

Kostpolicy för Uppvidinge kommun

**Barn, ungdomar, personer med funktionsnedsättning
och äldre inom kommunal verksamhet**



Policy n revideras varje mandatperiod



Policy – utarbetad i samarbete med representanter från kommunstyrelsen, socialnämnden och barn- och utbildningsnämnden

Varje berörd kommunal verksamhet i Uppvidinge kommun ansvarar för att denna kostpolicy följs. Alla gäster ska känna sig trygga med att mat som serveras i Uppvidinge kommun är näringsrik och väl sammansatt. De ska även känna sig trygga att maten som serveras följer gällande regler beträffande specialkost och livsmedelshygien. Syftet med kostpolicyn är att den ska fungera som ett styrande dokument och som ett stöd för att kvalitetssäkra kostverksamheten.

Övergripande Mål

- Skapa bra matvanor för barn, ungdomar, personer med funktionsnedsättning och äldre.
- Sträva efter att varor som köps in skall vara rättvisemärkta, närproducerade och ekologiska. Verka för ett ekologiskt hållbart förhållningssätt när det gäller inköp och matsedelplanering. Tillgång och ekonomi styr i vilken omfattning och ökning inköpen sker.
- Tillgodose olika gruppers behov av energi och näring enligt Livsmedelsverket råd. Erbjud en bra näringsstatus och förebygga undernäring hos de äldre.
- Ökad användning av mat lagad från grunden.
- Verka för god ekonomisk hushållning och minskat matsvinn.
- Kvalitetskraven på råvarorna i livsmedelsupphandlingen ska öka och eftersträvan är att få mer närproducerade livsmedel i våra anbud.
- Kostverksamheten ska vara helt intäktsfinansierad i enlighet med köp/säljorganisation.



Övergripande mål för äldreomsorg

Maten och miljön inom äldreomsorgens verksamheter är mycket viktig då måltiderna skapar förutsättningar för ett välbefinnande. Förutom näring ger måltiderna också plats för sociala kontakter och något man ska se fram emot under dagen. Inom äldreomsorgen är det särskilt viktigt att hålla god uppsikt över de äldres näringsintag.

- **Maten** som serveras ska vara variationsrik och tilltalande. Den skall bestå av lunch och dessert, samt sallad, grönsaker, bröd och dryck. Alternativen ökar aptiten och bidrar till att fler väljer att äta maten. Måltiderna ska vara utformade enligt Livsmedelsverkets råd för äldre.
- **Boendeformer med totalt måltidsansvar** ska följa måltidsordningen enligt Livsmedelsverkets råd. Frukost, lunch med dessert, middag/kvällsmål och minst tre mellanmål ska serveras dagligen.
- **Nattfastan** för de äldre ska inte överstiga 11 timmar. Tidpunkten för måltiderna ska fördelas jämt över den vakna tiden.
- För personer med behov av **konsistensanpassad** kost eller annan specialkost ska detta erbjudas.
- **Måltiden** ska vara ett naturligt inslag i de äldres dag och ska serveras i en trevlig och lugn miljö.
- **Kostmöten** ska finnas för att få en bra kommunikation med de boende.



Övergripande mål för förskola och skola

Mat och matvanor har stor betydelse för hälsan och välbefinnande under barn och ungdomsåren. Det är då våra matvanor grundläggs och därför viktigt att den maten som serveras på förskolan och skolan är näringsriktig samt följer Livsmedelsverkets råd. Förskolan/skolan svarar endast för en tredjedel av det dagliga näringsintaget. Hemmet svarar för det resterande näringsintaget. Vi strävar efter ett gott samarbete med hemmen när det gäller att fostra till goda matvanor och en hälsosam livsstil.

- **Måltiderna** ska ge barn och elever en näringsriktigt sammansatt kost av god kvalitet. Maten som serveras ska vara vällagad, tilltalande och varierad.
- **Skollunchen** ska vara ett naturligt inslag i barnens/elevernas skoldag och ska serveras i en trevlig och lugn miljö. De vuxna i verksamheten har en viktig roll som förebilder när det gäller att förmedla positiva värderingar kring kost och måltidsvanor.

Skollunchen ska minst bestå av en huvudrätt per dag, samt råkost och grönsaker, bröd, vatten/ ekologisk mjölk.

Skollunchen bör schemaläggas vid samma tidpunkt varje dag och vara minst 30 minuter lång. Genom att schemalägga lunchen ungefär mitt i elevernas arbetsdag orkar de med hela skoldagen och har också större möjligheter att prestera bra.

- **Frukost och mellanmål** ska följa Livsmedelsverkets råd vilket bland annat innebär att huvudvikten ligger på servering av smörgås med pålägg, mjölk eller mjölkprodukt, flingor/gryn samt frukt/bär. Söta produkter såsom nyponsoppa, kräm, saft och chokladdryck ska undvikas.
- Ett **matråd** bör finnas för att skapa en bra kommunikation mellan elever, personal på skolrestaurangerna och pedagoger. Vid förekomst av café-erksamhet ska det medvetet strävas efter kontinuerlig utveckling utifrån ett näringsriktigt perspektiv.



