



Ernæring og matomsorg

Nordkapp kommune

Prosjekter som er gjennomført



- Ernæringsprosjektet i sykehjem
 - Måltider i sykehjem
 - Kompetanseheving for forebygging og behandling av underernæring hos eldre



Kompetanseheving for forebygging og behandling av underernæring blant eldre

Utgangspunkt

- St. melding 25
- Nasjonale faglige retningslinjer for forebygging og behandling av underernæring

***Mange gode ernæringstiltak på avdelingene
men ingen skriftlige prosedyrer for kartlegging,
vurdering og oppfølging av ernæringsstatus
for beboere i sykehjem***

Gjennomføring



- Økonomisk støtte fra helsedirektoratet
- Samarbeidsprosjekt mellom sykehjem og rehabiliteringstjenesten
 - Sykepleier og ernæringsfysiolog som prosjektmedarbeidere
- Rettet mot tre avdelinger i sykehjem med 32 sengeplasser og 33 årsverk ansatte

Hva er gjort?



- Utarbeidet et kunnskapsbasert opplæringsverktøy for ansatte
- Utarbeidet et undervisningsopplegg for ansatte
- Utarbeidet skriftlige prosedyrer for vurdering av ernæringsstatus
- Valgt MNA-skjema (Mini Nutritional Assessment) som et standardisert verktøy

Nytteverdi for beboere i sykehjem



- Beboere har møtt helsepersonell som har fokus, interesse og økt kompetanse innen ernæring
- Samtlige beboere har fått sin ernæringsstatus blitt kartlagt individuelt og systematisk
- Ernæringsmessig har beboere fått mer tilrettelegging av måltidene og riktig berikning av kosten ut fra individuelle behov.

Nytteverdi for helsepersonell



- Økt ernæringskompetanse
- Endret fokus
- Bedre kvalitet i ivaretagelse av den enkelte beboers ernæringssituasjon.

Erfaringer



- Kartlegging av kunnskapsgrunnlag hos ansatte er nyttig for å utarbeide treffsikkert undervisningsopplegg
- Forskjeller i kunnskapsgrunnlaget mellom høgskoleutdannede og fagskoleutdannende
 - Alle hadde områder der de var behov for å styrke kunnskap

Erfaringer



- Avdekket at risiko-/ og underernæring blant beboerne i sykehjem er forenelig og lik sammenlignet med nasjonale tall
- Økt energiinntak hos skrøpelig eldre
 - Både bruker/pårørende som vet hva den enkelte liker, kjøkkenpersonalet som kan tilrettelegge for spesialkost og personalet i avdelingen er viktig for å tilpasse og legge til rette for økt energiinntak.