

Måltidsverksamhet inom Hjo kommun

Dokumenttyp	Riktlinjer
Fastställt/uppriktad	Kommunstyrelsen 2015-10-14, § 164
Senast reviderad	Kommunstyrelsen 2016-08-24, § 107 (2015-278)
Detta dokument gäller för	Kommunövergripande
Giltighetstid	Tills vidare
Dokumentansvarig	Kostchef
Dnr	2015-123



Innehållsförteckning

Innehållsförteckning	3
Inledning.....	4
Riktlinjer för förskolans, skolans och fritidsverksamhetens måltider	4
Riktlinjer för vård och omsorgens måltider.....	5
Riktlinjer för miljö och hållbar utveckling.....	5
Åtgärder för att nå kostpolicyns mål och dess riktlinjer	6
Uppföljning.....	6
Källor.....	7

Inledning

Kostpolicyn har sin utgångspunkt i Hjo kommuns Vision *Tillsammans skapar vi framtidens Hjo* och dess utvecklingsområde "Hållbarhet & natur" samt det kommunstyrelsens mål att "Hjo kommuns kost ska ha så liten negativ inverkan på miljön och klimatet som möjligt".

Hjo kommuns kostpolicy uttrycker den politiska viljan, anger övergripande mål, värdegrund samt inriktning för kommunens måltidsverksamheter.

Riktlinjer för måltidsverksamhet inom Hjo kommun är framtagna som ett stöd för att nå målen i policyn.

Riktlinjerna är styrande i det dagliga arbetet och ett stöd för att kvalitetssäkra mat och måltidsmiljöer.

Riktlinjer för förskolans, skolans och fritidsverksamhetens 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 och en hälsosam livsstil. Goda och näringsriktiga måltider i trevlig miljö som barn och vuxna äter tillsammans ger personalen möjlighet att förmedla och praktisera en positiv attityd till mat och måltider.

- Måltiderna ska ge barn och ungdomar en näringsriktig kost av hög kvalitet, följa de Svenska näringsrekommendationerna och Livsmedelsverkets riktlinjer för *Bra mat inom förskolan* samt *Bra mat inom skolan*.
- Maten som serveras ska vara aptitlig och varierande och bidra till att barn och unga äter sig mätta.
- Måltider ska serveras på regelbundna tider och lunchen ska serveras mellan klockan 11.00 - 13.00, i en lugn och trevlig miljö som präglas av gott bemötande.
- Till lunchen serveras grönsaker, bröd, smörgåsmargarin och mjölk/vatten. Skollunchen ska bestå av två huvudrätter samt ett vegetariskt alternativ.
- Frukost och mellanmål ska huvudsakligen bestå av smörgås med pålägg, mjölk eller mjölkprodukter, flingor/gryn och frukt eller bär.
- Söta produkter så som smaksatta mejeriprodukter, nyponsoppa, kräm, saft och chokladdryck ska undvikas. Godis, snacks och läsk får inte serveras, undantag vid traditioner och högtider.
- Barn och ungdomar samt föräldrar ska ges möjlighet till inflytande och delaktighet genom elevråd/matråd och föräldraråd.
- Barn och ungdomar som av medicinska eller religiösa skäl har behov av specialkost ska erbjudas detta. Specialkost bör, så långt det är möjligt, efterlikna den mat som serveras till andra barn och ungdomar samma dag.
- Nötter inklusive jordnötter, mandel och sesamfrö får inte serveras och förekomma inom förskolans/skolans lokaler.

Riktlinjer för vård och omsorgens måltider

Maten och måltidsmiljön inom Vård och Omsorgens verksamheter är mycket viktig då måltiden skapar förutsättningar för ett 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 brukarens individuella behov.

- Måltiderna ska ge brukarna en näringsriktig kost av hög kvalitet som följer de Svenska näringsrekommendationerna och Livsmedelsverkets riktlinjer för *Bra mat i äldreomsorgen (2011)*. Vad gäller området funktionshinder ska de svenska näringsrekommendationerna följas.
- Maten ska vara aptitlig och varierande, anpassad utifrån brukarens individuella behov och kan vara en del av den medicinska vården.
- Måltiderna ska serveras på regelbundna tider med frukost, lunch, middag och minst tre mellanmål väl utspridda över dygnet.
- Nattfastan bör inte överstiga elva timmar.
- Det ska finnas god tillgång till dryck för att säkerställa att brukarna får i sig tillräckligt med vätska.
- Måltiden ska dukas fram på ett inbjudande sätt och serveras med ett gott bemötande samt intas i lugn och ro och anpassas efter brukarnas önskemål och behov.
- Måltiden ska ha pedagogiska inslag och ingå i det rehabiliterande förhållningssättet.
- Till lunch, måndag – fredag, ska de brukare som får sin mat serverad på ett äldreboende, en dagverksamhet eller liknande servering erbjudas att välja mellan två huvudrätter.
- Brukare med insatsen matdistribution kan välja mellan kyld och varm matdistribution. Kyld matdistribution erbjuder ett val mellan ca 14 olika kylda maträtter som värms upp i hemmet. Varm matdistribution erbjuder dagligen en huvudrätt som levereras varm till hemmet vid lunchtid.
- Alla brukare som av medicinska eller religiösa/kulturella skäl har behov av specialkost ska erbjudas detta. Specialkost bör, så långt det är möjligt, efterlikna den mat som serveras till övriga.
- Brukare och anhöriga ska ges möjlighet till inflytande och delaktighet genom brukarråd.

