

# Manual för mat- och vätskeregistrering

Mat- och vätskelistan används för att registrera patientens energi- och proteinintag från mat och dryck. Den kan också användas om endast vätskebalans ska följas.

Fyll i patientens namn, sängplats och datum. Markera om det finns en upprättad Nutrition vårdplan.

Beräkna och notera patientens [energi- och proteinbehov](#). Notera därefter vilken energinivå som ska beställas från köket (1600, 2100 eller 2800 kcal). Notera dessutom ordinerad kosttyp; [A-kost](#) (Allmän kost för sjuka), [E-kost](#) (Energi- och proteinrik kost) eller övrig ordinerad kost (till exempel konsistensanpassad, allergi- eller proteinreducerad kost). Övrig ordinerad kost måste specificeras.

Varje lista ska omfatta ett dygns registrering, anteckna därför när registreringen påbörjas. Summera varje dygns intag och eventuella förluster. Resultatet värderas utifrån patientens beräknade behov.

Informera patienten om syftet med mat- och vätskeregistreringen. Uppmuntra om möjligt patienten att själv fylla i listan för att på så sätt engageras i nutritionsbehandlingen.

## Ansvarsfördelning

- Läkare, sjuksköterska eller dietist ansvarar för att initiera mat- och vätskeregistrering.
- Den som serverar och tar ut maten ansvarar för att blanketten fylls i på ett sådant sätt att energi- och proteinberäkningen underlättas och blir så korrekt som möjligt.  
Sammanställningen förenklas om den som tar ut brickan samtidigt räknar ut och noterar konsumerad energi- och proteinmängd.
- Sjuksköterska signerar mat- och vätskeregistrering i samband med turbyte.
- Sjuksköterska och/eller undersköterska ansvarar för att registreringen sammanställs och förs in i Melior. Energiintaget dokumenteras under mätvärde Energiintag och proteinintaget dokumenteras i kommentarsrutan.

## Summera energi- och proteinintag

Använd "Guide för beräkning av energi- och proteinintag" för att summera intaget. Energi- och proteinvärdena är baserade på Livsmedelsverkets livsmedelsdatabas, uppgifter från livsmedelstillverkare samt Fazer. Värdena är avrundade för att underlätta beräkningen. Guiden finns i pappersformat för manuell beräkning i [Nutritionspärmen kapitel 23](#).

## Matlista

Matlistan används för att kunna räkna patientens energi- och proteinintag. Notera allt utom det som räknas som vätska (se nedan).

Under "Mat" noteras vad som serveras.

Under "Serverat" hur mycket (antal, volym eller vikt).

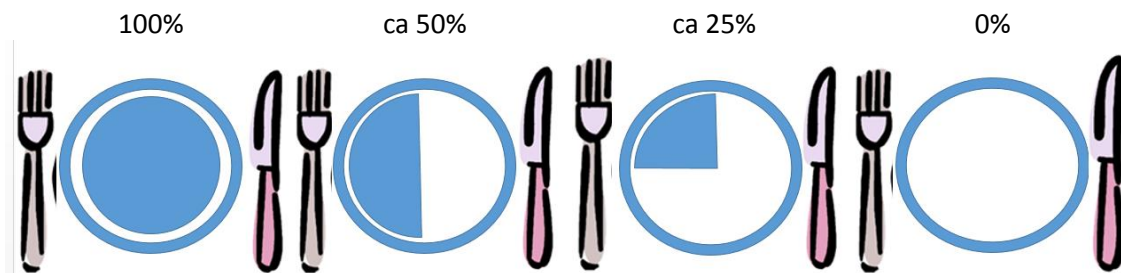
Under "Konsumerat" hur mycket som ätits upp av den serverade portionen.

Under "Kcal" konsumerad energimängd.

Under "Protein" konsumerad proteinmängd. Använd "Guide för beräkning av energi- och proteinintag" som hjälp.

Under "Serverad" portionsmängd utgår man alltid från **hel portion av beställd energinivå**. Under "Konsumerad" portionsmängd utgår man alltid från **portionen som har serverats**. Därför är det viktigt att följa kökets portioneringsanvisningar.

- Har 1 portion serverats och allt har konsumerats – kryssa i 100 % i spalten "Konsumerat".  
Ex. 1 portion av 500 kcal ger 500 kcal.
- Har 1 portion serverats och det mesta konsumerats – kryssa i 75% i spalten "Konsumerat".  
Ex. 75% portion av 500 kcal ger 375 kcal.
- Har ½ portion serverats och allt konsumerats – kryssa i 100% i spalten "Konsumerat".  
Ex. ½ portion av 500 kcal ger 250 kcal.
- Har ½ portion serverats och hälften konsumerats – kryssa i 50% i spalten "Konsumerat".  
Ex. ¼ portion av 500 kcal ger 125 kcal.
- Har inget konsumerats – kryssa i 0% i spalten "Konsumerat".



I "Guide för beräkning av energi- och proteinintag" är varmrättens, dessertens och förrättens energi- och proteinmängd baserad på vad som levereras från köket. Registrera övriga tillbehör samt smörgås på matlistan och dryck på vätskelistan. Dessert och eventuell förrätt antecknas på matlistan. Om desserten är flytande ska den noteras på vätskelistan.

#### *Avstämning i samband med turbyte*

Ansvarig sjuksköterska signerar inför turbyte, för att säkerställa att patientens energiintag är under observation.

#### *Vätskelista*

Vätskelistan används tillsammans med matlistan för att beräkna patientens energi- och proteinintag. För att följa vätskebalans kan vätskelistan användas tillsammans med vätskeförlustuppgifterna. Allt som serveras i flytande form skall antecknas på vätskelistan (drycker, filmjolk, soppa, kräm). Det är viktigt att ange mjölkproduktens fetthinnehåll samt om det är vanlig saft eller light-saft. Flytande dessert noteras på vätskelistan.

Näringsdryckernas produktnamn ska alltid noteras för att rätt energi- och proteinmängd ska kunna beräknas.

#### **Vätskeförluster**

Denna del används om vätskebalans ska följas. Summera varje förlust för sig och lägg slutligen ihop alla förluster.