

Måltidspolicy med tillhörande riktlinjer

Dokumenttyp	Policy och riktlinje
Fastställt/uppriktad	Kommunfullmäktige 2022-12-21 § 68
Senast reviderad	
Detta dokument gäller för	Kommunövergripande
Giltighetstid	Tills vidare
Dokumentansvarig	Måltidschef
Dnr	2022-249



Innehållsförteckning

Innehållsförteckning.....	2
Syfte	3
1. Policy och målsättningar	3
Goda, trivsamma och integrerade måltider	4
Näringsriktiga och säkra måltider	4
Miljösmarta måltider.....	5
2. Riktlinjer för måltider i Hjo kommun.....	6
Riktlinjer för barn- och utbildningsverksamhetens måltider.....	6
Riktlinjer för vård- och omsorgsverksamhetens måltider	7
Uppföljning.....	7
Länkar till referenskällor.....	8

Syfte

Hjo kommuns måltidspolicy uttrycker den politiska viljan, anger övergripande mål och inriktning för kommunens måltidsverksamheter. Den är ett stöd för att kvalitetssäkra alla måltider som tillagas, hanteras och serveras i Hjo kommuns verksamheter. Den ska tydliggöra måltidernas betydelse för en god hälsa.

För att förtydliga målsättningarna och stödja verksamheterna i arbetet med måltider finns också riktlinjer för måltider inom Barn- och utbildningsverksamheten och Vård- och omsorgsverksamheten i den andra delen av detta dokument.

Policyn och riktlinjerna omfattar alla medarbetare som möter matgäster och brukare i det dagliga arbetet och de som fattar beslut. De utgör grunden för planering, genomförande och uppföljning av måltidsverksamheten i Hjo kommun.

Till grund för måltidspolicy ligger:

- Socialtjänstlagen
- Hälso- och sjukvårdslagen
- Skollagen
- Livsmedelslagen
- Livsmedelsverkets nationella riktlinjer och råd
- Hållbarhetsstrategi för Hjo kommun

I. Policy och målsättningar

Mat är näring för kroppen men bara om den hamnar i magen. För att maten ska hamna i magen är det viktigt att ta hänsyn till alla aspekter runt måltiden så att den blir den helhetsupplevelse som den är menad att vara.

Målsättningarna i måltidspolicyn baseras på Livsmedelsverkets måltidsmodell och riktlinjer för goda och hälsosamma måltider. För att nå dessa mål krävs kunskap, engagemang och samarbete. Alla som kommer i kontakt med måltider; pedagoger, medarbetare i vård- och omsorgsverksamheten och medarbetare i måltidsverksamheten, arbetar tillsammans för att måltiderna i Hjo kommun ska nå upp till det som står i denna måltidspolicy med tillhörande riktlinjer.

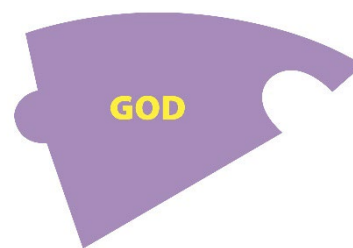


Goda, trivsamma och integrerade måltider

Maten som serveras är varierad, god och har ett bra näringsinnehåll. Den lagas från grunden så långt det är möjligt. Alla medarbetare i måltidsenheten har relevant utbildning och köken är funktionella och anpassade för verksamheten.

Restaurangernas utformning inbjuder till en lugn och trivsam måltid. Hänsyn tas till matgästernas olika behov och maten serveras på regelbundna tider. Alla medarbetare som kommer i kontakt med måltider förmedlar en positiv syn på maten och måltiden för att främja trivsel och goda matvanor.

Integrerade måltider innebär att stunden man äter tillsammans tas till vara som en resurs i verksamheten. I förskolan och skolan kan måltiden användas för att väcka elevernas nyfikenhet kring mat. Måltiden är en stund att se fram emot under dagen. Alla medarbetare som kommer i kontakt med måltider bidrar till en måltidsstund där matgästerna känner gemenskap och meningsfullhet. Hjo kommun inbjuder matgästerna till inflytande över måltiderna och måltidsmiljö.



