



Kostpolitiska riktlinjer Kost- och servicenämnden

Dokumentnamn	Dokumenttyp	Senast reviderad	Beslutsinstans
Kostpolitiska riktlinjer Kost- och servicenämnden	Riktlinjer	2020-09-07 §26	Kost- och servicenämnden
Dokumentansvarig/processägare	Version	Diarienummer	Giltig till
Kostchef Måltidsservice	2	20KSN23	Tills vidare
Dokumentinformation			
Dokumentet gäller för	Öjebyns produktionskök		



Piteå Kommun

Uppdrag

Kost-och servicenämnden är en gemensam nämnd mellan Luleå och Piteå kommun. Uppdraget är att producera vällsmakande, kvalitetssäkrade och näringsriktiga maträtter vid Öjebyn produktionskök till ordinärt boende i Piteå kommun och ordinärt samt särskilt boende i Luleå kommun. Nämnden ska utveckla måltidsverksamheten och begränsa kostnadsökning inom området. Vidare har nämnden i uppdrag att ta fram förslag på hur verksamheten ska arbeta för att främja närodlat och ekologiskt.

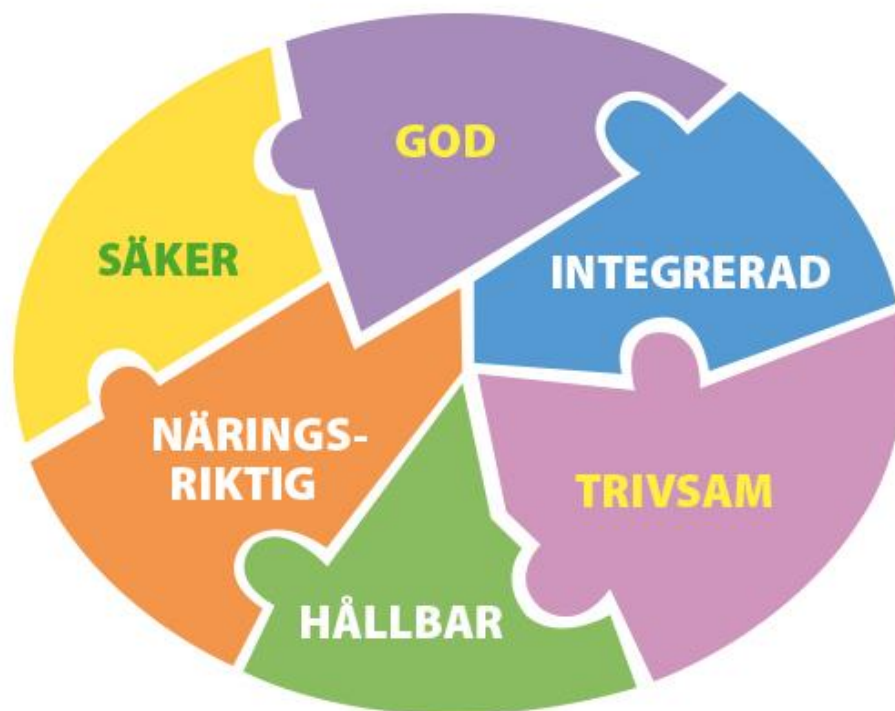
Syfte

Syftet med de kostpolitiska riktlinjerna är att ge uttryck för nämndens 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.



Kost- och servicenämnden 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
- Vid menyplanering ska hänsyn tas till matgästernas behov och synpunkter

Säkra måltider

- Lagar, förordningar och livsmedelsverkets föreskrifter ska följas
- Öjebyns produktionskök ska ha ett fungerande system för egenkontroll
- Specialkost och konsistensanpassad kost ska erbjudas

Näringsriktiga måltider

- Ett brett och varierat utbud ska erbjudas för att tilltala samtliga matgäster
- Verksamheten ska verka för val av hälsosamma livsmedel vid livsmedelsupphandlingen

Hållbara måltider

- Minska matsvinnet genom aktiva åtgärder för att främja klimat och ekonomi
- Vid menyplanering och inköp främst välja livsmedel med så liten klimatpåverkan som möjligt
- Välja lokalproducerade livsmedel för att främja lokal livsmedelsproduktion
- Välja certifierade fiskar och skaldjur för att främja hållbart fiske
- Erbjudna växtbaserade alternativ
- 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
- Svensk lagstiftning för djurskydd ska gälla vid upphandling av kött

Trivsamma måltider

- Maträtterna ska bidra till ett positivt avbrott i vardagen och locka till ätande
- Information om maträtterna ska finnas

Integrerade måltider

- Matgäster ska ges möjlighet att uttrycka sina åsikter gällande maten