

Spørreskjema sengeposter. Mat og måltider i spesialisthelsetjenesten

1) * I hvilken helseregion ligger helseforetaket/institusjonen du er ansatt ved?

Arbeider du ved privat institusjon, kryss av ved den geografiske regionen svaralternativene representerer.

- Helse Sør-Øst
- Helse Vest
- Helse Midt-Norge
- Helse Nord

2) * Hvilken type sengepost er du tilknyttet?

- Somatisk
- Psykiatrisk eller innen rusbehandling

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

- Dersom spørsmålet "Hvilken type sengepost er du tilknyttet?" inneholder noen av disse alternativene
- "Somatisk"

3) * Hvilken somatisk sengepost er du tilknyttet?

- Blodsykdommer (hematologi)
- Bryst- og endokrinkirurgi
- Endokrinologi
- Fordøyelses- og leversykdommer (gastromedisin)
- Gastroenterologisk kirurgi
- Generell indremedisin
- Generell kirurgi
- Geriatri
- Hjertemedisin
- Hudsykdommer
- Infeksjonssykdommer
- Kreftsykdommer (onkologi)
- Karkirurgi
- Lungemedisin
- Nevrokirurgi
- Maxillofacial kirurgi
- Nevrologi (inkl. slagsykdommer)
- Nyresykdommer
- Ortopedisk kirurgi
- Plastikkirurgi
- Rehabilitering
- Revmatologi
- Sosialmedisin
- Thoraxkirurgi
- Annen somatisk sengepost, skriv her:

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

Dersom spørsmålet "Hvilken type sengepost er du tilknyttet?" inneholder noen av disse alternativene

- "Psykiatrisk eller innen rusbehandling"

4) * Hvilken sengepost innen psykiatri/rusbehandling er du tilknyttet?

- Akuttpsykiatrisk
- Alderspsykiatrisk
- Allmennpsykiatrisk
- DPS
- Habilitering
- Psykoseenhet
- Rus og avhengighet
- Sikkerhetspsykiatrisk
- Spiseforstyrrelser
- Traumebehandling
- Annen psykiatrisk sengepost, skriv her:

5) * Kjenner du til Kosthåndboken fra Helsedirektoratet?

Med Kosthåndboken menes "Veileder i ernæringsarbeid i helse- og omsorgstjenesten" (Helsedirektoratet 2012).

- Ja
- Nei
- Vet ikke

6) * Gjennomføres følgende anbefalinger fra Kosthåndboken?

Med Kosthåndboken menes "Veileder i ernæringsarbeid i helse- og omsorgstjenesten" (Helsedirektoratet 2012).

Sett ett kryss per linje.

	Ja	Nei	Vet ikke
Bestillingssystemet sikrer at pasientene får rett mat til rett tid	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Måltidenes konsistens er tilpasset pasientene	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

7) Ligger Kosthåndboken til grunn for følgende egne retningslinjer om ernæringspraksis?

Tenk på ernæringsrelaterte retningslinjer for ansatte på sengeposten som gir føringer for hvordan mat- og måltidstilbudet til pasientene skal gjennomføres i praksis.

Sett ett kryss per linje.

	Ja	Delvis	Nei	Vet ikke
Retningslinjer regionalt nivå	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Retningslinjer eget helseforetak/sykehus/institusjon (nivå 1)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Retningslinjer egen klinikk/avdeling (nivå 2)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

8) * Hvor lages hvilke måltider?

Sett ett kryss per linje.

	Lages i sin helhet på hoved-/underkjøkken	Lages i sin helhet på sengeposten	Lages på hoved-/underkjøkken og ferdigstilles på sengeposten	Dette måltidet tilbys ikke til vanlig	Vet ikke
Tidlig morgenmåltid	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Frokost	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lunsj	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Middag	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Dessert	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kaffemåltid	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kveldsmat	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sen kveldsmat	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Nattmat	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mellommåltid, annet enn nevnt over	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

9) Når serveres hovedmåltidene på hverdager (mandag-fredag)?

Med **hovedmåltid** menes frokost, lunsj, middag og kveldsmat.

Sett kryss på de klokkeslettene som er nærmest de som gjelder ved din sengepost, for hvert måltid.

Start betyr tidspunktet når måltidet serveres eller settes fram til pasientene.

Slutt betyr tidspunktet når serveringen stanser eller måltidet ryddes vekk.

Alternativet "ingen faste tidspunkt" som står nederst, kan f.eks. være buffeter med 1-2-3 -serversystem.

Sett ett kryss for start og ett kryss for slutt, for hvert måltid.

	Start	Slutt
kl 07:30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 08	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 08:30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 09	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 09:30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 10:30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 11:30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 12:30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 13	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 13:30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 14	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 14:30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 15	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 15:30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 16	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Start	Slutt
kl 16:30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 17	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 17:30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 18	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 18:30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 19	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 19:30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 20	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 20:30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 21	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 21:30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 22	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Ingen faste tidspunkt, pasientene henter måltidene når de selv ønsker dem

11) * Er sengeposten åpen på helg?

- Ja
 Nei

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

- Dersom spørsmålet "Er sengeposten åpen på helg?" inneholder noen av disse alternativene
- "Ja"

12) Når serveres hovedmåltidene på helgedager?

Med **hovedmåltid** menes frokost, lunsj, middag og kveldsmat.

Med helgedager menes lørdager og søndager, men også helligdager og andre "rød-dager" som 17. mai og lignende.

Sett kryss på de klokkeslettene som er nærmest de som gjelder ved din sengepost, for hvert måltid.

Start betyr tidspunktet når måltidet serveres eller settes fram til pasientene.

Slutt betyr tidspunktet når serveringen stanser eller måltidet ryddes vekk.

Alternativet "ingen faste tidspunkt" som står nederst, kan f.eks. være buffeter med 1-2-3 -serversystem.

Sett ett kryss for start og ett kryss for slutt, for hvert måltid.

	Start	Slutt
kl 07:30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 08	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 08:30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 09	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 09:30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 10:30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 11:30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 12:30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 13	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 13:30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 14	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 14:30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 15	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 15:30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Start Slutt

kl 16	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 16:30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 17	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 17:30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 18	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 18:30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 19	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 19:30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 20	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 20:30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 21	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 21:30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kl 22	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

Dersom spørsmålet "Er sengeposten åpen på helg?" inneholder noen av disse alternativene

- "Ja"

Ingen faste tidspunkt, pasientene henter måltidene når de selv ønsker dem

14) * Hvor mange mellommåltider tilbys fast ved sengeposten?