Näringsriktiga och säkra måltider



Alla måltider som serveras i Hjo kommun tillagas utifrån Livsmedelsverkets riktlinjer för förskola, skola och omsorg. Samtliga recept näringsberäknas. Alla medarbetare som kommer i kontakt med måltider har kunskap om matens och måltidernas betydelse och innehållet i denna policy.

Alla verksamheter som hanterar livsmedel och mat följer gällande livsmedelslagstiftning och har egenkontrollprogram. Hela kedjan från inköp, tillagning och transport till servering och disk kontrolleras och kvalitetssäkras. Särskilda rutiner finns för matgäster med allergier och överkänslighet eller behov av annan måltidsanpassning.

Miljösmarta måltider

För att bidra till en miljömässigt hållbar utveckling är det viktigt att vi tar hänsyn till hur vår måltidsproduktion påverkar miljön, klimatet, djurskyddet och den biologiska mångfalden. Miljösmarta måltider bidrar till att nå de nationella miljömålen och FN:s globala hållbarhetsmål.

Hjo kommun ska verka för att produktion, transporter och konsumtion av livsmedel ska belasta miljön och klimatet så lite som möjligt. Alla verksamheter som kommer i kontakt med mat och måltider arbetar för att minska matsvinn i olika led av processen.

Måltidsverksamheten strävar efter att minska användningen av kött och öka andelen grönsaker och baljväxter. Kött, charkuteri och fågel har svenskt ursprung. För livsmedel med annat animaliskt innehåll är målsättningen att ursprunget ska vara svenskt. Fisk och skaldjur som köps in är MSC eller ASC märkta och kommer från hållbara bestånd. Måltiderna ska anpassas efter säsong och vi strävar efter att 30% av livsmedelsinköpen ska vara ekologiska.

Inköp av livsmedel prioriteras i ordningen; **lokalt, svenskt, ekologiskt**



2. Riktlinjer för måltider i Hjo kommun

Riktlinjer för måltider i Hjo kommun är framtagna som ett stöd för att nå målen i måltidspolicyn. Riktlinjerna är styrande i det dagliga arbetet och ett stöd för att kvalitets-säkra mat och måltidsmiljöer.

Riktlinjer för barn- och utbildningsverksamhetens måltider

Goda matvanor hos barn och ungdomar är en förutsättning för normal tillväxt, utveckling och god hälsa. Det är under barn- och ungdomsåren som våra matvanor grundläggs och förskolan och skolan har stora möjligheter att främja goda kostvanor, en hälsosam och hållbar livsstil. Goda, hållbara och näringsriktiga måltider i trevlig miljö som barn och vuxna äter tillsammans ger möjlighet att förmedla och praktisera en positiv attityd till mat och måltider.

- I förskolan serveras frukost och en rätt till lunch varje dag med minst två olika sorters grönsaker, mjölk och vatten, knäckebröd och bordsmargarin. På eftermiddagarna serveras mellanmål.
- På fritidshemmen serveras frukost, lunch och mellanmål i skolrestaurangen.
- I skolan serveras en huvudrätt och ett vegetariskt alternativ varje dag, en saladsbuffé planerad efter Livsmedelsverkets riktlinjer, mjölk och vatten, knäckebröd och bordsmargarin.
- I matsalar och cafeterior på förskolor och skolor serveras inte söta produkter som saft, O´boy, smaksatt yoghurt mm. Vid högtider och traditioner görs undantag.
- I kommunens förskolor och skolor får inte nötter inklusive jordnötter, mandel och sesamfrö förekomma i lokalerna.
- Barn och ungdomar som av medicinska skäl har behov av specialkost eller kost som är anpassad till ett visst sjukdomstillstånd, erbjuds detta. Specialkosten bör likna den ordinarie måltiden så mycket som möjligt. Behov av specialkost anmäls av vårdnadshavare inför varje nytt läsår. För att bli erbjuden specialkost krävs läkarintyg eller journalutdrag som styrker behovet.
- Barn och ungdomar som av religiösa, kulturella eller andra skäl har behov av anpassad kost erbjuds detta efter anmälan från vårdnadshavare.
- Barn och elever som har behov av anpassad kost för att klara sin skoldag ska erbjudas detta. Bedömning av behovet görs av elevhälsan.
- Vi följer nationella rekommendationer från Kost och näring för specialkost och anpassade måltider i förskola och skola.
- Vid pedagogiska måltider ska pedagogerna vara goda förebilder och tillsammans med måltidspersonal sprida information och verka för att främja goda matvanor, hållbar matkultur och social samvaro.
- Barn och ungdomar ska ges möjlighet till delaktighet genom elevråd och matråd.