Arbetsområden för att nå målen

Meny

Traditioner och årstider ska uppmärksammas på matsedel och i matmiljö. Menyn ska vara variationsrik och anpassad till målgruppen.

Matsedeln för förskola och skola anpassas så att sötade produkter undviks.

Nötter, mandel, jordnötter och övriga nötter får inte serveras på grund av eventuella allergiska reaktioner.

Måltiden

Lunchen ska följa Livsmedelsverkets näringsrekommendationer för lunch till målgruppen, vilket tillgodoser ca 30 % av det dagliga energi- och näringsinnehållet. Rekommendationen gäller hela måltiden, inklusive bröd, mjölk och grönsaker/salladsbuffé och gäller i genomsnitt under en vecka.

Detta ska ingå i dagens lunch: lagad huvudrätt, bröd, matfett, grönsaker/salladsbuffé och mjölk/dryck.

Varmhållningstider ska minimeras för att bibehålla bra smak och näringsvärde och därmed eftersträva att följa livsmedelsverkets högsta varmhållningsgräns en timme för potatis- och grönsaker och två timmar för övriga matsedelskomponenter.

Specialkost

Specialkost kan alltid tillhandahållas av medicinska skäl om ansökan med intyg från behörig personal visas.

Specialkost kan även tillhandahållas av religiösa och etiska skäl, med vissa föreskrifter. Av religiösa skäl kan vi tillhandahålla kosten som inte innehåller griskött, nötkött, inälvsmat, blod/blodprotein.

Däremot har vi inte möjlighet att erbjuda halal eller koshermat.

Ansvarig personal vid köken ska ha en dialog med behörig personal och eventuellt vårdnadshavare/elev för att uppnå bästa resultat.



Måltidsordningen

Lunchen ska schemaläggas på ett sådant sätt att alla barn, elever och äldre får en möjlighet att äta sin lunch i lugn och ro och utan tidspress. Det är viktigt att en dialog förs mellan förskolan/skolans schemaläggare, äldreomsorg och kök/kostchef så att livsmedelsverkets rekommendationer följs och att våra gäster får en så bra måltidsordning som möjligt.

Avfallshantering

Alla kök ansvarar för att minska matsvinn samt att sortera sina sopor så att vi värnar om miljön på bästa sätt.

Livsmedelshygien

För alla kök som tillagar, serverar och levererar mat gäller att Livsmedelslagen följs. Detta innebär att alla kök ska arbeta efter ett fungerande och dokumenterat egenkontrollprogram för sin köksverksamhet. Genom egenkontrollen säkras kvalitén i köksverksamheten genom förebyggande insatser. Personalen ska förutom grundläggande hygienutbildning erhålla regelbunden uppdatering av kunskaper minst vart tredje år.

Kostverksamheten skall tillämpa kvalitetssystem med fastställande av kritiska kontrollpunkter för egenkontroll HACCP (Hazard Critical Control Points.).

Livsmedelsavtal

Livsmedelsupphandlingen ska säkerställa behovet av bra råvaror av god kvalitet till rätt pris. Upphandlingskrav ska ställas enligt Miljöstyrningsrådets kriterier samt med krav enligt svensk djurskyddslagstiftning. Vid upphandling av livsmedel så skall hänsyn tas till möjligheten att handla varor som är naturbeteskött, rättvisemärkt, märkt rainforce alliance eller närproducerad.

Alla verksamheter ska avropa från befintliga livsmedelsavtal.

Ekologiska produktinköp

Politiska- och nationella mål för ekologiska produktinköp ska vara vägledande för kostverksamheten. I budget finns följande ekologiska mål.

- Andelen ekologiska livsmedel (vikt), 25 %.
- Andel närproducerade (20 mil) livsmedel (vikt), 25 %
- Andel fairtrade livsmedel:
 - Kaffe 90 %
 - The 90 %
 - Drickchoklad 90 %

Kompetens

Alla anställda inom måltidsverksamheten ska ha god kompetens i matlagning, diet och allergikost samt livsmedelshygien. Måltidspersonalen ska också ha en social kompetens för att arbeta med service. Fortlöpande kompetensutveckling sker. Vid nyrekrytering av kostpersonal prioriteras personal med formell utbildning.

Uppföljning/ Kvalitetsäkring

Kostverksamheten är en serviceorganisation. Vid varje förskola, skola och servicehus bör ett matråd finnas. Matråden ska bidra till att ge matgästerna påverkansmöjligheter och förutsättningar till delaktighet.

Gästenkäter genomförs varje år inom skola och äldreomsorg. Målet är 80 % nöjda kunder

Näringsberäkning av skolmatsedel redovisas varje termin till barn- och utbildningsnämnden. Detta fås genom att använda kostplaneringssystemet Mashie, här kan man också på sikt göra alla beställningar från mottagande enhet, till producerande enhet samt i en vidare utveckling även sköta all kostnadsdebitering.

Avbeställning av portion

Frånvarande barn/elev anmäls senast 08.30 från förskola och skola. Kontakt tas direkt med respektive kök. Avdrag görs på portionspriset med råvarokostnad. Avbeställning som görs senast 14 dagar i förväg, sker ingen debitering.