

Program för kostombudsutbildning

Utbildningen pågår en termin, och är uppbyggd av föreläsningar, diskussionsuppgifter och fallbeskrivningar i mindre grupper samt praktiska övningar. Kursen erbjuds alla nya kostombud, och arrangeras efter behov.

Delmoment 1; Glädje, näring och säkerhet – matens olika dimensioner

Innehåll:	Introduktion	dietist
	Näringslära	dietist
	Matglädje	köksledare
	Livsmedelshygien	kostchef/köksledare

Delmoment 2; Att upptäcka och behandla undernäring i särskilt eller ordinärt boende

Innehåll:	Ansvarsfördelning, kostombudens uppdrag	dietist
	Nutritionsutredning – nutritionsbehandling; teamsamverkan kring omsorgstagaren	sjuksköterska/dietist

Delmoment 3; Mathantering i särskilt boende

Innehåll:	Koster och konsistenser	dietist
	Beställningsrutiner, måltider och varor	köksledare
	Servering och portionering på avdelningen	köksledare
	Kosttillägg, ordination och servering	dietist

Delmoment 3; Maten i ordinärt boende

Innehåll:	Biståndsbedömning	SOL-handläggare
	Koster och konsistenser i matdistributionen	dietist
	Nutritionshandboken/receptbroschyren	dietist
	Kosttillägg, förskrivning och servering	dietist

Delmoment 4; Ätandet (gemensamt delmoment för särskilt och ordinärt boende)

Innehåll:	Muntorrhet/Mun- och tandhälsa	tandhygienist
	Dysfagi – tugg- och sväljsvårigheter	logoped
	Sittställning och matning	arbetsterapeut/sjukgymnast
	Äthjälpmedel	arbetsterapeut/sjukgymnast

Delmoment 5; En halvdag i köket

Kontakta köksledaren i det kök som lagar maten till det särskilda boende alternativt till matdistributionen i det område där du jobbar. Syftet är att få en inblick i den producerande verksamheten.