



Blankett för Mat- och vätskeregistrering

Särskilt boende och avdelning Namn och personnr Datum

Kl.	Förfrukost, Frukost, Mellanmål, Kvällsmål, Nattmål	Serverat, mängd	Uppätet, mängd	Signatur		Kl.	Dryck	Serverat, ml	Uppdrucket, ml	Signatur

Kl.	Lunch	Serverad portion	Uppäten mängd av serverad portion					Vad
	Varmrätt	Normal portion	100 %	75 %	50 %	25 %	0 %	
		Stor portion	100 %	75 %	50 %	25 %	0 %	
	Dessert	Normal portion	100 %	75 %	50 %	25 %	0 %	

Kl.	Middag	Serverad portion	Uppäten mängd av serverad portion					Vad
	Varmrätt	Normal portion	100 %	75 %	50 %	25 %	0 %	
		Stor portion	100 %	75 %	50 %	25 %	0 %	

Målgrupp Leg. sjuksköterskor, omvårdnadspersonal, leg. dietist	Datum 2018-10-29	Version Ersätter 2017-01-19
Förvaltare Dietist STF	Ska publiceras på <input checked="" type="checkbox"/> Intranät <input type="checkbox"/> Webb	Tidpunkt för uppföljning
Godkänd (underskrift beslutande)	Rubrik vid publicering Mat och vätskeregistrering VOF 181029	Publicerad (underskrift och datum)



Portionsstorlekar, normal hel portion

Protein 1,5 dl (typ av mat: kalops, fisk, dillkött, kycklinggryta, köttfärsås)
Kolhydrater 1,5 dl (typ av mat: potatis, potatismos, ris, kokt pasta)
Grönsaker 0,5/1 dl (typ av mat: varma/kalla grönsaker)
Sås 0,8 dl (typ av mat: varm & kall sås t.ex. brunsås, citronsås, kall fisksås)
Soppa 2 dl (typ av mat: köttsockpa, ärtsoppa, ängamatsoppa)

Portionsstorlekar, stor hel portion

Protein 2,5 dl (typ av mat: kalops, fisk, dillkött, kycklinggryta, köttfärsås)
Kolhydrater 1,5 dl (typ av mat: potatis, potatismos, ris, kokt pasta)
Grönsaker 0,5/1 dl (typ av mat: varma/kalla grönsaker)
Sås 1,2 dl (typ av mat: varm & kall sås t.ex. brunsås, citronsås, kall fisksås)
Soppa 3 dl (typ av mat: köttsockpa, ärtsoppa, ängamatsoppa)

Vätskeregistrering mängder

Glas	150 ml
Porslinsmugg, stor	200 ml
Pipmugg	200 ml
Djup tallrik	250 ml

Fylls i av dietist

Längd: Vikt: BMI:

Vätskebehov Energibehov

Konsumerad mängd vätska..... Konsumerad mängd kcal:

Drycker	Kcal
Standardmjölk/-fil	60
Mellanmjölk	45
Lättmjölk/-fil	40
Saft/läsk/juice	40
Lättöl	30
Lättdryck	25
Proviva/saftsockpa	55
Frukost	
Havre-/råggröt/dl, kokt på vtn	50
Havregröt kokt på mellanmjölk	100
Manna-/risgrynsgröt/dl	100
Välling/dl	70
Cornflakes /dl	55
Müsli/dl	120
Sylt/mos/msk	30
Ägg, st	90
Yoggi/dl	80
Drömyoghurt/dl	110
Bröd – mjukt, 1skiva	70
Bröd – hårt, 1 skiva	40
Smör/tsk	35
Lättmargarin/tsk	20
Kaviar, 2 tsk = 10 g	40
Leverpastej, 1p 15 g	40
Marmelad/msk	40
Medwurst, 1 skiva	40
Messmör, 1 msk	40
Skinka, 1 skiva ~ 20 g	25
Ost, 1 tunn skiva = 10 g	35
Mjukost, 2 tsk	20

Mellanmål och övrigt	Kcal
Smörgåsrån	15
Kex/pepparkaka	25
Skorpa/småkaka	50
Digestivekex	70
Wienerbröd	200
Bulle	120
Sockerkaka	110
Tårtbit, 80 g	200
Glass/dl	100
Kräm/dl	90
Risifruitti	270
Protino	250
Sill, en bit ca 10 g	30
Övrigt	
Socket/honung/msk	50
Socketbit	15
Glass/isglass/dl	100
Oljebaserad dressing/msk	45
Vispgrädde, 1 msk ovispad	60
Vispgrädde, 2 msk vispad	60
Vispgrädde/dl	380
Majonnäs 1 msk	100
Rapsolja	115
Maten från köket	
Normal hel portion	400
Stor hel portion	500
Dessert fruktsoppa	100
Dessert kräm och mjölk	150
Dessert paj, tårta, glass	200