



Riktlinjer till Kostpolicy

(fastställda av kommunstyrelsen § 70/2016, dnr 2012.22)

Näring

Verksamheterna ska eftersträva att tillaga all mat från grunden. Maten ska vara god, fri från onödiga tillsatser och omväxlande. Använda livsmedel ska gå att ursprungs- och näringsdeklarerar så långt det är möjligt. Inom grund- och gymnasieskola samt inom vård och omsorg ska den bestå av två huvudrätter per tillfälle samt grönsaker, bröd, vatten och mjölk. Genom att servera två alternativa rätter per dag ökar gästens valfrihet och därmed sannolikheten att alla ska äta av lunchen. Vid servering av två rätter, inom grund- och gymnasieskola bör minst ett av dessa vara ett näringsmässigt fullvärdigt vegetariskt alternativ.

Genom en varierad matsedel framtagen i dialog med matgästerna stimuleras alla att äta lunch. Maten ska upplevas vällmakande och varierad. Måltiderna ska ge matgästerna en näringsriktig sammansatt kost av god kvalitet enligt svenska näringsrekommendationer och råd utarbetade av Livsmedelsverket.

Även frukost och mellanmål ska följa Livsmedelsverkets rekommendationer. Det innebär bland annat att tonvikten ligger på servering av smörgås med pålägg, mjölk eller mjölkprodukt, flingor, gryn samt grönsaker, frukt eller bär.

Inom förskolan och skolan ska hälsosamma alternativ förordas i samband med "kalas". Förskolan och skolan ska vid dessa tillfällen stå för innehållet. Detta för att bland annat undvika allergiska reaktioner.

Caféverksamheternas sortiment ska medvetet och kontinuerligt utvecklas på sådant sätt att det präglas av näringsriktiga och hälsosamma alternativ. Kostenheten fungerar som rådgivande och vägledande ifråga om val av sortiment.

För att undvika allvarliga och livshotande allergiska reaktioner får sesamfrön, mandel, jordnötter och övriga nötter inte serveras inom kommunens verksamheter. Allvarliga allergiska reaktioner kan uppstå enbart vid kroppskontakt eller via inandningsluften.

Specialkost ska tillhandahållas av medicinska skäl. Vid behov ska maten konsistensanpassad. Blankett om specialkost lämnas till kostpersonalen.

Hållbar utveckling och måltidsmiljö

Kommunen ska verka för upphandlingssätt som gynnar närodlade och närproducerade produkter. Strävan ska vara att minimera antalet varutransporter till enheterna.

Verksamheterna ska sträva efter att årstidsanpassa råvarorna för att på så sätt minska transportsträckor.

Kommunen ska minst nå de av riksdagen beslutade målen för konsumtion av ekologiska livsmedel i offentlig sektor.



Verksamheterna ska välja etiskt märkta produkter i så stor utsträckning som möjligt och undvika att servera rödlistade eller utrotningshotade arter. Samtliga kök ska säkerställa ett miljövänligt inköpsmönster samt vidta åtgärder för att minska matsvinn. Allt avfall ska källsorteras.

Varje rektor/enhetschef ansvarar tillsammans med kostenhetens personal för att det finns ett matråd eller liknande som för en dialog runt matsedeln samt stimulera engagemang för bra måltider och trevlig måltidsmiljö inom sin verksamhet.

På varje särskilt boende och gruppboendestäder skall det finnas kostombud som tillsammans med brukarna för en dialog runt kosten och måltidsmiljön.

Maten på kommunens skolor, förskolor samt vård- och omsorgsboenden ska tillagas från grunden, i kök nära serveringsplatsen och i anslutning till serveringstillfället. Maten ska utan dröjsmål lagas där den äts och det gäller även vid driftentreprenader. Tillagningskök som inte finns idag ska successivt tillskapas. Alla verksamheter ska sträva efter att matgästerna ska få servera sig maten själva. Lunchen till barn- och elever bör schemaläggas mellan kl. 11.00 och 13.00 och gärna vid samma tidpunkt varje dag.

Det är viktigt att skapa lugn och ro under måltiden. Barnen/elever ska ha minst tjugo minuter på sig att, sittande vid bordet, inta sin lunch.

Vid utformning av restauranger ska man sträva efter att en acceptabel ljudnivå uppnås, inte över 65 dB.

Matgästerna och personal ska bemöta varandra på ett trevligt och respektfullt sätt. Det ska finnas gemensamma överenskommelser för trivsel och ordning i varje matsal. Miljön ska vara ordnad så att alla matgäster får en god måltidsmiljö och tycker att det är trevligt att äta. Måltiderna ska även presenteras på ett aptitligt sätt som främjar goda matvanor.

Kvalitet

Matgästernas behov ska vara utgångspunkten i arbetet för varje anställd. Verksamheterna ska sträva efter att uppmuntra personalen att delta i måltiden med barn, elever och brukare i äldreomsorgen.

Verksamheterna inom förskola och grundskola ska i så stor utsträckning som möjligt, sträva efter att använda måltiden som ett pedagogiskt verktyg. Det handlar om att öka barnens förståelse för vilken mat som serveras, var den kommer ifrån och hur den tillagas. Måltidsverksamheten bör kontinuerligt utvärderas via brukarenkäter.

All personal som hanterar livsmedel inom kommunens verksamheter ska regelbundet genomgå adekvata utbildningar. Av livsmedelssäkerhetsskäl ska all kökspersonal bära enhetliga arbetskläder avsedda för kök.
