

Ansvarig namn Verksamhetsområdeschef	Upprättad av Therese Denker (dietist) Malin Andersson (måltidsutvecklare)	Berörda verksamheter Hälsa- och omsorg	Fastställt datum 2026-06-01
Dokumentnamn Rutin Anpassade måltider inom LSS och äldreomsorg	Ledningssystem Enligt SOSFS 2011:9	Reviderad	Diarienummer

Anpassade måltider inom LSS och äldreomsorg

Innehållsförteckning

Anpassade måltider inom LSS och äldreomsorg	1
1. Vad är specialkost?	2
1.1 Födoämnesallergi	2
1.2 Kost som är anpassad till ett visst sjukdomstillstånd eller annat medicinskt behov	2
2. Vad är individuellt anpassad kost?	2
2.1 Vegetariskt	2
2.2 Konsistensanpassad kost	2
3. Hur anmäls behov av anpassad kost?	3
3.1 Inom LSS	3
3.2 På särskilt boende	3
3.3 På korttidsboende	3
3.4 Vid matdistribution	3
3.4.1 Med hemsjukvård	3
3.4.2 Utan hemsjukvård	3
4. Ansvar	3
Intyg vid behov av anpassad kost, avdelningskök	4
Kost som är anpassad till ett visst sjukdomstillstånd eller annat medicinskt behov	5
Intyg vid behov av anpassad kost, centralkök	6

Referenser:

Livsmedelsverket

[Specialkost och anpassade måltider i vård, skola och omsorg](#)

[Socialstyrelsens termbank](#)

1. Vad är specialkost?

Specialkost är kost som är anpassad till ett visst sjukdomstillstånd eller vid annat medicinskt behov. Det kan till exempel vara födoämnesallergi och annan överkänslighet, men även andra kliniska tillstånd som kräver anpassning av maten som njursvikt och tarmsjukdomar. Alla som är i behov av specialkost ska få detta tillgodosett vid dygnets alla måltider.

1.1 Födoämnesallergi

Exempelvis mjölk, ägg, fisk, skaldjur, jordnötter, soja, nötter, fröer, celiaki (glutenintolerans) och laktosintolerans.

På intyget ska det framgå vilka livsmedel som ska uteslutas från kosten. Intyg där tillägg gjorts för hand godtas ej utan då ska ett nytt korrekt intyg lämnas in.

Köket anpassar inte kosten efter individuella önskemål.

1.2 Kost som är anpassad till ett visst sjukdomstillstånd eller annat medicinskt behov

Detta behov behöver säkerställas vid dygnets alla måltider och individuell nutritionsbehandling ges av ansvarig sjuksköterska. Ansvarig i tillagningsköket får muntlig och skriftlig information om vilken anpassning som behöver göras av ansvarig sjuksköterska. Dietist kan konsulteras.

Om kunden saknar förmåga att själv ta ställning till eller välja bort viss kost gör teamet en samlad bedömning utifrån aktuella besvär och identifierade risker. Kostanpassningar rekommenderas, men genomförs endast med kundens samtycke. Personalen arbetar fortlöpande med riskbedömningar och motiverande samtal för att stödja kunden i att utveckla och upprätthålla hälsosamma matvanor.

Om kunden har andra behov ansvarar kunden själv för att välja rätter som passar. Köket anpassar inte innehållet i maten efter individuella önskemål.

Intyg till tillagningsköket krävs.

2. Vad är individuellt anpassad kost?

Förutom medicinska behov kan mat och måltider behöva anpassas av etiska skäl, utifrån funktionsnedsättning eller vid tugg- och sväljsvårigheter. Ett beslut om individuellt anpassad kost gäller vid dygnets alla måltider.

2.1 Vegetariskt

Den vegetariska kosten som erbjuds är lakto-ovo-vegetarisk, vilket innebär att den kan innehålla mejeriprodukter och ägg. Om kunden har anmält sitt behov anpassas de rätterna som valts utefter kundens behov. Exempelvis beställer kunden köttbullar med potatismos och gräddsås, kommer kunden att få ett vegetariskt alternativ till köttbullar.

Inget intyg behövs men behovet måste meddelas till köket.

2.2 Konsistensanpassad kost

Om kunden är i behov av konsistensanpassad kost (grov paté, timbal, gelé eller flytande kost) anpassas måltiderna utifrån behovet.

På intyget ska det framgå vilken konsistens, gällande mat och dryck, som är säker för kunden.

3. Hur anmäls behov av anpassad kost?

Personer med behov av specialkost av medicinska skäl måste anmäla det. Intyg gällande specialkost skrivet av sjuksköterska, läkare, logoped eller dietist behövs för att kunna planera för måltiderna samt för att kunna säkerställa att rätt kost serveras.