Med **mellommåltid** menes mat som ulike typer kaffemat, dessert, yoghurt, kjeks med ost, kornblanding med melk eller youghurt, fersk eller tørket frukt, nøtter.

Med **mellommåltid** menes også næringsdrikker.

Med **faste mellommåltid** menes dem som tilbys rutinemessig til pasientene.

- Vi tilbyr ikke faste mellommåltid
- Vi tilbyr ett mellommåltid fast per dag
- Vi tilbyr to mellommåltider fast per dag
- Vi tilbyr tre eller flere mellommåltider fast per dag
- Vet ikke

15) Hvordan distribueres og serveres varme måltider?

Sett ett eller flere kryss på den linjen som er aktuell.

	Porsjoneres ut av matvert/postvert/annet kjøkkenpersonell	Porsjoneres ut av helsepersonell	Pasienten forsyner seg selv	Vet ikke
Brettservering	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I bulk til sengeavdeling	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I bulk til mottakskjøkken	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Annen distribusjon eller servering, beskriv her:

17) * Hvordan serveres brødmåltider og andre måltider (ikke varme)?

Sett ett eller flere kryss for det som er aktuelt.

- Brettservering
- Buffet, porsjoneres ut av matvert/postvert/annet kjøkkenpersonell
- Buffet, porsjoneres ut av helsepersonell
- Pasienten forsyner seg selv
- Vet ikke
- Annen servering, beskriv:

18) * Hvordan håndteres individuelle ønsker og behov for mat og næringsdrikker utenom hovedmåltider og faste mellommåltid?

Sett ett kryss på hver linje.

	Ja	Nei	Ikke aktuelt	Vet ikke
Tilbyr aktivt	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tilbyr hvis pasienten ber om det	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tilbyr hvis pårørende ber om det	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Energiforsterker hoved- og mellommåltid	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Energiforsterker hoved- og mellommåltid i stedet for å tilby ekstra måltid/ekstra drikke	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tilbyr dag	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tilbyr natt	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

19) * Hvilken informasjon om mattilbudet får pasientene på sengeposten?

Sett ett eller flere kryss per linje.

	Skriftlig	Muntlig	Plakat på sengeposten	Digital informasjonskanal (sykehusets virksomhetsportal/intranett)	Ingen informasjon	Vet ikke
Dagens meny	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Neste dags meny	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ønskekostmeny	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alternative porsjonsstørrelser	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bilder av menyen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bilder av porsjonsstørrelser	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ukesmeny	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tidspunkt for når måltidene serveres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Annen informasjon, beskriv her:

21) * Gis informasjonen i forrige spørsmål på andre språk enn norsk?

- Ja
 Nei
 Vet ikke

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

Dersom spørsmålet "Gis informasjonen i forrige spørsmål på andre språk enn norsk?" inneholder noen av disse alternativene

**22) * Hvilke språk?**

Sett ett eller flere kryss.

 Engelsk Polsk Samisk Urdu Vet ikke Andre språk, skriv hvilke her:**23) * Hvilke standardkoster tilbys ved sengeposten?**

Helsedirektoratet foreslår to standardkoster for bruk i institusjon og hjemmetjenester; Nøkkelråds kost og Energi- og næringstett kost.

Nøkkelråds kosten er i tråd med nøkkelrådene for kostholdet fra Helsedirektoratet og er egnet for personer med god ernæringsstatus og matlyst.

Energi- og næringstett kost egner seg for dem som har dårlig matlyst, er i risiko for underernæring og/eller har en underernæringstilstand.

Sett ett kryss per linje.

Vet
Ja Nei ikke

Nøkkelråds kost

Energi- og næringstett kost

Ønskekost

 Egen utarbeidet standardkost, beskriv her:**25) * Hvilke spesialkoster tilbys ved sengeposten?**

Sett ett kryss per linje.

Ekstra energitett

Vet
Ja Nei ikke

Lettfordøyelig

Laktoseredusert

Melkeproteinfri

Glutenfri

Fettreduert

Natriumreduert

Fosfatreduert

Væskekontrollert

Proteinkontrollert

Proteinrik

Kaliumreduert

Lakto-ovo-vegetarisk

Laktovegetarisk

Vegan

 Andre spesialkoster, list dem opp her:

27) * Hvilke konsistenstilpassede koster tilbys ved din institusjon?

Konsistensene i listen er hentet fra Kosthåndboken 2012.

Sett kryss for de aktuelle.

- Lett-tyggelig (konsistensnivå III)
- Findelt kost (pure, konsistensnivå II)
- Geleringskost (konsistensnivå I)
- Tyntflytende kost
- Tyktflytende kost
- Krem
- Vi bruker andre kategorier for konsistens
- Vet ikke

28) * Helsedirektoratet anbefaler nå å bruke IDDSI. Er det tatt i bruk?

Helsedirektoratet har anbefalt IDDSI rammeverk for konsistensnivå på nettsiden. Inndelingen i 8 nivå omfatter både mat og drikke.

- Ja
- Nei
- Vet ikke

29) * Følges Kosthåndbokens anbefaling om å dekke energibehovet for en gjennomsnittspasient?

En gjennomsnittspasient har et daglig energibehov på 10MJ (2400 kcal). Det er beregnet ut fra en gjennomsnittsvekt på 80 kg og at pasienten har et lavt aktivitetsnivå. Energiforbruket skal dekkes av det samlede antall måltider per dag.

- Ja
- Nei
- Vet ikke

31) * Hvorvidt måltidene blir næringsberegnet, og av hvem, varierer fra sykehus til sykehus. Hvordan er praksis for næringsberegning ved sengeposten?

Sett ett kryss per linje.

	Måltidet næringsberegnes ikke	Næringsberegnes ved (hoved) kjøkkenet	Næringsberegnes ved sengeposten	Næringsberegnes av klinisk ernæringsfysiolog	Næringsinnholdet er deklarerert på måltidets emballasje	Annen løsning	Vet ikke
Frokost	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lunsj	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Middag	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Dessert	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kveldsmat	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mellommåltider	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

32) * Hvilket næringsberegningssystem brukes?

Hvis du ikke vet navnet på næringsberegningssystemet, skriv "vet ikke".

- Programmet som brukes, er:

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

33) * Har sengeposten informasjon om hvor mye av servert mat som blir spist av pasientene?

- Ja
- Nei
- Vet ikke

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

Dersom spørsmålet "Har sengeposten informasjon om hvor mye av servert mat som blir spist av pasientene?" inneholder noen av disse alternativene

- "Ja"

34) Kryss av for hvor mye som blir spist av den serverte mengden

Tenk gjennomsnittlig for pasientene ved sengeposten.

