



Plan
Policy
Handlingsplan
Riktlinje

Uppdaterad 2016-11-08

Måltidspolicy

Om kost och livsmedel

Innehåll

Vision och mål	3
Måltider i förskola och fritidshem	4
Måltider i skolan	5
Måltider i omsorgen	6
Livsmedel	7
Organisation och kompetens.....	8

Fastställt av: Kommunfullmäktige

Fastställt datum: 2016-11-08, §150

Dokumentet gäller till och med: Tills vidare

Dokumentet gäller för: Forshaga kommun

Dokumentansvarig: Kommunteknik och service

Diarienummer: 2015/389

Plan anger inriktning och konkreta mål i en fråga av större vikt. Den är vägledande för beslut och styrning. Planen tar inte ställning till utförande eller metod. Har en begränsad giltighetstid och ska följas upp. Exempel på plan kan vara Bostadsförsörjningsplan. Beslutas av kommunfullmäktige, kommunstyrelsen eller nämnd.

Policy är ett kortfattat dokument på en övergripande nivå om specifika, strategiskt viktiga områden. Den är vägledande för beslut och styrning. Policy tar inte ställning till utförande eller metod. En policy är vanligtvis långvarig, och gäller tills vidare. En policy bör konkretiseras i andra styrdokument, oftast i riktlinjer. Exempel på policy kan vara Upphandlingspolicy och Kommunikationspolicy. Beslutas av kommunfullmäktige, kommunstyrelsen eller nämnd.

Handlingsplan är en sammanställning av aktiviteter som tillsammans ska leda till att uppnå mål. Den visar konkret vad som ska göras inom ett visst område, vem/vilka som ansvarar för uppgiften, ekonomiska konsekvenser samt när det ska vara klart alternativt när det ska följas upp. Omsätter ofta inriktningen i planen till konkreta åtgärder. Exempel på handlingsplan kan vara Handlingsplan för nybyggnation av flerfamiljshus på Åsmyren. Beslutas av kommunchef, förvaltningschef eller ledningsgruppen.

Riktlinjer är den mest konkreta formen av styrdokument. Ett dokument som innehåller en anvisning eller rekommendation för hur exempelvis en policy ska uppnås. Riktlinjer avser främst frågor rörande ren verkställighet. Riktlinjer kan betraktas som en slags handbok som ska ange ramarna för vårt handlingsutrymme i en viss fråga. Gäller tillsvidare vilket innebär att gamla riktlinjer måste upphävas när de blir inaktuella. Exempel på riktlinjer kan vara Riktlinjer för användande av sociala medier. Beslutas av kommunchef, förvaltningschef eller ledningsgruppen.

Vision

Varje måltid som vi serverar inom förskola, skola och omsorg ska ingå i den ordinarie verksamheten och vara en av dagens höjdpunkter. Maten ska vara god och näringsriktig samt producerad med hänsyn till miljö och hållbar utveckling.

Kommunens övergripande mål

Måltidspolicyn är kopplad till följande av kommunens övergripande mål

Attraktiv kommun	God folkhälsa
Trygghet och kunskap	Säker mat och utbildad personal
Hållbar utveckling	Klimatneutral - ekologiskt
Finansiellt	God ekonomisk hushållning
Medarbetare	Medarbetare har god förståelse och kompetens för sitt uppdrag

Måltidsverksamhetens mål

God folkhälsa	Samtliga måltider är näringsriktiga och antalet nöjda kunder minst 80 %. Detta säkerställs bland annat med mätning av kvalitet, näringsberäkningar och enkäter.
Säker mat och utbildad personal	Hantering i tillagnings- och mottagningskök är hygien säker och följer evidensbaserad forskning. Detta säkerställs bland annat via egenkontrollprogram, hygienregler och inspektion av hälsoskyddsinspektör.
Klimatneutral - ekologiskt	Andelen ekologiska, rättvisemärkta och/eller närproducerade* livsmedel ökar till 100 % senast 2030. Detta säkerställs genom livsmedelsavtal.
God ekonomisk hushållning	Optimera andelen näringsriktiga, ekologiska, rättvisemärkta och närproducerade livsmedel inom beslutad budget. Detta säkerställs genom livsmedelsavtal.
God förståelse och kompetens	Alla medarbetare som arbetar med mat och måltider har adekvat kompetens inom området. Detta säkerställs genom att varje verksamhet har planer och rutiner för att följa måltidspolicyn.

Denna policy omfattar samtliga måltider i kommunal verksamhet. Kommunen ska informera privat verksamhet inom skola och omsorg om policyn och dess syften.

* med närproducerade livsmedel menas livsmedel som är producerade i Värmland

Måltider i förskola och fritidshem

Inledning

Kommunen följer Livsmedelsverkets råd om bra och näringsriktig mat som baseras på den senaste forskningen. Måltiden är en resurs i den pedagogiska verksamheten för att främja matglädje, grunda bra matvanor och underlätta lärandet genom mätta, pigga och friska barn.

