



Umsögn

Viðtakandi: Velferðarráð

Sendandi: Regína Ásvaldsdóttir, sviðsstjóri

Efni: *Erindi mannréttinda og lýðræðisskrifstofu um tillögu öldungaráðs, um könnun á máltíðum fyrir eldri borgara.*

Á fundi öldungaráðs þann 5. október 2020 var lögð fram tillaga fulltrúa Félags eldri borgara í Reykjavík og nágrenni, um könnun á máltíðum, sbr. 2. lið fundargerðar öldungaráðs sama dag. Lögð var fram og samþykkt svohljóðandi breytingartillaga öldungaráðs:

„Lagt er til að öldungaráð Reykjavíkurborgar samþykki að óska eftir því að Reykjavíkurborg láti gera úttekt á máltíðum fyrir eldri borgara. Sérstaklega skal skoðað hversu vel máltíðirnar mæta lýðheilsumarkmiðum Embættis landlæknis og eins hvort fjölbreytni á máltíðum hvers dags sé nægileg með tilliti til heilsufars svo sem sykursýki og annara algengra sjúkdóma meðal eldri borgara.

Vísað til velferðarsviðs.“

Umsögn:

Velferðarsvið tekur heilshugar undir mikilvægi þess að aldraðir hafi aðgengi að næringarríkum og hollum mat og mun hlutast til um að láta framkvæma umbeðna könnun. Næringarríkur og hollur matur er mikilvæg forsenda þess að eldri borgarar geti búið sjálfstætt í heimahúsum. Á velferðarsviði er heimsendur matur og hádegisverður í boði fyrir þá sem ekki geta eldað sjálfir og vilja fá mat sendan heim eða kjósa að borða framreiddan mat í félagsmiðstöðvum velferðarsviðs. Maturinn er útbúinn í framleiðslueldhúsinu á Vitatorgi og þar er opið mötuneyti alla daga ársins. Að meðaltali eru eldaðar um 950 máltíðir á dag í framleiðslueldhúsinu en fjöldi matarskammta getur verið allt frá 600 til 1400 máltíðir. Næringarfræðingur veitir ráðgjöf með matseðla, aðstoðar við þarfagreiningar og leiðbeinir með sérfæði. Þess má geta að þann 10. september var opnuð sérstök Facebook-síða framleiðslueldhúss velferðarsviðs þar sem matseðill vikunnar er birtur ásamt efnisinnihaldi matarins og mynd af framreiddum mat hvers dags. Er þetta liður í að bæta þjónustu við viðskiptavinum eldhússins.

Árið 2014 framkvæmdi óháður aðili úttekt á rekstri, matseðlum og innra eftirliti framleiðslueldhússins. Velferðarsvið mun nú fá sama aðila til að gera umbeðna úttekt. Framkvæmdin verður með þeim hætti að matseðill fyrir eina viku verður skoðaður. Um er að ræða máltíð sem samanstendur af aðalrétti og súpu sem á að veita 1/3 af næringarþörf dagsins. Framleiðslueldhúsið mun senda úttektaraðilum uppskriftir af réttunum og upplýsingablöð með öllum innihaldsefnum sem notuð eru. Gögnin verða sett inn í forrit og þá fást upplýsingar um orku (kJ og kcal), fitu, mettaða fitu, kolvetni, sykurtegundir, prótein, trefjar og salt. Síðan er meðaltal vikunnar tekið og niðurstöður þess skoðaðar m.t.t. hversu vel máltíðirnar mæta lýðheilsumarkmiðum Embættis landlæknis. Í skýrslu úttektaraðila mun koma fram hversu vel matseðill þessarar viku samræmist ráðleggingum Embættis landlæknis, umsögn um það sem vel er gert og hvað betur má fara.

Jafnframt stendur nú yfir þjónustukönnun á heimsendum mat, sem teymi árangurs- og gæðamats í samvinnu við skrifstofu öldrunarmála á skrifstofu velferðarsviðs stendur fyrir. Könnunin byggir á sambærilegri könnun sem var síðast framkvæmd árið 2014 en hefur hún verið endurbætt til að mæta nýjum þörfum og áherslum. Áhersla er lögð á að meta gæði þjónustunnar og matarins, hvort maturinn og þjónustan mæti þörfum fólks og hvar tækifæri séu til úrbóta. Könnunin er framkvæmd með því að hringja í 100 manna úrtak notenda matarþjónustu velferðarsviðs og leggja fyrir u.þ.b. 30 spurningar. Starfsmenn á skrifstofu velferðarsviðs hafa notið liðsinnis starfsfólks á menningar- og ferðamálasviði við framkvæmd könnunarinnar.

Velferðarsvið mun kynna niðurstöður beggja úttekta á fundum öldungaráðs og velferðarráðs um leið og niðurstöður þeirra liggja fyrir.