- Alt/nesten alt blir spist
- Rundt tre fjerdedeler (75%) blir spist
- Rundt halvparten blir spist
- Mindre enn halvparten blir spist
- Vet ikke

35) * Har sengeposten ansatt matvert/postvert/annen kjøkkenfaglig person ved postkjøkkenet?

Svaret gjelder også om slike stillinger deles med andre sengeenheter.

- Ja
- Nei
- Ikke aktuelt
- Vet ikke

36) * I hvilken grad har hver av disse faktorene betydning for mat- og måltidstilbudet på sengeposten?

Sett ett kryss per linje.

	I grad	I grad	I grad	Ikke aktuelt	Vet ikke
Kosthåndboken	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Budsjett	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Brukermedvirkning	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kulturelle og religiøse hensyn	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Anbefalinger fra klinisk ernæringsfysiolog	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Helseforetakets ernæringsstrategi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tilbakemelding fra pasienter	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

37) * Er det gjennomført brukerundersøkelse om mattilbudet ved institusjonen?

- Ja, en gang i løpet av de siste ti årene
- Ja, to eller flere ganger i løpet av de siste ti årene
- Ja, årlig
- Ja, kontinuerlig
- Nei
- Vet ikke

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

Dersom spørsmålet "Er det gjennomført brukerundersøkelse om mattilbudet ved institusjonen?" inneholder noen av disse alternativene

- "Ja, kontinuerlig"
- "Ja, årlig"
- "Ja, to eller flere ganger i løpet av de siste ti årene"

38) * Hvem deltok i brukerundersøkelsen(e)?

- Pasientene svarte på alle spørsmålene selv
- Pasientene svarte med hjelp av pårørende
- Pasientene svarte med hjelp av ansatte
- Ansatte svarte på alle spørsmålene selv
- Vet ikke

39) * Utfører dere screening/vurdering av risiko for underernæring hos innlagte pasienter?

- Alltid
- Vanligvis
- Av og til
- En sjelden gang
- Aldri
- Vet ikke

40) * Hvilke(t) verktøy brukes for screening/vurdering av risiko for underernæring?

Sett ett eller flere kryss.

- Nutritional Risk Screening 2002 (NRS-2002)
- Malnutrition Screening Tool (MST)
- Malnutrition Universal Screening Tool (MUST)
- Mini Nutritional Assessment (MNA)
- Scored Patient-Generated Subjective Global Assessment (PG-SGA)
- Subjective Global Assessment (SGA)
- Vi screener/risikovurderer ikke
- Vet ikke
- Annet verktøy:

41) * Hvilken ernæringskompetanse finnes på sengeposten?

0/255

42) * Er det tilstrekkelig med ernæringskompetanse ved sengeposten?

- Ja
- Delvis
- Nei
- Vet ikke

43) * Er det typer ernæringskompetanse du skulle ønske det var mer av?

0/255

44) Har du noen kommentarer til hvordan det var å svare på spørsmålene?

0/255

Spørreskjema kjøkken. Mat og måltider i spesialisthelsetjenesten.

1) * I hvilken helseregion ligger helseforetaket/institusjonen du er ansatt ved?

Arbeider du ved privat institusjon, kryss av ved den geografiske regionen svaralternativene representerer.

- Helse Sør-Øst
 Helse Vest
 Helse Midt-Norge
 Helse Nord

2) * Hvilke type kjøkken finnes i helseforetaket/på institusjonen?

Sett ett kryss per linje.

Vet
Ja Nei ikke

Eksternt produksjonskjøkken

Hovedkjøkken internt

Underkjøkken/mottakskjøkken internt

Postkjøkken/kjøkken på sengeposter

3) * Kjenner du til Kosthåndboken fra Helsedirektoratet?

Med Kosthåndboken menes "Veileder i ernæringsarbeid i helse- og omsorgstjenesten" (Helsedirektoratet 2012).

- Ja
 Nei
 Vet ikke

4) * Brukes Kosthåndboken aktivt for å utarbeide menyen?

- Ja
 Nei
 Vet ikke

5) * Gjennomføres følgende anbefalinger fra Kosthåndboken for mattilbudet?

Sett ett kryss per linje.

	Ja	Nei	ikke
Vi har en menyplan for standardkosten	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Menyen går over minst 3 uker	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Menyen for standardkosten er næringsberegnet	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Foto av standardporsjoner er tilgjengelige	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Standardoppskrifter benyttes	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Valgmuligheter utenom fast meny finnes for dem som har behov for andre alternativer	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mattilbudet evalueres	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

Dersom spørsmålet "Kjenner du til Kosthåndboken fra Helsedirektoratet?" inneholder noen av disse alternativene

- "Ja"

6) * Ligger Kosthåndboken til grunn for følgende egne retningslinjer om ernæringspraksis?

Tenk på ernæringsrelaterte retningslinjer for kjøkken som gir føringer for hvordan mat- og måltidstilbudet til pasientene skal gjennomføres i praksis.

Sett ett kryss per linje.

	Vet ikke			
	Ja	Delvis	Nei	ikke
Retningslinjer regionalt	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Retningslinjer på eget helseforetak/sykehus/institusjon (nivå 1)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Retningslinjer på egen klinikk/eget kjøkken (nivå 2)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

7) * Hvor lages hvilke måltider?

Sett ett kryss per linje.

	Lages på			Dette måltidet	
	Lages i sin helhet på hoved-/underkjøkken	Lages i sin helhet på sengepost	hoved-/underkjøkken og ferdigstilles på sengeposten	tilbys ikke til vanlig	Vet ikke
Tidlig morgenmåltid	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Frokost	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lunsj	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Middag	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Dessert	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kaffemåltid	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kveldsmat	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sen kveldsmat	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Nattmat	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mellommåltid, annet enn nevnt over	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

8) * Hvilken informasjon om mattilbudet får sengeposter fra kjøkkenet og på hvilken måte?

Sett ett eller flere kryss for hver linje.

	Skriftlig (sendes med matvogn osv)	Muntlig (svarer på telefonhenvendelser)	Plakat på sengeposten	Digital informasjonskanal (sykehusets virksomhetsportal/intranett)	Regelmessige møter med ansatte på sengeposten	Egne retningslinjer i kvalitets-systemet	Matbestillingsprogram	Ingen informasjon	Vet ikke
Dagens meny	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Neste dags meny	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ønskekostmeny	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alternative porsjonsstørrelser	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bilder av menyen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bilder av porsjonsstørrelser	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ukesmeny	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tidspunkt for når måltidene serveres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Annen informasjon, skriv her:

10) * Gis informasjonen i forrige spørsmål på andre språk enn norsk?

