

Kostpolicy

Robertsfors kommun 2016



Detta är ett övergripande styrdokument för hur Robertsfors kommun ska arbeta med kost och nutrition för att säkerställa god kvalitet vid måltider.

Innehåll

Inledning	2
<i>Syften</i>	2
<i>Målen</i>	2
<i>Ansvar</i>	2
Kommunövergripande	3
<i>Rekommendationer</i>	3
<i>Hälsosamma levnadsvanor</i>	3
<i>Klimatpåverkan</i>	3
<i>Upphandling</i>	3
<i>Livsmedelshygien</i>	3
<i>Påverkan</i>	3
<i>Näringsberäknat</i>	3
<i>Matsedelsplanering</i>	4
<i>Mat lagad från grunden</i>	4
<i>Kunskap</i>	4
Kosten inom skolan, förskola och fritidshem	4
Kosten inom Vård och omsorg	5
Kostpolicy, riktlinjer, arbetsrutiner och revidering	5
<i>Övergripande kostpolicy</i>	5
<i>Riktlinjer</i>	5
<i>Arbetsrutiner</i>	5

Inledning

Alla berörda invånare i Robertsfors kommun ska erbjudas en god och näringsriktig kost inom alla verksamheter där måltider serveras, förskola, grundskola, fritidshem, handikapp- och äldreomsorg. Detta är ett övergripande styrdokument för hur Robertsfors kommun väljer att arbeta med kost och nutrition för att styra verksamheterna mot de mål som satts upp.

Syften

Syftet med kostpolicyn är att övergripande visa hur kommunens verksamheter ska arbeta i kostfrågan gentemot sina invånare samt sprida kunskap och information om goda matvanor till verksamheternas kunder och matgäster. Detta innefattar alla stegen i denna process från upphandling av livsmedel till hur maten ska serveras.

Syftet är även att alla matgäster, äldre och yngre, ska uppleva måltiderna som positiva, som ett tillfälle för social samvaro och avkoppling i en lugn och rofylld miljö. Genom måltiden ska alla få möjlighet att inhämta energi och näring från en vällagad, varierad och näringsriktig kost som följer gällande riktlinjer.

Målen

Målet med kostpolicyn är att ge anställda i kommunens verksamheter ett styrdokument för att kunna arbeta med kost och nutrition på ett sådant sätt som önskas från politiskt håll.

Målen med Robertsfors kommuns måltider är att:

- Främja goda matvanor och förebygga ohälsa
- Anpassa kosten utifrån matgästens behov
- Servera god och livsmedelshygieniskt säker mat
- Laga och servera mat i en klimatsmart anda

Ansvar

Varje sektor ansvarar för att denna kostpolicy efterlevs och följs upp och att varje kommunalt driven enhet med måltidsverksamhet arbetar i enighet med policyn.

Varje sektors respektive chef ansvarar för att det finns kännedom om kostpolicyn och att den efterlevs ute i verksamheterna.

Kommunövergripande

Rekommendationer

Robertsfors kommun väljer att använda sig av den samlade forskning som finns runt kost och nutrition. Detta innebär att Robertsfors kommun följer Livsmedelsverkets rekommendationer inom skola och förskola samt Socialstyrelsens vägledning om måltider inom vård och omsorg. Detta ger en stabil grund att stå på, vilken är förankrad i vetenskap och/eller beprövad erfarenhet, och ger Robertsfors kommun förutsättningar att jobba med att främja goda matvanor och förebygga ohälsa.

Hälsosamma levnadsvanor

Robertsfors Kommun ska främja goda levnadsvanor genom att servera en näringsriktig, god och säker mat i förskolan, skolan, på fritidshem, inom handikapp- och äldreomsorg. Genom att främja goda matvanor redan i tidig ålder ökar sannolikheten att dessa matvanor följer med genom livet då forskning visat att matvanor grundläggs vid mycket tidig ålder och följer sedan individen genom livet. Detta ska göras genom att skapa matglädje och nyfikenhet på mat. I avsnittet "Integrerade måltider" i Livsmedelsverkets rekommendationer "Bra mat i skolan" rekommenderas kommunerna att skolmåltiden används som ett pedagogiskt verktyg för att väcka elevernas intresse för mat och livsmedel.

Miljö och hållbar utveckling

Robertsfors kommun ska för att minimera miljöbelastningen:

- ha bra menyplanering genom att laga mat efter säsong samt välja livsmedel som har en lägre miljöbelastande effekt
- minska köttkonsumtionen genom ökad servering av laktovegetariska måltider
- öka andelen ekologiska och närproducerade livsmedel
- minska matsvinnet ur produktionsperspektiv genom att ha ett aktivt samarbete och återkoppling mellan måltidsservice och deras kunder
- minska matsvinnet på tallriken inom grundskolan genom undervisning samt tydliggöra svinnet genom regelbundet återkommande viktmätningar
- verksamheterna ska ha tydliga rutiner för källsortering

Upphandling

Upphandling av livsmedel och nutritionsprodukter sker utifrån Lagen om offentlig upphandling (LOU). De livsmedel som kommunen upphandlar ska vara i enlighet med svensk miljö- och djurskyddslagstiftning. Robertsfors kommun ingår i de livsmedelsupphandlingsavtal som upphandlingsenheten i Umeå kommun genomför. Inköparna ska även följa kommunens inköpspolicy.

