upp. Utbildningen utgår från Livsmedelsverkets nya råd 2018.

#### Förslag på innehåll

✓ **Grundläggande näringslära för fortsatt förståelse**

✓ **Behov av energi och näringsämnen hos äldre**

✓ **Samverkan mellan Måltidsverksamhet och Vård- & omsorgsverksamhet**

✓ **Livsmedelsverkets nya råd Bra måltider i äldreomsorgen 2018**

✓ **Olika sätt att näringsberika maten**

✓ **Konsistensanpassad mat**  
Konsistensguiden - hur tolkar vi den och hur lagar vi de olika konsistenserna

✓ **Etiska koster**

✓ **Livsmedelsval**  
Smak och doft  
Fett och protein  
Mjölksprodukter  
Kött och chark  
Gryn flingor och bröd  
Fisk  
Grönsaker

✓ **Dryck**

✓ **Sås och tillbehör**

✓ **Livsmedel som ska undvikas**

✓ **Färg och form**

✓ **Mat vid diabetes**

✓ **Specialkoster**

✓ **Födoämnesöverkänslighet**

#### Kontakt

Helena Kellnor 031-788 88 70  
Kerstin Skagert 031-788 88 60  
[info@dietistkonsulterna.se](mailto:info@dietistkonsulterna.se)

#### Adress

Dietistkonsulterna Kellnor & Skagert AB  
Box 24087  
400 22 Göteborg