- Ja
 Nei
 Vet ikke

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

Dersom spørsmålet "Gis informasjonen i forrige spørsmål på andre språk enn norsk?" inneholder noen av disse alternativene

- "Ja"

11) * Hvilke språk?

Sett ett eller flere kryss.

- Engelsk
- Polsk
- Samisk
- Urdu
- Andre språk, skriv hvilke her:

12) * Hvilke standardkoster tilbys ved din institusjon?

Helsedirektoratet foreslår to standardkoster for bruk i institusjon og hjemmetjenester; Nøkkelråds kost og Energi- og næringstett kost.

Nøkkelråds kosten er i tråd med nøkkelrådene for kostholdet fra Helsedirektoratet og er egnet for personer med god ernæringsstatus og matlyst.

Energi – og næringstett kost egner seg for dem som har dårlig matlyst, er i risiko for underernæring og/eller har en underernæringstilstand.

Sett ett kryss per linje.

	Vet		
	Ja	Nei	ikke
Nøkkelråds kost	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Energi- og næringstett kost	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ønskekost	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

- Egen utarbeidet standardkost, beskriv her:

14) * Hvilke spesialkoster har dere utarbeidet menyplan for?

Sett ett kryss per linje.

	Vet		
	Ja	Nei	ikke
Ekstra energitett	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lettfordøyelig	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Laktoseredusert	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Melkeproteinfri	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Glutenfri	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fettreduert	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Natriumreduert	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fosfatreduert	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Væskekontrollert	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Proteinkontrollert	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Proteinrik	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kaliumreduert	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lakto-ovo-vegetarisk	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Laktovegetarisk	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Vegan	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/> Andre spesialkoster med menyplan, list dem opp her: <input type="text"/>			

16) Hvilke spesialkoster med menyplan er næringsberegnet?

Sett kryss for de aktuelle.

- Ekstra energitett
- Lettfordøyelig
- Laktoseredusert
- Melkeproteinfri
- Glutenfri
- Fettredusert
- Natriumredusert
- Fosfatredusert
- Væskekrollert
- Proteinkrollert
- Proteinrik
- Kaliumredusert
- Lakto-ovo-vegetarisk
- Laktovegetarisk
- Vegan
- Vet ikke
- List opp andre spesialkoster med menyplan, som er næringsberegnet:

17) * Hvilke konsistenstilpassede koster tilbys ved din institusjon?

Konsistensene i listen er hentet fra Kosthåndboken 2012.

Sett ett kryss per linje.

	Vet		
	Ja	Nei	ikke
Lett-tyggelig (konsistensnivå III)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Findelt kost (pure, konsistensnivå II)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Geleringskost (konsistensnivå I)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tyntflytende kost	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tyktflytende kost	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Krem	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Vi bruker andre kategorier for konsistens	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

18) * Helsedirektoratet anbefaler nå å bruke IDDSI. Er det tatt i bruk?

Helsedirektoratet har anbefalt IDDSI rammeverk for konsistensnivå på nettsiden. Inndelingen i 8 nivå omfatter både mat og drikke.

- Ja
- Nei
- Vet ikke

19) * Hvilke(t) produksjonssystem blir benyttet for varme måltider?

Sett ett kryss per linje.

	Ja	Nei	Vet ikke
Kok-server	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kok-kjøøl	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sous-vide	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hot-fill	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Vakuumering	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Modifisert atmosfære	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
En-porsjons for mikrotilberedning	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Annet produksjonssystem	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

20) * Hvilke(t) serveringssystem blir benyttet for varme måltider?

Sett ett kryss per linje.

	Ja	Nei	Vet ikke
Bulk	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Buffet	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Brettsystem	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bordservering	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
«Entallerken»	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Porsjonspakker	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Annet serveringssystem	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

21) * Følges Kosthåndbokens anbefaling om å dekke energibehovet for en gjennomsnittspasient?

En gjennomsnittspasient har et daglig energibehov på 10MJ (2400 kcal). Det er beregnet ut fra en gjennomsnittsvekt på 80 kg og at pasienten har et lavt aktivitetsnivå. Energibehovet skal dekkes av det samlede antall måltider per dag.

- Ja
- Nei
- Vet ikke

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

- Dersom spørsmålet "Nøkkelråds-kost" inneholder noen av disse alternativene
- "Ja"

22) * Kosthåndboken anbefaler at frokost skal dekke 20% av dagsbehovet for energi ved Nøkkelråds-kost. Hvordan gjennomføres dette?

- Frokost dekker 20%
- Frokost dekker mer enn 20%
- Frokost dekker mindre enn 20%
- Vet ikke

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

- Dersom spørsmålet "Nøkkelråds-kost" inneholder noen av disse alternativene
- "Ja"

23) * Kosthåndboken anbefaler at lunsj skal dekke 25% av dagsbehovet for energi ved Nøkkelrådskost. Hvordan gjennomføres dette?

- Lunsj dekker 25%
- Lunsj dekker mer enn 25%
- Lunsj dekker mindre enn 25%
- Vet ikke

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

Dersom spørsmålet "Nøkkelrådskost" inneholder noen av disse alternativene

- "ja"

24) * Kosthåndboken anbefaler at middag skal dekke 30% av dagsbehovet for energi ved Nøkkelrådskost. Hvordan gjennomføres dette?

- Middag dekker 30%
- Middag dekker mer enn 30%
- Middag dekker mindre enn 30%
- Vet ikke

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

Dersom spørsmålet "Nøkkelrådskost" inneholder noen av disse alternativene

- "ja"

25) * Kosthåndboken anbefaler at kveldsmat skal dekke 15% av dagsbehovet for energi ved Nøkkelrådskost. Hvordan gjennomføres dette?

- Kveldsmat dekker 15%
- Kveldsmat dekker mer enn 15%
- Kveldsmat dekker mindre enn 15%
- Vet ikke

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

Dersom spørsmålet "Nøkkelrådskost" inneholder noen av disse alternativene

- "ja"

26) * Kosthåndboken anbefaler at mellommåltider skal dekke 10% av dagsbehovet for energi ved Nøkkelrådskost. Hvordan gjennomføres dette?

- Mellommåltider dekker 10%
- Mellommåltider dekker mer enn 10%
- Mellommåltider dekker mindre enn 10%
- Vet ikke

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

Dersom spørsmålet "Energi- og næringstett kost" inneholder noen av disse alternativene

- "ja"

27) * Kosthåndboken anbefaler at frokost skal dekke 15% av dagsbehovet for energi ved energi- og næringstett kost. Hvordan gjennomføres dette?