Robertsfors kommuns inköpare ska tillhandahålla ett varierat sortiment av råvaror för att kunna uppfylla målen i kostpolicy. Inköpsansvariga ska sträva efter att välja närproducerade, ekologiska och klimatsmarta produkter utifrån utbudet av avtalsvaror och de ekonomiska förutsättningarna. I första hand ska köttprodukter med svenskt ursprung väljas. Inköpen av livsmedel ska även näringsmässigt följa rekommendationerna och riktlinjerna.

Livsmedelshygien

Vid tillagning och servering av mat ska Robertsfors kommun följa de regler och lagar som finns för livsmedelshygien och aktivt arbeta för en säker miljö att laga och servera mat i. Detta innebär att samtliga kök i kommunen som klassificeras som livsmedelsproducent följa kommunens egenkontrollprogram för livsmedelshygien (HACCP).

Påverkan

Elever har möjlighet att genom matråd/elevråd påverka maten som produceras skolköken. Matträffar ska finnas inom förskolan där representant från förskola och måltidsservice ingår. Omsorgstagarna inom vård och omsorg kan påverka maten som serveras dem via kostombud som deltar på kostombudsträffar med måltidsservice.

Näringsberäknat

Maten som serveras inom Robertsfors kommun ska vara näringsberäknad. För produktion görs det i ett kostdatasystem. Detta säkerställer att maten som serveras i kommunens verksamheter uppfyller de näringskrav som ställs samt ger en möjlighet att följa upp näringsinnehållet i maten över tid.

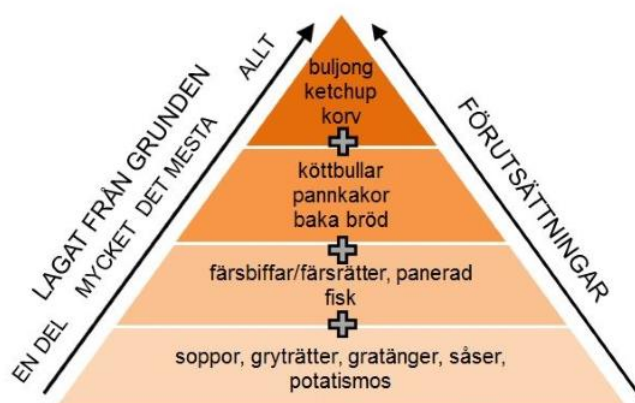
En gång per läsår ska informationsunderlag redovisas till kommunstyrelsen hur skolmåltiderna svarar upp till skollagens krav på näringsriktiga skolmåltider. Underlaget tas fram för varje skola i samarbete mellan kök och skolledning med hjälp av verktyget Skolmatsverige.

Matsedelsplanering

Vid matsedelsplanering ska maten uppmärksamma svenska mattraditioner och högtider, och hänsyn tas till inkomna åsikter från kunder/matgäster. Robertsfors kommun ska både införliva nya mattraditioner, såsom utländska rätter, samt bevara den svenska mattraditionen, så kallad husmanskost. Hänsyn ska tas till miljöpåverkan vid planering av matsedeln för att minska miljöbelastande effekt.

Mat lagad från grunden

Så mycket mat som möjligt bör lagas från grunden, det vill säga lagas av råvaror som inte värmts upp eller tillagats i förväg. Förutsättningarna för detta arbete varierar utifrån kökens standard och utrustning, personalbemanning samt kunskap hos kökspersonalen. Maten ska tillagas så nära in på serveringstillfället som möjligt, för att bevara näring och kvalitet.



Exempel på egentillagade komponenter i olika nivåer

Källa: www.livsmedelsverket.se

Kunskap

Personal som jobbar med mathantering inom kommunen ska ha kunskap om de olika kosterna som kan förekomma, samt vara insatta i den problematik som kan finnas runt maten och ätandet. All personal som arbetar i ett kök som klassificerats som livsmedelsföretag ska ha uppdaterade kunskaper inom livsmedelshygien och det egenkontrollprogram som tillämpas i köket.

Kosten inom skolan, förskola och fritidshem

Robertsfors kommun väljer att följa Livsmedelsverkets råd: Bra mat i förskolan/skolan och de svenska näringsrekommendationerna. Livsmedelsverkets rekommendationer "Bra mat i skolan" lyfter helheten runt måltiden och ger rekommendationer angående: hur måltiden kan integreras i undervisningen, måltidsmiljön, näringsriktiga måltider, hållbara skolmåltider och livsmedelshygien.