3.1 Inom LSS

Omvårdnadspersonal kontaktar sjuksköterska om de upplever att matintaget förändras. Dietist kan konsulteras.

Intyg gällande mat och dryck utfärdas av sjuksköterska och lämnas skriftligt till personal på boendet.

3.2 På särskilt boende

Omvårdnadspersonal kontaktar sjuksköterska om de upplever att matintaget förändras. Dietist kan konsulteras.

Intyg gällande mat och dryck utfärdas av sjuksköterska och lämnas skriftligt till måltidspersonal på avdelningen alternativt till köket om maten tillagas och skickas från ett centralkök.

3.3 På korttidsboende

Om behov av specialkost framgår i Mina planer skriver vårdplaneringssköterska intyg och lämnar till köket. Om det står i epikrisen skriver ansvarig sjuksköterska intyg och lämnar till köket. Vid akut situation kan omvårdnadspersonal meddela muntligt och intyg lämnas så snart det är möjligt.

3.4 Vid matdistribution

3.4.1 Med hemsjukvård

Omvårdnadspersonal kontaktar sjuksköterska om de upplever att matintaget förändras. Dietist kan konsulteras. Intyg gällande specialkost utfärdas av sjuksköterska och lämnas skriftligt till köket.

3.4.2 Utan hemsjukvård

Intyg skrivet av läkare, sjuksköterska, logoped eller dietist i region Skåne ska inhämtas av biståndshandläggare, som lämnar en kopia på intyget till köket. Biståndshandläggare informerar berörd personal i hemtjänsten.

4. Ansvar

Vid kommunal hälso- och sjukvård ansvarar sjuksköterska för att specialkost och individuellt anpassad kost med bakomliggande orsaker dokumenteras i journalen samt att intyg skickas till det berörda köket.

All sorts specialkost och anpassad måltid dokumenteras och uppdateras regelbundet av fast omsorgskontakt i kundens genomförandeplan.

Om kunden är beviljad dagvård, daglig verksamhet eller liknande ansvarar fast omsorgskontakt för att information delges berörd personal i respektive verksamhet.

Utan kommunal hälso- och sjukvård ansvarar kund med hjälp av närstående eller fast omsorgskontakt att via sjukvården få ett intyg.

Intyg vid behov av anpassad kost, avdelningskök (sida 1/2)**Datum:** _____**Kund:** _____**Boende/avdelning:** _____**Ansvarig sjuksköterska/dietist:** _____**Telefonnummer:** _____**Födoämnesallergi**

Ev. kommentar:

Vegetarisk kost

Ev. kommentar:

Konsistensanpassad kost**Mat**☐ Delad ☐ Grov paté ☐ Timbal ☐ Gelé ☐ Flytande ☐ Tjockflytande**Dryck**☐ Nivå 2; Lätt trögflytande * ☐ Nivå 3; Trögflytande * ☐ Nivå 4; Mycket trögflytande ** Se ThickenUp Clear blandningsanvisningar*Ev. kommentar:*

Kost som är anpassad till ett visst sjukdomstillstånd eller annat medicinskt behov (2/2)

Bakomliggande orsak till nutritionsbehandling:

☐ **Energi- och proteintät kost**

Berikning

Mellanmål

Antal: st/dag

Förslag och önskemål:

Speciallivsmedel (Kosttillägg/berikningsprodukter)

☐ Ej aktuellt☐ Se nedan:

Mängd: per dygn fördelat på

tillfällen

Klockan:

Sort och smak: _____

☐ **Kost anpassad vid diabetes**

☐ **Energireducerad kost**

☐ **Individuellt anpassad kost**

Intyg vid behov av anpassad kost, centralkök

Allmänna uppgifter

Datum: _____

Namn	
Adress eller boende/avdelning:	
Ansvarig sjuk-sjuksköterska/dietist	
Telefonnummer	

Födoämnesallergi

- ☐ Mjölkprotein ☐ Gluten (celiaki) ☐ Ägg ☐ Soja ☐ Jordnötter ☐ Fisk ☐ Skaldjur
☐ Nötter ☐ Fröer ☐ Laktosintolerans ☐ Annat _____

Ev. kommentar:

☐ Vegetarisk kost (lakto-ovo-vegetarisk)

Intyg behövs inte men behovet måste meddelas till köket.

Ev. kommentar:

Konsistensanpassad kost

Mat

- ☐ Grov paté ☐ Timbal ☐ Gelé ☐ Flytande ☐ Tjockflytande

Dryck

- ☐ Nivå 2; Lätt trögflytande* ☐ Nivå 3; Trögflytande* ☐ Nivå 4; Mycket trögflytande *

* Se ThickenUp Clear blandningsanvisningar

Ev. kommentar:

Kost som är anpassad till ett visst sjukdomstillstånd eller annat medicinskt behov