- Frokost dekker 15%
- Frokost dekker mer enn 15%
- Frokost dekker mindre enn 15%
- Vet ikke

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

Dersom spørsmålet "Energi- og næringstett kost" inneholder noen av disse alternativene

- "ja"

28) * Kosthåndboken anbefaler at lunsj skal dekke 20% av dagsbehovet for energi ved energi- og næringstett kost. Hvordan gjennomføres dette?

- Lunsj dekker 20%
- Lunsj dekker mer enn 20%
- Lunsj dekker mindre enn 20%
- Vet ikke

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

Dersom spørsmålet "Energi- og næringstett kost" inneholder noen av disse alternativene

- "ja"

29) * Kosthåndboken anbefaler at middag skal dekke 25% av dagsbehovet for energi ved energi- og næringstett kost. Hvordan gjennomføres dette?

- Middag dekker 25%
- Middag dekker mer enn 25%
- Middag dekker mindre enn 25%
- Vet ikke

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

Dersom spørsmålet "Energi- og næringstett kost" inneholder noen av disse alternativene

- "ja"

30) * Kosthåndboken anbefaler at kveldsmat skal dekke 20% av dagsbehovet for energi ved energi- og næringstett kost. Hvordan gjennomføres dette?

- Kveldsmat dekker 20%
- Kveldsmat dekker mer enn 20%
- Kveldsmat dekker mindre enn 20%
- Vet ikke

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

Dersom spørsmålet "Energi- og næringstett kost" inneholder noen av disse alternativene

- "ja"

31) * Kosthåndboken anbefaler at mellommåltider skal dekke 20% av dagsbehovet for energi ved energi- og næringstett kost. Hvordan gjennomføres dette?

- Mellommåltider dekker 20%
- Mellommåltider dekker mer enn 20%
- Mellommåltider dekker mindre enn 20%
- Vet ikke

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

Dersom spørsmålet "Andre standardkoster" inneholder noen av disse alternativene

- "Egen utarbeidet standardkost, beskriv her:"

32) Hvor mye av energibehovet per dag dekkes av det enkelte måltid i egen utarbeidet standardkost? Gi svaret som % fra hvert måltid.

Kosthåndboken har anbefalinger for hvor mye av pasientens energibehov det enkelte måltid skal dekke. Ved energi- og næringstett kost er f.eks. anbefalingen 15% fra frokost, 20% fra lunsj, etc. Gi de aktuelle % for deres måltider.

0/255

33) * Hvorvidt måltidene blir næringsberegnet, og av hvem, varierer fra sykehus til sykehus. Hvordan er praksis for næringsberegning ved helseforetaket/sykehuset/institusjonen?

Med måltider menes alle måltid som tilbys pasientene.

Sett ett kryss per linje.

Måltidet næringsberegnes ikke	Næringsberegnes ved kjøkkenet (hoved)	Næringsberegnes ved sengepost	Næringsberegnes av klinisk ernæringsfysiolog	Næringsinnholdet er deklart på måltidets emballasje	Annen løsning	Vet ikke
Frokost	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lunsj	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Middag	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Dessert	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kveldsmat	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mellommåltider	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

34) * Hvilket næringsberegningssystem brukes?

Hvis du ikke vet navnet på næringsberegningssystemet, skriv "vet ikke".

- Programmet som brukes, er:

35) * Har hovedkjøkkenet informasjon om hvor mye av distribuert (bestilt) mat som blir servert?

- Ja
- Nei
- Vet ikke

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

Dersom spørsmålet "Har hovedkjøkkenet informasjon om hvor mye av distribuert (bestilt) mat som blir servert?" inneholder noen av disse alternativene

•

36) * Kryss av for hvor mye som blir servert på sengeposten av den bestilte mengden

Tenk gjennomsnittlig for institusjonen din. Utdyp en eventuell variasjon mellom sengepostene, i skrivefeltet under.

- >90%
- 80-89%
- 70-79%
- 60-69%
- 50-59%
- <50%

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

Dersom spørsmålet "Har hovedkjøkkenet informasjon om hvor mye av distribuert (bestilt) mat som blir servert?" inneholder noen av disse alternativene

- "Ja"

- Nærmere beskrivelse av hvor mye som ikke blir servert, eller skriv "ikke aktuelt":

38) * I hvilken grad har hver av disse faktorene betydning for mattilbudet/menyen fra hovedkjøkkenet?

Sett ett kryss per linje.

	I liten grad	I noen grad	I stor grad	Ikke aktuelt	Vet ikke
Kosthåndboken	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Budsjett	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Brukermedvirkning	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kulturelle og religiøse hensyn	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Anbefalinger fra klinisk ernæringsfysiolog	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Helseforetakets ernæringsstrategi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Anbud	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

- Beskriv andre faktorer av betydning for mattilbudet, eller skriv "ikke aktuelt":

40) * Er det gjennomført brukerundersøkelse om mattilbudet ved institusjonen?

- Ja, en gang i løpet av de siste ti årene
- Ja, to eller flere ganger i løpet av de siste ti årene
- Ja, årlig
- Ja, kontinuerlig
- Nei
- Vet ikke

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

Dersom spørsmålet "Er det gjennomført brukerundersøkelse om mattilbudet ved institusjonen?" inneholder noen av disse alternativene

- "Ja, kontinuerlig"
- "Ja, årlig"
- "Ja, to eller flere ganger i løpet av de siste ti årene"

41) * Hvem deltok i brukerundersøkelsen(e)?

- Pasientene svarte på alle spørsmålene selv
- Pasientene svarte med hjelp av pårørende
- Pasientene svarte med hjelp av ansatte
- Ansatte svarte på alle spørsmålene selv
- Vet ikke

42) * Gjennomføres følgende anbefalinger fra Kosthåndboken?

Sett ett kryss per linje.

Vet
Ja Nei ikke

Menyen er tilpasset pasientgruppen

Måltidsrytmen er tilpasset pasientenes behov

Måltidenes ernæringsmessige sammensetning dekker pasientenes behov

43) Hvilke stillinger finnes på hvilke kjøkken i helseforetaket/institusjonen?

Sett kryss for alle aktuelle stillinger.

	Eksternt produksjons- kjøkken	Hovedkjøkken internt	Underkjøkken/ mottakskjøkken internt	Postkjøkken på sengeposter	Vet ikke
Hotellkokk	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ernæringskokk	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kostøkonom	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Matteknolog	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kjøkkenassistent	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lagermedarbeider	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kvalitetskoordinator/kvalitetsrådgiver	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Matvert/postvert/annen kjøkkenfaglig stilling	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ansatte for oppvask og renhold	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Andre stillinger, skriv her:

45) * Er det tilstrekkelig med ernæringskompetanse ved institusjonens kjøkken?

