



Manual för mat- och vätskeregistrering

Skånes universitetssjukhus

Mat- och vätskelista

Vårdutvecklare inom nutrition på SUS, juni 2021

Patient: _____ Säng: _____ Datum: _____
Kosttyp: _____ Vårdplan finns: Ja Nej
Registreringen görs från kl _____ till _____ Registreringen ska avslutas den _____

| VATSKELISTA | | | | | Restriktioner: | | | | | |
|---|--------|--------------|----------------|------|----------------|----|--|------|--|---|
| Kl | Vätska | Serverat, ml | Konsumerat, ml | Kcal | g protein | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| UTVÄRDERING KL | | | | : | | ml | | kcal | | g |
| SUMMA: ml kcal g | | | | | | | | | | |

| MATLISTA | | | | | *Serverat = del av hal portion, Konsumerat = % av serverad portion | | | | |
|---|-----------|---------------|------------|------|--|------|--|---|--|
| Kl | Mat | Serverat | Konsumerat | Kcal | g protein | | | | |
| | Frukost | | | | | | | | |
| | Mellanmål | | | | | | | | |
| Lunch varmätt | | 0 % 1/4 1/2 1 | | | | | | | |
| Lunch dessert | | 0 % 1/4 1/2 1 | | | | | | | |
| UTVÄRDERING KL | | | | : | | kcal | | g | |
| SUMMA: kcal g | | | | | | | | | |

| VATSKEFÖRLUSTER | | | | | | | | | | |
|-----------------|-------|----|-------|----|-------|----|-------|----|-------|----------------|
| Kl | Volym | Kl | Volym | Kl | Volym | Kl | Volym | Kl | Volym | UTVÄRDERING KL |
| | | | | | | | | | | |
| SUMMA | | | | | | | | | | ml |

DYGNINTAG (mat + vätska): _____ kcal g protein
BEHOV: _____ kcal g protein

SIGN: _____

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 ordinerad kosttyp; Allmän kost för sjuka, 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 **tid** 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 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 matleverantören. Värdena är avrundade för att underlätta beräkningen. Guiden finns i pappersformat för manuell beräkning eller som elektronisk beräkningsmall i Excel i Nutritionspärmen. Utvärdering kan med fördel ske efter lunch för att bedöma om extra insatser gällande mat eller dryck behöver sättas in.

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.

Under "Kcal" konsumerad energimängd.

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

Under "Serverat" utgår man alltid från **hel portion**. Därför är det viktigt att följa kökets portioneringsanvisningar. Under "Konsumerat" utgår man från den serverade mängden.

- Har 1 portion serverats och allt har konsumerats – skriv 100 % i spalten "Konsumerat".
- Har 1 portion serverats och det mesta konsumerats – skriv 75 % i spalten "Konsumerat".
- Har ½ portion serverats och allt konsumerats – skriv 100 % i spalten "Konsumerat".
- Har ½ portion serverats och hälften konsumerats – skriv 50 % i spalten "Konsumerat".
- Har inget konsumerats – skriv 0 % i spalten "Konsumerat".

I "Guide för beräkning av energi- och proteinintag" är varmrättens och dessertens energi- och proteinmängd baserad på vad som levereras från köket. Registrera övriga tillbehör samt smörgås på matlistan och dryck på vätskelistan. Dessert antecknas på matlistan.

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. Tänk på att räkna med även flytande varmrätt och flytande dessert.

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

Enteral nutrition (sondmat) skrivs in på vätskelistan eller på separat signeringslista.

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

Vätskeförluster

Denna del används om vätskebalans ska följas. Det finns plats för fem olika förluster och de förluster som ska följas (till exempel urin, V-sond eller stomi) skrivs in i översta radens tomma rutor.

Summera varje förlust för sig och lägg slutligen ihop alla förluster.