

Vision

Alla matgäster ska känna en trygghet i att det serveras god, säker, vällagad och näringsriktigt sammansatt kost inom kommunens måltidsverksamheter.

Kommunens måltidsverksamheter ska arbeta för en hållbar utveckling och präglas av ett hälsofrämjande synsätt.

Mål

Målen med kostpolicyn är att:

- alla berörda, oavsett ålder, ska se ett värde i måltiderna
- ge förutsättning för bibehållen, förbättra och stärkt hälsa
- genom måltiderna öka det sociala, fysiska och psykiska välbefinnandet
- inspirera till bra matvanor i alla åldrar
- skapa måltiderna som matgästen ser fram emot
- måltidsverksamheter ska verka för en hållbar utveckling
- Kostpolicyn ska anpassas vid behov.

Syfte

Syftet med kostpolicyn är att ha ett vägledande och styrande dokument för att kvalitetssäkra kommunens måltidsverksamheter.

Inledning

Kostchefen har det övergripande ansvaret för kostenheten i kommunen. Måltiderna ska vara kvalitetssäkrade i enlighet med gällande livsmedelslag och nationella kvalitetskrav avseende näringsinnehåll och kosttyper. Kostchefen ansvarar för att kostpolicyn följs och att kvalitets- och förbättringsarbete bedrivs för att nå uppsatta mål.

I kommunens måltidsverksamheter ska kostpolicyn vara ett styrande dokument i det dagliga arbetet. Varje verksamhet ansvarar för att kostpolicyn följs och att uppföljning görs. Ett tydligt kvalitets- och servicetänkande ger förutsättningar för en hög och jämn kvalitet på mat och måltider. För detta fordras att ledning och personal kontinuerligt utbildas

med hänsyn till ansvar, befogenheter, arbetsuppgifter och lagstadgade krav. Det förutsätter ett system som tillhandahåller fastlagda rutiner, modernisering, regelbunden uppföljning och utvärdering samt en tydlig ansvarsfördelning för mat och måltider inom hela organisationen. Lagstiftning och utbildning inom kost och näring är grunden för att erhålla och upprätthålla en god kvalitet.

Tidigt i livet grundläggs våra matvanor vilka till stor del ligger till grund för framtida konsumtionsmönster. Bra matvanor bidrar till god hälsa och välbefinnande genom hela livet. Förskolan och skolans verksamheter ska sträva efter att utveckla respekt och ansvar för miljön samt få förståelse för den egna livsstilens betydelse för miljön.

Verksamheterna ska förena lek, rörelse och goda matvanor samt sträva efter att inspirera barn och unga till en sund inställning till kost och motion. Skolledning, pedagoger och måltidspersonal ska samverka för att göra måltiden till en naturlig del av den pedagogiska verksamheten. Tallriksmodellen används som utgångspunkt i matsedelsplaneringen och ska även vara ett pedagogiskt verktyg vid servering av maten.

Inom omsorgens verksamheter är måltiden en källa till sociala kontakter och är en stund att se fram emot under dagen. För att inte riskera undernäring inom äldreomsorgen är det viktigt att hålla god uppsikt över näringsintag. Rätt kost är lika viktigt som rätt medicin.

Näring

Alla som serveras mat och måltider ska erbjudas mat och måltider som motsvarar gällande riktlinjer, utifrån de svenska näringsrekommendationerna (SNR), de nordiska näringsrekommendationerna (NNR), Mat för äldre (Socialstyrelsen 2016), Bra mat i förskolan och fritids (Livsmedelsverket) Bra mat i skolan (Livsmedelsverket).

Förskola, särskola, grundskola, fritids och gymnasium

- Särskolans elever med särskilda behov kan få önskekost.
- Lunchen ska bestå av en huvudrätt, salladsbuffé, lättmargarin, knäckebröd och lättmjölk.
- Skolan bör sträva efter att i möjligaste mån schemalägga lunchen tidigast klockan 11.00.
- Frukost och mellanmål ska följa Livsmedelsverkets rekommendationer.
- Godis, snacks, och läsk ska inte serveras.
- Caféverksamheternas sortiment ska innehålla näringsriktiga och hälsosamma alternativ.

Äldre- och handikappomsorg

- Nattfastan för äldre ska inte överstiga 11 timmar.
- Boende med helkost ska serveras frukost, lunch, middag och minst tre mellanmål varav ett sent kvällsmål.

Måltidsmiljö

- Måltidsmiljön ska präglas av ett bra bemötande och god service så att alla matgäster trivs och tycker det är trevligt att äta.
- Måltiderna ska presenteras så att de väcker matlust och främjar goda matvanor.
- Alla ska ges möjlighet att äta i lugn och ro.
- Måltidslokalen ska vara utformad utifrån antalet matgäster och deras behov.

Kvalitet

Grundtanken med kvalitetsarbetet är att måltiderna ska vara lustfyllda och näringsriktiga.

Maten ska i största möjliga mån lagas från grunden. I arbetet för varje anställd ska matgästens behov vara utgångspunkt.

- Samtliga enheter som hanterar livsmedel ska följa gällande livsmedelslagstiftning. Alla kök ska arbeta efter ett fungerande och dokumenterande egenkontrollprogram för sin köksverksamhet.
- Specialkost ska tillhandahållas av medicinska, etiska eller religiösa skäl ska tillgodose i möjligaste mån.
- Inom förskola och grundskola ska strävan finnas att använda måltiden som ett pedagogiskt verktyg. Personal som äter pedagogisk måltid ska äta med matgästerna.
- All personal som hanterar livsmedel inom kommunens verksamheter ska regelbundet genomgå kompetensutveckling.
- Inom äldre- och handikappomsorg ska mat och näring ses som en naturlig och viktig del av omvårdnaden.
- Måltidsverksamheten ska kontinuerligt utvärderas.
- Forum som kan stimulera engagemang för bra måltider och behaglig måltidsmiljö ska finnas på varje enhet. Kommunikation mellan kökspersonal, elever, pedagoger, och föräldrar utvecklas genom att maten kontinuerligt utvärderas och matråd finnas på alla enheter där måltider serveras.
- Matsedlarna ska presenteras på kommunens webbplats.
- Budgetmedel ska avsättas så att kvalitetskraven uppnås.
- I möjligaste mån ska köttvaror som lever upp till svenska regler om djurhållning väljas.

- I möjligaste mån ska närodlad frukt och närodlade grönsaker väljas.

Miljö och hållbar utveckling

Kommunens verksamheter ska genomsyras av ett ansvarstagande gentemot klimat och miljö genom att:

- Öka andelen lokalproducerade och ekologiska livsmedel.
- Förebygga arbete för att minimera matsvinnet.
- Allt avfall ska källsorteras.
- Köken är rätt dimensionerade och utformade. Detta innebär att kökspersonal kan laga mat med stor säkerhet och med en god arbetsmiljö.