- Ja
- Delvis
- Nei
- Vet ikke

46) Er det typer ernæringskompetanse du skulle ønske det var mer av?

0/255

47) Har du noen kommentarer til hvordan det var å svare på spørsmålene?

0/255

Skapt med Questback Experience Management
Gratis prøveabonnement – lag en spørreundersøkelse med Questback

Spørreskjema sentral stab. Mat og måltider i spesialisthelsetjenesten.

1) * I hvilken helseregion ligger helseforetaket/institusjonen du er ansatt ved?

Arbeider du ved privat institusjon, kryss av ved den geografiske regionen svaralternativene representerer.

- Helse Sør-Øst
- Helse Vest
- Helse Midt-Norge
- Helse Nord

2) Hvor mange senger er det i helseforetaket/institusjonen?

Ett kryss for antall somatiske senger.

Ett kryss for antall psykiatriske senger.

	Somatiske senger	Psykiatriske senger
Ingen senger	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1-10 senger	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11-30 senger	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31-50 senger	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
51-100 senger	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
101-200 senger	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
201-300 senger	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
301-500 senger	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
501-700 senger	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
> 700 senger	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vet ikke	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3) * Kjenner du til Kosthåndboken fra Helsedirektoratet?

Med Kosthåndboken menes "Veiviser i ernæringsarbeid i helse- og omsorgstjenesten" (Helsedirektoratet 2012).

- Ja
- Nei
- Vet ikke

4) * Har helseforetaket en separat og overordnet ernæringsstrategi?

- Ja
- Nei
- Vet ikke

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

Dersom spørsmålet "Har helseforetaket en separat og overordnet ernæringsstrategi?" inneholder noen av disse alternativene

- "Ja"

5) For hvilken periode gjelder ernæringsstrategien?

Skriv ett årstall i hver boks.

Hvis du ikke vet tidsperioden strategien gjelder for, skriv "vet ikke".

Tidsperiode

Fra år			til år	
--------	--	--	--------	--

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

Dersom spørsmålet "Har helseforetaket en separat og overordnet ernæringsstrategi?" inneholder noen av disse alternativene

- "Vet ikke"
- "Nei"

6) Er det slik at helseforetaket i stedet for separate strategier på enkelt-tema, kun har én helhetlig plan eller strategi på overordnet nivå?

- Ja
- Nei
- Vet ikke

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

Dersom spørsmålet "Er det slik at helseforetaket i stedet for separate strategier på enkelt-tema, kun har én helhetlig plan eller strategi på overordnet nivå?" inneholder noen av disse alternativene

- "Ja"

7) Inngår en plan for ernæringsarbeidet i denne helhetlige planen/strategien?

- Ja
- Nei
- Vet ikke

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

Dersom spørsmålet "Har helseforetaket en separat og overordnet ernæringsstrategi?" inneholder noen av disse alternativene

- "Ja"

8) * Er ernæringsstrategien ledelsesforankret?

- Ja
- Nei
- Vet ikke

9) * Har institusjonen et ernæringsutvalg/-råd/-komité?

- Ja
- Nei
- Vet ikke

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

Dersom spørsmålet "Har institusjonen et ernæringsutvalg/-råd/-komité?" inneholder noen av disse alternativene

10) * Hvem sitter i utvalget/rådet/komiteen?

Kryss av for ja eller nei på hver linje.

	Vet		
	Ja	Nei	ikke
En fra hovedledelsen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Klinisk ernæringsfysiolog	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sykepleier, somatisk	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sykepleier, psykiatrisk	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kjøkkenleder	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kjøkkenpersonell	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Logoped	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lege	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Psykiater/psykolog	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Brugerrepresentant	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

Dersom spørsmålet "Har institusjonen et ernæringsutvalg/-råd/-komité?" inneholder noen av disse alternativene

- "Ja"

Skriv evt. andre profesjoner her

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

Dersom spørsmålet "Har institusjonen et ernæringsutvalg/-råd/-komité?" inneholder noen av disse alternativene

- "Ja"

12) * Hvem leder utvalget/rådet/komiteen?

Med "hovedleder" menes en i institusjonens hovedledelse.

- Klinikkjef eller annen hovedleder
- Klinisk ernæringsfysiolog
- Sykepleier
- Lege
- Kjøkkenleder
- Vet ikke
- Annen profesjon, skriv

13) * Er det gjennomført brukerundersøkelse om mattilbudet i helseforetaket/ved institusjonen?

- Ja, en gang i løpet av de siste ti årene
- Ja, to eller flere ganger i løpet av de siste ti årene
- Ja, årlig
- Ja, kontinuerlig
- Nei
- Vet ikke

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

Dersom spørsmålet "Er det gjennomført brukerundersøkelse om mattilbudet i helseforetaket/ved institusjonen?" inneholder noen av disse alternativene

- "Ja, kontinuerlig"
- "Ja, årlig"
- "Ja, to eller flere ganger i løpet av de siste ti årene"

14) Hvem deltok i brukerundersøkelsen(e)?

- Pasientene svarte på alle spørsmålene selv
- Pasientene svarte med hjelp av pårørende
- Pasientene svarte med hjelp av ansatte
- Ansatte svarte på alle spørsmålene selv
- Vet ikke

15) * Gjennomføres screening/vurdering av risiko for underernæring hos innlagte pasienter?

- Alltid
- Vanligvis
- Av og til
- En sjelden gang
- Aldri
- Vet ikke

16) * Hvilke(t) verktøy brukes for screening/vurdering av risiko for underernæring?

Sett ett eller flere kryss.

- Nutritional Risk Screening 2002 (NRS-2002)
- Malnutrition Screening Tool (MST)
- Malnutrition Universal Screening Tool (MUST)
- Mini Nutritional Assessment (MNA)
- Scored Patient-Generated Subjective Global Assessment (PG-SGA)
- Subjective Global Assessment (SGA)
- Vi screener/risikovurderer ikke
- Vet ikke
- Annet verktøy:

17) * I hvilken grad har hver av disse faktorene betydning for mattilbudet for pasientene?

	I grad	I grad	I grad	Ikke aktuelt	Vet ikke
Kosthåndboken	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Budsjett	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Brukermedvirkning	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kulturelle og religiøse hensyn	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Anbefalinger fra klinisk ernæringsfysiolog	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Helseforetakets ernæringsstrategi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Anbud	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

- Beskriv andre faktorer av betydning for mattilbudet, eller skriv "ikke aktuelt":

19) * Er det tilstrekkelig med ernæringskompetanse ved institusjonen?

- Ja
- Delvis
- Nei
- Vet ikke

20) Er det typer ernæringskompetanse du skulle ønske det var mer av?

