

# Kostpolicy

---

## Lessebo kommun

Antagen av kommunfullmäktige 2015-10-26 § 68

Reviderad av kommunfullmäktige 2016-09-26 § 68



Lessebo kommun

## Innehåll

1. Inledning .....	3
2. Syfte .....	3
3. Vision.....	3
4. Kommunens övergripande policy/riktlinjer är: .....	3
5. Inriktningsmål/områden.....	4
6. Miljö och hållbar utveckling .....	6
7. Säkerhet.....	6
8. Råvara och produkt.....	6
9. Maten som pedagogiskt verktyg.....	7
10. Profession och kompetens .....	7
11. Kvalitetsuppföljning.....	7

## 1. Inledning

Maten är ett av livets glädjeämnen, en höjdpunkt på dagen.

Lessebo kommun har en samordnad måltidsverksamhet för barn, ungdomar, äldre och för omsorgen om personer med funktionsnedsättning.

Kostpolicyn säkerställer och skapar förutsättningar för bra matvanor, säkra råvaror och en god måltidsmiljö.

## 2. Syfte

Maten och måltiden är dagligen en viktig del i våra liv som njutning, källa till glädje, som mötesplats och kulturbärare. Våra matvanor grundläggs redan i unga år och ska sedan främja god folkhälsa och ge förutsättningar för ett gott liv. Måltiden ska ge näring, stimulans, tid för avkoppling och trevlig samvaro.

Måltidsupplevelsen påverkas till stor del dessutom av individuella förväntningar varför även barnens, elevernas och äldres möjlighet till dialog, inflytande och påverkan kring måltiden är viktig.

För att kommunens måltidsverksamhet ska ha en enhetlig kvalitet har nedanstående styrdokument utarbetats för att användas inom all kök-/serveringsverksamhet inom kommunens samtliga nämnder. Detta styrdokument gäller all måltidsverksamhet såväl vid förskola, skola som vid äldre- och omsorgen om personer med funktionsnedsättning samt vid cafeteria verksamhet.

## 3. Vision

Kommunens vision för måltidsverksamheten är:

- Att varje gäst får en helhetsupplevelse och energiinjektion som i en lugn och trivsamt miljö medverkar till god folkhälsa.
- Att verka för att alla ska vara nöjda.
- Sträva efter att varor som köps in ska vara rättvisemärkta och närproducerade.
- Sträva efter klimatsmart förhållningsätt när det gäller inköp och matsedels planering.

## 4. Kommunens övergripande policy/riktlinjer är:

- Maten och måltidsmiljön är viktig då måltiderna skapar förutsättningar för ett välbefinnande. Förutom näring ger måltiden också en plats för sociala kontakter och något man ska se fram emot under dagen.
- Alla matgäster ska känna sig trygga i att maten som serveras i Lessebo kommun är god, näringsrik, säkra behovsanpassade specialkost och mikrobiologiskt säker hantering och tillagning.
- Samtliga gäster ska känna sig välkomna vid måltidsserveringen.
- Information/statistik kring maten och måltiden ska ges regelbundet.

## 5. Inriktningsmål/områden

*Maten och dess näringsinnehåll.*

### Skola och förskola

- Lunchmåltiden ska i förskola och skola tillgodose 25-35 % av dagsbehovet i energi och näringsämnen enligt gällande näringsrekommendationer från SLV, Statens livsmedelsverk.
- Lunchmåltiden bör schemaläggas och serveras vid samma tidpunkt varje dag. Genom kontinuitet och regelbundenhet regleras aptiten på ett bra sätt.
- Om frukost serveras ska denna tillgodose 20-25 % av dagsbehovet i energi och näringsämnen enligt gällande näringsrekommendationer. Även mellanmålen (1-2 per dag) ska vara näringsriktigt planerade och insatta i en helhet över dagen.
- Barn med heldagsplacering ska erbjudas frukost, lunch och mellanmål, dessa måltider ska täcka 65-75 % av barnens dagsbehov i energi och näringsämnen.
- Enligt SLV ska frukost och mellanmål inom förskola, skola omfatta servering av smörgås med pålägg, mjölk eller mjölkprodukt, flingor/gryn samt frukt. Sötade produkter serveras inte inom skola-förskola.
- Barn och elever ska ha tillgång till dricksvatten under dagen.
- Vid förekomst av caféverksamheter ska det medvetet strävas efter en kontinuerlig utveckling utifrån ett näringsriktigt perspektiv.
- Förskolan ska ha riktlinjer för födelsedagar och annat firande.

