



Kostpolitiska riktlinjer

Dokumentnamn	Dokumenttyp	Fastställd/upprättad	Beslutsinstans
Kostpolitiska riktlinjer	Riktlinjer	2013-10-18 Teknik- och servicenämnden	Fastighets- och servicenämnden
Dokumentansvarig/processägare	Version	Senast reviderad	Giltig till
Kostchef Helena Lundberg	4	2021-06-15 §31	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		



Uppdrag

Måltidsservice har som huvuduppdrag att, inom givna ekonomiska ramar, producera och leverera måltider till kommunens kärnverksamheter, som förskola, skola och omsorg. Förutom näringsriktiga, ska vi också leverera välsmakande måltider av god kvalitet som är kvalitetssäkrade.

Vi arbetar professionellt i enlighet med myndigheters råd och rekommendationer och vi utgår från etiska och miljömässiga värderingar. Enligt skollagen ska elever i grundskolan erbjudas näringsriktiga skolmåltider av bra kvalitet. Barns rättigheter regleras i barnkonventionen som sedan 2020 är lag. Måltidsservice arbetar aktivt med att ta hänsyn till barnperspektivet. Barns rätt till inflytande och delaktighet i frågor som rör dem jobbar vi med i dialog med barn och pedagoger, via olika undersökningar, riktade aktiviteter och genom en kanal där de har möjlighet att skicka in synpunkter. Vi genomför också dialoger med äldreomsorgen och via olika undersökningar får vi veta vilka synpunkter de äldre har på maten.

Syfte

Syftet med de kostpolitiska riktlinjerna är att ge uttryck för kommunens övergripande viljeriktning och ambitionsnivå vad gäller kvaliteten på mat, mathantering och service. Riktlinjerna ska vara vägledande för att säkerställa kvalitet och fungera som stöd för verksamhetsplanering, uppföljning och utvärdering.



Måltidsmodellen

En måltid är mer än bara maten på tallriken. Därför har livsmedelsverket tagit fram måltidsmodellen, en modell som används för att skapa måltider av hög kvalitet utifrån ett helhetsperspektiv. Modellen utgår från sex olika delar vilka syns nedan.



Måltidsservice ska arbeta enligt måltidsmodellen och ska bidra till de olika delarna enligt nedan;



Goda måltider

- Maten ska vara välsmakande
- Menyn ska vara varierad och dagligen erbjuda flera alternativ
- Salladsbuffén ska vara varierad och presentera ett brett utbud
- Vid menyplanering ska hänsyn tas till matgästernas behov och synpunkter

Säkra måltider

- Lagar, förordningar och livsmedelsverkets föreskrifter ska följas
- Alla kök ska ha ett fungerande system för egenkontroll
- All personal ska ha tillgång till stöd och regelbunden kompetensutveckling inom specialkost, hygien och egenkontroll
- All personal ska kunna ge information om matens innehåll inklusive eventuella allergener
- Specialkost och konsistensanpassad kost ska erbjudas personer som av medicinska skäl inte kan eller bör äta från ordinarie utbud enligt intyg från läkare, sjuksköterska eller dietist.

Näringsriktiga måltider

- Måltidernas innehåll ska följa de nationella riktlinjerna för respektive målgrupp
- Ett brett och varierat utbud ska erbjudas för att tilltala samtliga matgäster
- Måltidsservice ska verka för val av hälsosamma livsmedel vid livsmedelsupphandlingen
- Näringsriktigheten ska utvärderas regelbundet, exempelvis genom SkolmatSverige och näringsberäkning
- Måltider som erbjuds ska lägga grunden till goda matvanor

Miljösmarta måltider

- Minska matsvinnet
- Främja lokalproducerade livsmedel
- Vid menyplanering och inköp främst välja livsmedel med så liten klimatpåverkan som möjligt, exempelvis
 - Välja certifierade fiskar och skaldjur för att främja hållbart fiske
 - Välja frukt och grönt efter säsong
- Måltidsservice ska dagligen erbjuda minst ett växtbaserat lunchalternativ
- Personalen ska få information/inspiration rörande hållbara måltider
- Vegankost ska erbjudas till de som efterfrågar detta. Barn i förskola och grundskola behöver ett godkännande från vårdnadshavare
- Minska andelen hel- och halvfabrikat och laga så mycket mat som möjligt från grunden
- Vid livsmedelsupphandling verka för att leverantörer av närodlade, lokalproducerade och svenska produkter kan lägga anbud
- Vid livsmedelsupphandling verka för att upphandla kött som uppfyller svenska krav på djurskydd
- Vid livsmedelsupphandling främja rättvisemärkta livsmedel



Trivsamma måltider

- Personalen ska vara serviceinriktad och ge matgästerna ett gott bemötande
- Verka för att ge matgästerna en naturlig och positiv inställning till mat
- Maträtterna ska presenteras på ett trevligt och inbjudande sätt för att locka till ätande
- Information om utbud och innehåll ska finnas tillgänglig för alla

Integrerade måltider

- Måltidsservice ska ha ett gott samarbete med kärnverksamheterna
- Matgäster ska ges möjlighet att uttrycka sina åsikter gällande maten
- Matgäster ska ha inflytande på mat och servering genom dialog med våra målgrupper årligen