0/255

21) Har du noen kommentarer til hvordan det var å svare på spørsmålene?

0/255

Spørreskjema kliniske ernæringsfysiologer. Mat og måltider i spesialisthelsetjenesten

1) * I hvilken helseregion ligger helseforetaket/institusjonen du er ansatt ved?

Arbeider du ved privat institusjon, kryss av ved den geografiske regionen svaralternativene representerer.

- Helse Sør-Øst
- Helse Vest
- Helse Midt-Norge
- Helse Nord

2) * Hvor stor stillingsandel har du for inneliggende voksne pasienter?

Hvis du ikke har full stilling, beskriv stillingsandel for inneliggende pasienter som relatert til en 100% stilling.

- 0
- 1-10%
- 11-20%
- 21-30%
- 31-40%
- 41-50%
- 51-60%
- 61-70%
- 71-80%
- 81-90%
- 91-100%
- Vet ikke

3) * Hvilke(n) type(r) sengepost(er) er du tilknyttet?

Sett flere kryss hvis stillingen er tilknyttet flere steder.

- Somatiske
- Psykiatriske eller innen rusbehandling
- Er ansatt ved sykehusets kjøkken, fagavdeling, har lederfunksjon eller annet, beskriv nærmere her:

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

- Dersom spørsmålet "Hvilke(n) type(r) sengepost(er) er du tilknyttet?" inneholder noen av disse alternativene
- "Somatiske"

4) * Hvilke(n) somatisk(e) sengepost(er) er du tilknyttet?

Sett ett eller flere kryss.

- Blodsykdommer (hematologi)
- Bryst- og endokrinkirurgi
- Endokrinologi
- Fordøyelses- og leversykdommer (gastromedisin)
- Gastroenterologisk kirurgi
- Generell indremedisin
- Generell kirurgi
- Geriatri
- Hjertemedisin
- Hudsykdommer
- Infeksjonssykdommer
- Kreftsykdommer (onkologi)
- Karkirurgi
- Lungemedisin
- Nevrokirurgi
- Maxillofacial kirurgi
- Nevrologi (inkl. slagsykdommer)
- Nyresykdommer
- Ortopedisk kirurgi
- Plastikkirurgi
- Rehabilitering
- Revmatologi
- Sosialmedisin
- Thoraxkirurgi
- Andre somatiske sengeposter, skriv her:

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

- Dersom spørsmålet "Hvilke(n) type(r) sengepost(er) er du tilknyttet?" inneholder noen av disse alternativene

- "Psykiatriske eller innen rusbehandling"

5) * Hvilke(n) sengepost(er) innen psykiatri/rusbehandling er du tilknyttet?

Sett ett eller flere kryss.

- Akuttpsykiatrisk
- Alderspsykiatrisk
- Allmenpsykiatrisk
- DPS
- Habilitering
- Psykoseenhet
- Rus og avhengighet
- Sikkerhetspsykiatrisk
- Spiseforstyrrelser
- Traumebehandling
- Andre psykiatriske sengeposter, skriv her:

6) * Kjenner du til Kosthåndboken fra Helsedirektoratet?

Med Kosthåndboken menes "Veileder i ernæringsarbeid i helse- og omsorgstjenesten" (Helsedirektoratet 2012).

- Ja
- Nei
- Vet ikke

7) * Ligger Kosthåndboken til grunn for retningslinjer om ernæringspraksis ved din institusjon?

Tenk på ernæringsrelaterte retningslinjer for ansatte i institusjonen som gir føringer for hvordan mat- og måltidstilbudet til pasientene skal gjennomføres i praksis.

Sett ett kryss per linje.

	Ja	Delvis	Nei	Vet ikke
Retningslinjer regionalt nivå	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Retningslinjer eget helseforetak/sykehus/institusjon (nivå 1)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Retningslinjer egen klinikk/avdeling/profesjon (nivå 2)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

8) Hvis du har svart «nei» eller «delvis» på forrige spørsmål, kan du utdype nærmere hvorfor Kosthåndboken ikke ligger til grunn for retningslinjene? F.eks. at den er lite kjent, oppleves som utdatert, andre (internasjonale) retningslinjer følges, andre begrunnelser:

0/255

9) * Hvilke standardkost er tilbys ved helseforetaket/institusjonen du er ansatt ved?

Helsedirektoratet foreslår to standardkost for bruk i institusjon og hjemmetjenester; Nøkkelrådskost og Energi- og næringstett kost.

Nøkkelrådskosten er i tråd med nøkkelrådene for kostholdet fra Helsedirektoratet og er egnet for personer med god ernæringsstatus og matlyst.

Energi- og næringstett kost egner seg for dem som har dårlig matlyst, er i risiko for underernæring og/eller har en underernæringstilstand.

Sett ett kryss per linje.

	Ja	Nei	Vet ikke
Nøkkelrådskost	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Energi- og næringstett kost	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ønskekost	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Egen utarbeidet standardkost, beskriv her:

11) * Hvilke spesialkost er tilbys ved helseforetaket/institusjonen du er ansatt ved?

Sett ett kryss per linje.

	Vet		
	Ja	Nei	ikke
Ekstra energitett	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lettfordøyelig	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Laktoseredusert	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Melkeproteinfri	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Glutenfri	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fettredusert	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Natriumredusert	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fosfatredusert	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Væskekontrollert	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Proteinkontrollert	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Proteinrik	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kaliumredusert	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lakto-ovo-vegetarisk	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Laktovegetarisk	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Vegan	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Andre spesialkost, list dem opp her:

13) * Hvilke konsistenstilpassede kost er tilbys ved din institusjon?

Konsistensene i listen er hentet fra Kosthåndboken 2012.

Sett kryss for de aktuelle.

- Lett-tyggelig (konsistensnivå III)
 Findelt kost (pure, konsistensnivå II)
 Geleringskost (konsistensnivå I)
 Tyntflytende kost
 Tyktflytende kost
 Krem
 Vi bruker andre kategorier for konsistens
 Vet ikke

14) * Helsedirektoratet anbefaler nå å bruke IDDSI. Er det tatt i bruk?

Helsedirektoratet har anbefalt IDDSI rammeverk for konsistensnivå på nettsiden. Inndelingen i 8 nivå omfatter både mat og drikke.

- Ja
 Nei
 Vet ikke

15) * Følges Kosthåndbokens anbefaling om å dekke energibehovet for en gjennomsnittspasient?

En gjennomsnittspasient har et daglig energibehov på 10MJ (2400 kcal). Det er beregnet ut fra en gjennomsnittsvekt på 80 kg og at pasienten har et lavt aktivitetsnivå. Energebrevet skal dekkes av det samlede antall måltider per dag.