Måltider

- Barnen får frukost, lunch och minst två mellanmål.
- Frukost och mellanmål ska bestå av flingor/gryn, fil/yoghurt/lättmjölk, bröd med pålägg samt grönsak, frukt eller bär. Söta produkter som nyponsoppa, kräm, saft och chokladdryck får inte förekomma.
- Lunchen serveras enligt tallriksmodellen med en varmrätt, tre sorters grönsaker, hårt bröd, smörgåsfett, lättmjölk och vatten.
- Nötter, inklusive jordnötter, mandel och sesamfrö ska inte förekomma.
- Godis, snacks och läsk ska inte förekomma.
- Verksamheten ansvarar för innehållet vid kalas och andra festligheter.
- Måltiderna ska fördelas över dagen. Maximalt 2-2,5 tim mellan måltiderna för barn 1-2 år och 3-3,5 tim för större barn.

Specialkost

Kostenheten ska tillhandahålla specialkost endast av medicinska skäl. Vårdnadshavaren ansöker om specialkost varje läsår och bifogar läkarintyg.

Pedagogisk måltid

Vid en pedagogisk måltid ska personal äta samma mat som barnen. Egen medhavd mat får inte ätas under måltiden med barnen. Den pedagogiska måltiden ska läggas upp enligt tallriksmodellen.

Kvalitetssäkring

Måltiderna granskas årligen via kvalitetsverktyg och näringsberäkning.

Ansvar

Kostenheten ansvarar för varmrätt och grönsaker till lunchmåltiden.

Personal inom förskola och fritidsverksamhet ansvarar för frukost och mellanmål. De beställer livsmedel till frukost och mellanmål från kostenheten, dryck och hårt bröd till lunch samt frysta grönsaker. Personalen ansvarar även för färskhållning, spill och svinn av livsmedel.

Måltider i skola

Inledning

Enligt skollagen ska elever i grundskolan erbjudas kostnadsfria och näringsriktiga måltider. Kommunen följer Livsmedelsverkets råd om bra och näringsriktig mat som baseras på den senaste forskningen. Eleven äter en portion skollunch varje dag enligt tallriksmodellen. Måltiden är en resurs i den pedagogiska verksamheten för att främja matglädje och underlätta lärandet genom mätta, pigga och friska elever.

Måltider

- Lunchen ska vara en lektion på 30 minuter och schemaläggas mellan klockan 11-13 vid samma tidpunkt varje dag för respektive elevgrupp.
- Lunchen ska bestå av minst två huvudrätter, varav minst en vegetarisk. Dessutom serveras grönsaksbuffé med minst fem olika grönsaker, bröd, smörgåsfett, lättmjölk och vatten.
- Nötter, inklusive jordnötter, mandel och sesamfrö ska inte finnas på skolan.
- Om skolan erbjuder frukost ska den bestå av fiberrikt bröd, pålägg, lätt-mjölk eller fil/yoghurt, flingor/gryn samt frukt eller bär. Söta produkter som nyponsoppa, kräm, saft och chokladdryck ska inte finnas.
- Godis, snacks och läsk ska inte förekomma.
- Skolan ansvarar för lunchmat i samband med utflykter/friluftsdag samt för innehållet vid festligheter och liknande.

Specialkost

Kostenheten ska tillhandahålla specialkost endast av medicinska skäl. Vårdnadshavaren ansöker om specialkost varje läsår och bifogar läkarintyg.

Pedagogisk måltid

Vid pedagogisk måltid ska personal äta samma mat som barnen. Den pedagogiska måltiden ska läggas upp enligt tallriksmodellen. Egen medhavd mat får inte ätas tillsammans med barnen

Café i skolans regi

Skolcafé ska erbjuda ett hälsosamt utbud och bestå av näringsriktiga smörgåsar och färsk frukt. Läsk, energidrycker, godis och snacks ska inte finnas till försäljning.

Kvalitetssäkring

Måltiderna granskas årligen via kvalitets- och näringsberäkning.

Måltider i omsorgen

Inledning

Kommunen följer Livsmedelsverkets och Socialstyrelsens utarbetade råd och riktlinjer om bra mat i äldreomsorg som baseras på den senaste forskningen. Inom vård och omsorg ska maten vara näringsriktig och ses som en integrerad och viktig del av omvårdnaden. Som stöd för arbetet finns kostpärm inom boendeverksamheten och kosthäfte inom hemtjänstverksamheten.

Måltidsmiljön och maten är viktig för äldres hälsa och välbefinnande. Måltiden ska upplevas som lustfylld och alla tillfällen till fest i vardagen tas tillvara. Alla matgäster men även anhöriga ska känna sig trygga med att maten är god och näringsriktig och att näringsintaget är tillräckligt.

Boendeformer med totalt måltidsansvar

Koster

Kost ordinerar av sjuksköterska. Det finns tre olika koster och avvikande konsistenser görs till samtliga koster.

- SNR-kost, kost enligt de svenska näringsrekommendationerna. Anpassad efter vad en frisk person behöver i genomsnitt.
- A-kost, allmän kost för sjuka. Innehåller mer proteiner samt mindre fibrer än SNR-kosten.
- E-kost, energität kost. Innehåller lika mycket näringsämnen och energi som vanlig mat men i en mindre portion.