Inom förskolan, skolan och fritids ska kost vara en självklar del av den pedagogiska verksamheten.

Måltiderna som serveras inom barnomsorg och grundskola ska serveras på regelbundna tider anpassade efter barnens behov. Det rekommenderas att skollunch schemaläggs ungefär mitt i elevernas skoldag, samma tidpunkt varje dag, och att de har minst 20 minuter på sig att sitta vid bordet och inta sin måltid.

Måltidsmiljön ska vara lugn, rofylld och inbjudande för att locka till matglädje. Skolrestaurangerna ska vara rätt dimensionerade och utformade, logistik och köer ska inte störa de som äter. I de verksamheter där pedagogiska måltider bedrivs ska pedagogerna agera som goda förebilder genom att visa matglädje, gott uppförande, och hjälpa till att grundlägga goda matvanor genom stimulera barnen till en naturlig nyfikenhet på mat.

Skolrestaurangerna ska sträva efter att erbjuda skoleleverna minst två lunchrätter att välja mellan varje dag, varav gärna ett laktovegetariskt alternativ.

Vid servering av frukost och mellanmål ska tonvikten ligga på smörgås med pålägg, mjölk eller mjölkprodukter, flingor/gryn och frukt eller bär.

Robertsfors kommun ska tillhandahålla mat som är allergianpassad då det finns relevanta intyg för detta. Jordnötter, mandel, övriga nötter och sesamfrö får inte förekomma inom förskola, skola och fritidshem.

Kafeterierna i Robertsfors kommun ska endast erbjuda hälsosamma alternativ och bedriva ett aktivt arbete för att kunderna ska göra hälsosamma val. Livsmedelsverkets rekommendation är även att skolkafeteriernas öppettider inte riskerar att konkurrera om lunchgästerna.

Inom skolan använder Robertsfors kommun Skolmatsveriges verktyg för mat i skolan för att utöver näringsaspekten även följa upp måltidsmiljö och integreringen av skolmåltiden i skolans undervisning.

Kosten inom Vård och omsorg

Inom vård och omsorg följer kosten de föreslagna grundkosterna från Socialstyrelsens vägledning "Näring för god vård och omsorg" då kosten bör ses som en del av omvårdnaden. Detta kan innebära att i vissa fall är kosten även en del av den medicinska behandlingen. I detta ingår specialkost, konsistensanpassning eller allergikost samt de grundkosterna som rekommenderas av Socialstyrelsen. Maten är näringsberäknad för att säkert uppfylla rekommenderat näringsinnehåll.

Måltider som serveras inom äldreomsorgen ska fördelas väl över dygnet. Natfastan får inte överstiga 11 timmar. Boendeformer med totalt måltidsansvar ska servera frukost, lunch, middag och minst tre mellanmål.

Det ska finnas kunskap och rutiner för hur problem med näringstillförseln ska förebyggas, upptäckas och behandlas.

Måltidsmiljön ska vara inbjudande, lugn och trygg. Det ska bedrivas ett aktivt arbete för att måltidssituationen ska uppmuntra till ett gott näringsintag och vara en plats för sociala kontakter och något att se fram emot under dagen.

Kostpolicy, riktlinjer, arbetsrutiner och revidering

Kommunens styrdokument för kostverksamheten är hierarkiskt uppdelad i tre nivåer:

Övergripande kostpolicy

Denna kostpolicy är ett övergripande styrdokument som uttrycker den politiska viljan i kommunen. Kostpolicyn ger Robertsfors kommun en gemensam utgångspunkt och en överblick av arbetet med kost och nutrition. Kostpolicyn ska vara ett levande dokument som ska revideras minst en gång per mandatperiod eller vid behov av kommunstyrelsen.

Riktlinjer

Utifrån kostpolicyn tas en riktlinje fram för barn- och utbildnings verksamheter och en för handikapp- och äldreomsorg. Riktlinjerna reglerar hur arbetet inom respektive sektor i kommunen ska bedrivas. Dessa riktlinjer tas fram i samarbete mellan måltidsservice och den sektor som de ska tillämpas inom. I riktlinjen preciseras mål för sektorns arbete utifrån kostpolicyn. Riktlinjerna beslutas av respektive arbetsutskott och revideras vid behov.

Riktlinjen inom särskilt boende, "Riktlinjer för nutrition och måltidsmiljö", som framtagits 2016 kompletteras och anpassas även för övriga verksamheter inom handikapp- och äldreomsorg eller egna riktlinjer för dessa verksamheter tas fram. Förslag på riktlinje inom förskola, skola och fritidshem som framtagits lämnas till barn- och utbildningsutskottet.

Arbetsrutiner

Utifrån riktlinjerna tar sedan varje enhet fram de rutiner som behövs för att tillämpa riktlinjerna i det dagliga arbetet. Arbetsrutinerna beslutas av respektive enhetschef och revideras vid behov.