- Ja
 Nei
 Vet ikke

16) * Hvorvidt måltidene blir næringsberegnet, og av hvem, varierer fra sykehus til sykehus. Hvordan er praksis for næringsberegning ved helseforetaket/institusjonen du er ansatt ved?

Med måltider menes alle måltid som tilbys pasientene.

Sett ett kryss per linje.

	Måltidet næringsberegnes ikke	Næringsberegnes ved (hoved) kjøkkenet	Næringsberegnes ved sengeposten	Næringsberegnes av klinisk ernæringsfysiolog	Næringsinnholdet er deklart på måltidets emballasje	Annen løsning	Vet ikke
Frokost	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lunsj	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Middag	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Dessert	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kveldsmat	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mellommåltider	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

17) * Hvilket næringsberegningssystem brukes?

Hvis du ikke vet navnet på næringsberegningssystemet, skriv "vet ikke".

- Programmet som brukes, er:

18) * I hvilken grad har hver av disse faktorene betydning for mattilbudet til pasientene?

Sett ett kryss per linje.

	I grad	I grad	I grad	Ikke aktuelt	Vet ikke
Kosthåndboken	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Budsjett	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Brukermedvirkning	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kulturelle og religiøse hensyn	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Anbefalinger fra klinisk ernæringsfysiolog	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Helseforetakets ernæringsstrategi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tilbakemelding fra pasienter	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

19) * Har du noen forslag til hvordan mat- og måltidstilbudet kan bli bedre ved ditt sykehus/institusjon? Svar i stikkordsform:

0/255

20) * Etter din vurdering som kef, på hvilken måte brukes de ulike trinn i ERNÆRINGSTRAPPEN ved de sengeavdelingene du er tilknyttet eller kjenner til?

Mattilbudet inngår som et av flere tiltak som må benyttes for å legge til rette for nok og riktig mat/ernæring for den enkelte pasient. Kosthåndboken presenterer den såkalte ERNÆRINGSTRAPPEN med ulike trinn (tiltak) som på individnivå kan entres både ovenfra og nedenfra. Optimal bruk av trinnene i trappen ved en sengepost (i kombinasjon eller hver for seg) vil muliggjøre at den enkeltes behov for mat og/eller ernæring kan dekkes.

Hver linje representerer et tiltaksområde fra ERNÆRINGSTRAPPEN.

Sett ett kryss per linje.

	Brukes optimalt	Brukes tilfredsstillende	Brukes mindre tilfredsstillende	Brukes lite/brukes ikke	Ikke aktuelt å bruke	Vet ikke
Intravenøs ernæring	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sondeernæring	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Næringsdrikker	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Berikning og mellommåltider	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mattilbud	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Måltidsmiljø	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Underliggende faktorer (symptomlindring, medisinsk behandling)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

21) * Hvis screening/vurdering av risiko for underernæring gjennomføres ved institusjonen, hvilke(t) verktøy brukes?

Sett ett eller flere kryss.

- Nutrition Risk Screening 2002 (NRS-2002)
- Malnutrition Screening Tool (MST)
- Malnutrition Universal Screening Tool (MUST)
- Mini Nutritional Assessment (MNA)
- Scored Patient-Generated Subjective Global Assessment (PG-SGA)
- Subjective Global Assessment (SGA)
- Det screenes/risikovurderes ikke
- Vet ikke
- Annet verktøy:

22) * Hvis screening/vurdering av risiko for underernæring gjennomføres, blir resultatene totalt for institusjonen rapportert?

- Ja
- Nei
- Vet ikke

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

Dersom spørsmålet "Hvis screening/vurdering av risiko for underernæring gjennomføres, blir resultatene totalt for institusjonen rapportert?" inneholder noen av disse alternativene

- "Ja"

23) * Hvor mange % totalt av antall innlagte ble screenet/vurdert for risiko for underernæring i 2022?

- Tallene er ikke tilgjengelige for meg
- 0%
- 1-10%
- 11-20%
- 21-30%
- 31-40%
- 41-50%
- 51-60%
- 61-70%
- 71-80%
- >80%
- Vet ikke

Denne informasjonen vises kun i forhåndsvisningen

Følgende betingelser må være oppfylt for at spørsmålet skal vises for respondenten:

Dersom spørsmålet "Hvis screening/vurdering av risiko for underernæring gjennomføres, blir resultatene totalt for institusjonen rapportert?" inneholder noen av disse alternativene

- "Ja"

24) * Hvor mange % totalt av antall innlagte ble funnet å være i risiko for underernæring i 2022?

- Tallene er ikke tilgjengelige for meg
- 0%
- 1-10%
- 11-20%
- 21-30%
- 31-40%
- 41-50%
- 51-60%
- 61-70%
- 71-80%
- >80%
- Vet ikke

25) * Hvilke to forutsetninger mener du er de viktigste for å få til gode rutiner og oppfølging av pasientenes ernæringstilstand?

Det samme spørsmålet er stilt til ansatte ved sykehjem i Norge i en annen undersøkelse.

- Tid
- Ressurser
- Organisering
- Kunnskap
- Engasjement
- Ledelse
- Samhandling
- Vet ikke
- Annet, spesifiser:

26) * I hvilken grad samarbeider du med ulike kjøkken/kjøkkenansatte ved institusjonen?

	I liten grad	I noen grad	I stor grad	I ikke aktuelt
Hovedkjøkken	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sengepostkjøkken	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Postvert/matvert	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kef tilknyttet kjøkken	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

27) Nevn kort dine arbeidsoppgaver om du selv er ansatt på et kjøkken ved institusjonen:

0/255

28) * Er det tilstrekkelig med ernæringskompetanse ved institusjonen?

- Ja
 Delvis
 Nei
 Vet ikke

29) * På en skala fra 1-6, hvordan opplever du at ernæringspraksisen er på ditt sykehus/institusjon, hvor 1 er dårlig, og 6 er svært bra?

- 1
 2
 3
 4
 5
 6
 Vet ikke

30) * Er det typer ernæringskompetanse du skulle ønske det var mer av?

0/255

31) * Hvor lenge har du jobbet i nåværende stilling?

- <6 mnd
 6-12 mnd
 1-2 år
 2-5 år
 5-10 år
 10-20 år
 >20 år

32) * Når ble du uteksaminert som klinisk ernæringsfysiolog? Skriv årstallet

0/255

33) Har du noen kommentarer til hvordan det var å svare på spørsmålene?

0/255

Skapt med Questback Experience Management
Gratis prøveabonnement - lag en spørreundersøkelse med Questback