Måltider

Måltiderna ska i möjligaste mån anpassas till den enskildes önskemål och behov.

Till lunch finns två rätter att välja mellan samt efterrätt. Måltiden kompletteras med grönsaker, bröd och dryck. Varje dag serveras frukost, lunch, middag samt minst tre mellanmål, varav ett sent kvällsmål. Nattfastan ska inte vara längre än elva timmar. Tiden mellan måltiderna ska vara högst tre timmar och fördelas jämt under dygnet.

Kvalitetssäkring

Verksamheten ska ha dagliga rutiner med bland annat ansvarsfördelning för att säkerställa de boendes näringsintag och regelbunden mätning av matens temperatur.

Beställning av livsmedel

Personalen beställer livsmedel till frukost och mellanmål från kostenheten. Till hjälp finns fastställda rutiner samt en grundmatsedel för frukost.

Enskilt boende

Vid enskilt boende erbjuds en lunchrätt. Rätten följer de svenska näringsrekommendationerna för friska men går också att få med avvikande konsistens. Rätten kan kompletteras med en efterrätt.

Livsmedel

Inledning

Upphandling av livsmedel ska ske enligt lagen om offentlig upphandling och grundläggande lagstiftningskrav ska ställas på livsmedelsproducenterna.

Måltider och livsmedel ska uppfylla svenska krav enligt lag och regler för livsmedelsproduktion.

Livsmedlen ska bidra till en ekologisk hållbar utveckling av jorden och dess biologiska mångfald, djur ska ha det bra och transportvägarna ska vara korta.

Riktlinjer

- Matsedeln ska bestå av så många rätter som möjligt med livsmedel som har lågt utsläpp av koldioxid. Det innebär att rätter med nötkött blir färre till förmån för till exempel grönsaks-, kyckling- och fiskrätter och grisrätter.
- Andelen grönsaksrätter ska successivt öka liksom andelen grönsaker i övriga rätter.
- Hel- och halvfabrikat upphandlas endast i begränsad omfattning. I de fall hel- och halvfabrikat används ska de vara av god kvalitet, innehålla bra fetter och begränsad salthalt.
- I möjligaste mån ska säsongsbaserade råvaror användas i produktionen.
- Viltfångad fisk ska komma från hållbara bestånd vilket innebär att fisk ska vara MSC- eller KRAV-märkt.
- Vid upphandling ska djurskydds krav för nöt, gris och fågel enligt svensk lag följas vilket bland annat innebär följande:
 - djuren ska kunna vara utomhus under en sammanhängande period
 - strö ska finnas på golv för grisar
 - fjäderfä ska ha tillgång till sittpinne
 - djur ska vara bedövat inför operativa ingrepp och vid slakt
 - antibiotika ges enbart på veterinärs ordination
 - trimning av näbbar på fjäderfä får inte förekomma
 - svanskupering av gris får inte ske
 - GMO får inte ingå i foder
 - kött ska vara fritt från GMO
 - inför slakt ska fjäderfä transporteras nattetid och max tolv timmar
 - inför slakt ska nötkreatur och gris transporteras max åtta timmar
- För att nå målet om 100 % ekologiska/rättvisemärkta och eller närproducerade livsmedel till 2030 ska en plan tas fram.
- Kommunen ska kontakta och informera lokala producenter om kommande livsmedelsupphandlingar

Organisation och kompetens

Inledning

För att kunna driva kvalitetsutveckling inom måltidsverksamheten krävs en god organisation och styrning. Näringsriktiga och säkra måltider fordrar en effektiv och kompetent måltidsorganisation samt lokaler anpassade för detta.

Måltidsverksamheten omfattar, förutom kostenheten, även personal inom omsorg, skola, förskola och fritidshem.

Ansvar

- Kostenheten utformar matsedlar inom given budgetram med inriktning att maximera andelen näringsriktiga, ekologiska, rättvisemärkta och närproducerade livsmedel
- Kostenheten lagar varmrätter och levererar dessa till omsorg och förskola
- Kostenheten upphandlar livsmedel och levererar beställda livsmedel till omsorg, förskola och fritidshem
- Personal på avdelningar inom omsorg och förskola ansvarar för att ta emot och servera den tillagade maten som levereras från kostenheten
- Personal inom omsorg, fritidshem och förskola beställer livsmedel från kostenheten samt tillreder frukost och mellanmål

Kompetens

- Samtlig personal i produktionsköken ska ha en yrkesutbildning inom restaurang eller storkök
- Personal inom omsorg och förskola ska ha adekvat kompetens för att hantera livsmedel och måltider hygiensäkert.

Delaktighet

För att utveckla måltidsverksamheten genomför kostenheten regelbundna träffar

- Kostträffar med chefer inom respektive verksamhet två gånger per år.
- Matråd/kostombudsträffar med personal/kostombud inom respektive verksamhet minst två gånger per år
-

Elever, de som bor på särskilda boenden och personer inom hemtjänsten har möjlighet att en gång per år lämna synpunkter i enkätform.

Uppföljning av sammanställning av avvikelserapporter ska ske årligen.