### Äldreomsorgen och omsorgen om personer med funktionsnedsättning

- Måltiderna inom äldreomsorgen och omsorgen om personer med funktionsnedsättning ska serveras jämt fördelade över dagen, vid behov ska extra mellanmål serveras oavsett tid på dygnet.
- Nattfastan får inte överskrida 11 timmar.
- Helger och högtider ska uppmärksammas med extra festlig mat.
- Vid hantering av matdistribution är det viktigt med regelbundna leveranstider av maten, varm och kall mat ska hållas väl åtskilda samt leverans med rätt temperatur för respektive produkt. Personal som distribuerar maten ska ha fullgoda kunskaper i livsmedelshygien.
- De äldre ska ha god tillgång till dryck.
- Kostombud ska finnas på alla särskilda boenden samt inom hemtjänsten.
- Matrådsmöten ska genomföras tillsammans med kostenheten en gång per halvår.
- SLV:s rekommenderade måltidsordning enligt "Mat och näring för sjuka inom vård och omsorg; tre huvudmåltider samt minst tre mellanmål ska följas. Totalt energibehov fördelat över dagen är ca 2 200 kcal eller 9 MJ.

## Specialkost

Till målgrupper som har födoämnesöverkänslighet eller av religiösa skäl inte kan äta av ordinarie mat ska fullgoda alternativ tillhandahållas och serveras.

- Vi erbjuder endast måltider som innehåller livsmedelskomponenter förenliga med svensk djurhållning för slakt och beredning. Vegetarisk kost finns alltid som beställningsalternativ
- Personer som av medicinska skäl behöver en annan kost erhåller den efter individuell medicinsk bedömning och intyg av legitimerad läkare eller i vissa fall sjuksköterska/skolsköterska.

Beställning av specialkost sker via blankett. Kostintyg/födoämnesöverkänslighet ska alltid hanteras av sjuksköterska/skolsköterska. Beställningarna sker alltid skriftligen. Intygen ska uppdateras kontinuerligt.

- Allergiframkallande produkter såsom nötter, mandel, jordnötter och sesamfrön får inte förekomma i mat till skola/barnomsorg eller i de produktionskök som tillagar skol/ barnomsorgs mat.
- De 14 allergena ska om dessa finns i måltiden alltid anges: exempel på allergener/allergiframkallande produkter är gluten, kräftdjur, ägg, fisk, jordnötter, sojabönor, mjölk, nötter och mandel, selleri, senap, sesamfrön, svaveldioxid och sulfat (används ofta som konserveringsmedel i torkad frukt, läsk, grönsaker samt öl och vin), lupin, blötdjur.

Detta omfattar även andra verksamheter i Lessebo kommun som inte omfattas av kostenheten.

## Gemensamma matsedlar och tillagning

- Maten ska till samtliga gäst kategorier vara målgruppsanpassad, aptitlig och variationsrik.
- Dessert ska dagligen erbjudas inom äldre – Omsorgen om personer med funktionsnedsättning.
- Meny inom förskolan ska bestå av en huvudkomponent som kompletteras med potatis, ris, pasta eller gryn samt grönsaker/rotfrukter och bröd.
- Dryck och matfett ska serveras efter livsmedelsverkets aktuella kostråd.
- De gemensamma matsedlarna inom kommunen ska efterföljas av samtliga köksenheter. Vid matsedelsplanering ska dessa även omfatta och uppmärksamma de svenska mattraditionerna samt implementera in nya internationella maträtter.
- Maten ska sluttillagas så nära serveringstillfället som möjligt för att bäst bevara aptitlighet, smak, näringsinnehåll.

## 6. Miljö och hållbar utveckling

Matråd och kostombudsträffar som kan stimulera engagemang för bra måltider och trevlig måltidsmiljö bör finnas på varje förskola, skola och äldreboende och inom omsorgen om personer med funktionsnedsättning.

Varje enhet skall själva anpassa rutiner för egenkontrollprogram. Detta omfattar även eventuella caféverksamheter, förskolor, fritidshem och särskilda boenden som inte omfattas av kostenheten.

Matgästerna ska få ett bra bemötande i en fräsch, trevlig och restauranglik måltidsmiljö. Måltiderna ska via matsedlar presenteras på ett professionellt och aptitligt sätt som främjar goda matvanor.

Maten och måltiden i såväl förskola och skola som inom äldreomsorgen och omsorgen om personer med funktionsnedsättning ska ses som en naturlig mötesplats.