Riktlinjer för vård- och omsorgsverksamhetens måltider

Maten och måltidsmiljön inom Vård och Omsorgens verksamheter är mycket viktig då måltiden skapar förutsättningar för välbefinnande. Förutom näring ger måltiden möjlighet till social samvaro. Måltiden kan vara det som sätter guldkant på brukarens vardag. Inom vård och omsorgens verksamheter är det speciellt viktigt att ha kontroll över brukarnas näringsintag för att säkerställa en god näringsstatus utifrån individuella behov.

- Alla måltider planeras efter de Nordiska näringsrekommendationerna (NNR) och Livsmedelsverkets råd och riktlinjer.
- Måltidsordningen för äldre är frukost, lunch, middag och minst tre mellanmål utspridda över dygnet.
- Nattfastan bör ej överstiga elva timmar.
- Det ska finnas god tillgång till dryck under hela dygnet.
- På särskilt boende serveras en huvudrätt och dessert varje dag.
- Mat för hemmaboende levereras ut varm dagligen, och består av varmrätt och dessert.
- I matsalen för äldre på Rödningen serveras en rätt alla dagar i veckan. Salladsbuffé, olika måltidsdrycker, knäckebröd och dessert erbjuds varje dag.
- Vid måltiderna ska dukningen vara inbjudande. Helger och högtider ska uppmärksammas.
- Måltiderna ska serveras på ett inbjudande sätt så att gästen kan se och välja vad hen lägger på sin tallrik.
- Måltiderna ska intas i lugn och ro och personal ska sitta med, vara delaktiga genom samtal och anpassa måltiden efter önskemål och behov.
- Alla brukare som av medicinska eller religiösa/kulturella skäl har behov av specialkost ska erbjudas detta.
- På de särskilda boendena för äldre ska det för varje avdelning utses ett måltidsombud. Måltidsombudet bör vara en person med extra intresse för mat och måltider, som framför brukarnas åsikter och önskemål. Träffar mellan måltidsombuden och representanter för måltidsenheten hålls minst en gång per termin under ledning av måltidschefen.

Uppföljning

Måltidspolicyn med tillhörande riktlinjer ska följas upp årligen i respektive verksamhet och revideras vid behov. Varje chef inom de verksamheter som berörs av måltidspolicyn och riktlinjerna ansvarar för att dokumentets innehåll är känt bland medarbetare samt för att det efterlevs och följs upp i den egna verksamheten.

Länkar till referenskällor

[Nordiska rådet \(2012\) Nordiska näringsrekommendationer](#)

[Livsmedelsverket \(2019\) Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen ISBN: 978-91-7714-262-1](#)

[Livsmedelsverket \(2019/ 2021\) Nationella riktlinjer och råd för måltider i skolan ISBN: 978-91-7714-266-9](#)

[Livsmedelsverket \(2016/2021\) Nationella riktlinjer för måltider i förskolan ISBN: 978-91-7714-247-8](#)

Mat för äldre – Socialstyrelsen

[Kost & Näring \(2020\) Nationella rekommendationer för specialkost och anpassade måltider i förskola och skola*](#)

*Kost & Näring är en branschförening inom Ledarna vars medlemmar utgörs av kostchefer, måltidschefer och andra yrkesgrupper som läkare, dietister som leder landets offentliga måltidsverksamheter inom kommuner och regioner.