



Kostpolitiska riktlinjer

Dokumentnamn	Dokumenttyp	Fastställt/upprättad	Beslutsinstans
Kostpolitiska riktlinjer	Riktlinjer	2013-10-18 Teknik- och servicenämnden	Fastighets- och servicenämnden
Dokumentansvarig/processägare	Version	Senast reviderad	Giltig till
Kostchef Helena Lundberg	3	2017-06-08	Tills vidare
Dokumentinformation	Innehåller riktlinjer för måltidsservice arbete med att styra verksamheten mot uppsatta mål och att tydliggöra måltidsservice uppdrag för kommunens innevånare, personal, leverantörer samt matgäster i förskola, skola och omsorg.		
Dokumentet gäller för	Måltidsservice		



Måltidsservice uppdrag är att producera och leverera välsmakande och näringsriktiga måltider till kommunens kärnverksamheter. Vi utför detta med etiska och miljömässiga värderingar, på ett professionellt sätt och till rätt kvalitet.

Syftet med detta program är att styra verksamheten mot uppsatta mål och att tydliggöra måltidsservice uppdrag för kommunens innevånare, personal, leverantörer samt matgäster i förskola, skola och omsorg.

Mat och måltider ska präglas av ett tydligt kvalitets- och servicetänkande genom hela organisationen. Förutsättningarna för det är kompetens för inköp, matsedelsplanering, näringsvärdesberäkningar, livsmedelshantering, matlagning och servering. God kommunikation mellan olika personalkategorier och med matgäster samt tydlig ansvarsfördelning ska genomsyra hela verksamheten.

Kommunens måltidsverksamhet ska främja god hälsa, säkerhet, hållbar utveckling och god etik.

Måltiderna ska vara näringsrika, välsmakande, omväxlande och anpassade efter matgästens och verksamheternas behov

Det innebär att mat och måltiderna:

- Följer de svenska näringsrekommendationerna, Socialstyrelsens rekommendationer och de nationella riktlinjerna "Mat och näring för sjuka inom vård och omsorg".
- Är särskilt utformade för alla med behov av medicinsk specialkost, vilket erhålls endast om intyg finns utfärdat av läkare, sjuksköterska eller dietist.
- Är särskilt utformade för alla med anspråk på vegankost i förskola, grundskola, vård- och omsorgsboende samt hemtjänst. Barn i förskola och grundskola behöver ett godkännande från vårdnadshavare för att erhålla vegankost. Vid gymnasieskolan kan vegankost tillgodoses i det dagliga utbudet.
- Ska i möjligaste mån lagas från grunden.
- Följer Livsmedelsverkets råd "Bra mat för barn 1-2 år", "Bra måltider i förskolan" och "Bra mat i skolan" samt "Bra mat i äldreomsorgen".
- Tar vara på sensoriska kvalitetsvärden som doft, smak, utseende och konsistens samt näringsinnehåll, vilket bland annat innebär att minimera varmhållningstider.

**Måltidsmiljön ska vara lugn och trivsamt, maten ska vara trevligt serverad och presenterad**

Det innebär att:

- Det goda värdskapet ska vara vägledande för all måltidspersonal.
- Dukningen ska vara trevlig.
- Alla ska ha tillräcklig tid på sig att äta.
- Måltiden ska vara ett tillfälle för social gemenskap och samtal.
- Personalen tillämpar pedagogisk måltid. Beslut om pedagogiska måltider tas av Socialnämnd och Barn- och utbildningsnämnd.

Miljöriktiga och etiska inköp ska beaktas vid upphandling av livsmedel

Det innebär att:

- Välja säsongsanpassade råvaror.
- Välja vildfångad fisk från hållbara bestånd.
- Möjliggöra för lokala producenter att leverera varor.
- Sträva efter att öka andelen vegetabilier och baljväxter i förhållande till kött.
- Sträva efter att använda animaliska livsmedel med låg koldioxidekvivalent.
- Främja ekologiska och rättvisemärkta livsmedel.
- Aktivt arbeta för att minimera matsvinn.
- Aktivt arbeta för att minimera energianvändningen.

**Restauranger och kök som är rätt dimensionerade och utformade**

Det innebär att:

- Köken ska vara rationellt utformade och verksamheten ska bedrivas kostnadseffektivt.
- Arbetsmiljön ska vara god och ergonomiskt utformad.

Personal med rätt kompetens och servicekänsla

Det innebär att:

- Måltidspersonalen har rätt grundutbildning och fortbildas kontinuerligt.
- Måltidspersonalen ska ha kännedom om grunderna för bra och näringsriktig mat samt trivsamma måltider.

Kontinuerlig uppföljning och utvärdering för fortsatt utveckling

Det innebär att:

- Uppföljning av inköp av ekologiska, miljömärkta och lokalt producerade varor görs.
- Svinn mäts från köken.
- Matgästundersökningar genomförs.
- Måltidsservice deltar på kostombudsträffar (omsorgen)
- Måltidsservice deltar i förskoleråd (förskolan), elevråd (skolan)
- Måltidsservice deltar på träffar med Barn- och utbildningsnämndens verksamhetsansvariga.