Vid inköp av råvara till förskola och skola skall en aktiv dialog hållas med producenter gällande användning av livsmedel dvs. att livsmedlet producerats på ett godtagbart sätt – och att de människor som producerar arbetar och lever under acceptabla förhållanden. (Fairtrade)

## 7. Säkerhet

Samtliga köksenheter inom förskola, skola, äldreomsorg- och inom omsorgen om personer med funktionsnedsättning ska följa normer i gällande livsmedelslagstiftning (EG) nr 178/2002 med förordning om livsmedelshygien i (EG) nr 852/2004 och utgå från framtagna mallar och dokument till egenkontrollprogram. Detta gäller även caféverksamheter och särskilda boenden.

Varje enhet ska själva anpassa rutiner för egenkontrollprogram. Detta omfattar även eventuella caféverksamheter och särskilda boenden.

Personer som hanterar livsmedel ska efter utlandsvistelse (vistelse utanför Norden i mer än fem dagar) lämna faces prov. Detta gäller alla verksamheter.

Hallon och jordgubbar som inte kokats får inte serveras i någon verksamhet. (Hallon och jordgubbar ska kokas för att avdöda Norovirus och hepatit A). Färska jordgubbar (midsommartid) undantas kok kravet.

Personer som hanterar livsmedel ska minst en gång per år utbildas i livsmedelshygien, innehållandes livsmedelslag samt egenkontrollarbete utifrån HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points).

## 8. Råvara och produkt

Vid upphandling och inköp av livsmedel och materiel bör tydliga kriterier definieras som klargör kvalitetsnivån och kraven kring den aktuella produkten. Så långt möjligt ska kommunens måltidsverksamheter arbeta för säsonganpassade livsmedelsavtal och råvaruanvändning.

Vi använder oss vid upphandling av hållbarhetskriterier för bra miljö samt med krav på svensk djurskydds lagstiftning.

Ekologiska livsmedel ska år 2016 utgöra minst 30 % av den totala inköpsandelen livsmedel, i krontal.

## 9. Maten som pedagogiskt verktyg

Inom förskola, grundskola, äldreomsorgen och omsorgen om personer med funktionsnedsättning ska måltiden vara en självklar del av den pedagogiska verksamheten. Personalen som deltar i pedagogiska måltider ska känna till rutinerna kring detta och veta vad det innebär. Varje förvaltning ansvarar för att sin personal har kännedom kring de pedagogiska rutinerna.

## 10. Profession och kompetens

All personal inom Lessebo kommuns kostenhet ska regelbundet genomgå passande utbildningar som motsvarar de ökade kraven och behoven av specialistkompetens.

Lägsta krav vid nyrekrytering skall vara 3-årig hotell- och restaurang utbildning eller som verksamheten bedömer likvärdig inom livsmedelsområdet.

## 11. Kvalitetsuppföljning

- Måltidsverksamheten ska utvärderas kontinuerligt genom årlig statistik över antal ätande. Man ska även göra attitydundersökningar i form av lokal mat/kost råd. Dessa träffar ska dokumenteras och följas upp minst 2 gång/år.
- Kommunstyrelsens riktlinjer ska följas upp 2 gång/år i samråd med övriga nämnder och i samband med upprättandet av resultatinformationerna.
- Dokumentation från matråds- och kostrådsmöte med handlingsplan ska vara underlag i kvalitetsuppföljning.
- På varje förskola/skola och äldreboende ska finnas en kvalitetssäkring i form av dokumentation där det framgår vem som är ansvarig för att berörd personal får kunskap om t ex allergier, en handlingsplan som beskriver insatser vid en akut reaktion samt registrering av tillbudet. Incidentrapportering lämnas i samband med den årliga kvalitetsredovisningen.
- Uppföljning av livsmedelsupphandling och näringsberäkning av måltider ska ske kontinuerligt under året.
- Samtliga berörda köksenheters livsmedelshantering ska vara godkänd av kontrollmyndigheten (Miljö och Hälsa) och varje kök ska ha ett väl fungerande egenkontrollprogram med rutiner som säkerställer livsmedlens säkerhet och spårbarhet. Varje egenkontroll program ska också innehålla en riskanalys – HACCP. Intern revision på egenkontrollen sker 1 gång/år. SKL:s Handbok för säker mat inom vård, skola och omsorg med branschriktlinje för kök ska följas och användas.
- Det ska tydligt framgå i beslut och avtal om var produktion sker i ”egna” verksamheten, hos entreprenör eller i kombination av dessa.