Riktlinjer för miljö och hållbar utveckling

Hur maten produceras, transporteras och behandlas har stor sammantagen inverkan på miljön. Inom verksamheterna ska en strävan vara att skapa respekt och ta ansvar för miljön.

- Måltidsverksamheten ska arbeta för att kontinuerligt minska miljöbelastningen genom att eftersträva källsortering, miljövänliga och energieffektiva val av produkter och utrustning.
- Måltidsverksamheten ska ha fokus på matens ursprung och kvalitet samt eftersträva att använda närproducerade, ekologiska och rättvisemärkta livsmedel.

- Måltidsverksamheten ska eftersträva att 25 % av vår livsmedelsbudget skall gå till ekologiska livsmedel som de Nationella riktlinjerna i dagsläget föreslår.
- Måltidsverksamheten strävar efter att servera 100 % svenskt kött.
- Måltidsverksamheten ska säsongsanpassa inköp av frukt och grönsaker.
- Måltidsverksamheten ska eftersträva att utöka det vegetariska utbudet och minska köttmängden.
- Maten ska tillagas så nära inpå gästen som möjligt i kök anpassade till verksamheten.
- Måltidsverksamheten ska följa gällande livsmedelslagstiftning och kökens egenkontrollprogram ska vara anpassade till befintlig verksamhet.
- Restaurangernas/matsalarnas storlek och utformning ska vara anpassade efter antalet gäster och ljudvolymen ska hålla en acceptabel nivå.
- Måltidsverksamheten ska arbeta aktivt med att minimera tallrikssvinn och matsvinn.

Åtgärder för att nå kostpolicyns mål och dess riktlinjer

- Personal som anställs i kök ska ha adekvat utbildning.
- All personal ska aktivt medverka till att måltidssituationen blir en lustfylld upplevelse.
- All personal ska ha goda kunskaper om specialkost och födoämnesöverkänslighet.
- Kostpersonal ska årligen genomgå lagstadgad utbildning i livsmedelshygien och hantering.
- Utbildning och kompetenshöjande aktiviteter ska genomföras regelbundet för den personal som arbetar med mat och måltider.
- Måltidsverksamheten ska regelbundet följas upp och utvärderas.
- Regelbundna matråd, brukarråd och kostombudsträffar ska genomföras.
- Inom kommunens måltidsverksamheter ska måltiden vara en självklar del av den pedagogiska verksamheten.
- All hantering av livsmedel ska ske enligt livsmedelslagstiftningen och varje verksamhet ska ha ett system för egenkontroll så att lagstiftningens krav uppfylls.
- Upphandlingar och avtal ska fokusera på matens kvalitet och ursprung samt eftersträva närproducerade livsmedel.
- Följa miljöstyrningsrådets kriterier vid upphandling av animaliska livsmedel samt bara köpa in fisk från hållbara bestånd.

Uppföljning

Kostpolicyns riktlinjer ska årligen följas upp i respektive verksamhet samt revideras vid behov. Varje chef inom den verksamhet som berörs av kostpolicyns riktlinjer ansvarar för att dokumentets innehåll är känt bland medarbetare, att det efterlevs samt följs upp i den egna verksamheten.

Källor

Livsmedelsverket (2013). Bra mat i skolan. ISBN: 978 91 7714 220 1

Livsmedelsverket (2013). *Vad är en bra måltid*. Hämtad 2014-12-03 från <http://www.slv.se/sv/grupp1/Mat-och-naring/Maltider-i-var-d-skola-omsorg/Vad-ar-en-bra-maltid/>

Livsmedelsverket (2012). Svenska näringsrekommendationer. ISBN 978 91 7714 215 7

Livsmedelsverket (2011). Bra mat i äldreomsorgen. ISBN 978 91 7714 210 2

Livsmedelsverket (2007). Bra mat i förskolan. ISBN: 91 7714 197