

Kostpolicy Markaryds kommun

Fastställd av kommunfullmäktige 2013-09-24, § 61 att gälla fr o m 2013-11-01

Bakgrund

Kostverksamhet i kommunal regi berör många olika grupper i vårt samhälle. Förskola, skola, äldreomsorg samt omsorg om funktionsnedsatta är några av de grupper som helt eller delvis är hänvisade till kommunens kostverksamhet.

Storhushållen har en betydande roll för våra matvanor. En väl fungerande kostverksamhet inom kommunen är av stor vikt dels för främjandet av den nationella folkhälsan och dels för den enskilda individens välbefinnande.

Målsättning med kostpolicy

Målsättningen med en kostpolicy är att all personal som på något sätt arbetar med kommunens måltidsverksamhet ska ha en enhetlig syn på detta och vad som bedöms och uppfattas som god måltidskvalité. God kvalité ska genomsyra hela kedjan från upphandling, tillagning, näringsinnehåll, servering, bemötande och uppföljning. Policyn ska ha en genomgående tanke utifrån hållbart miljöperspektiv och gällande lagar. Policyn ska vara som ett stöd för personal, elever, brukare, gäster, anhöriga och politiker.

Omfattning

Kostpolicyn omfattar de verksamheter inom kommunen där måltider tillagas och/eller serveras.

Övergripande mål

Upphandling/inköp

- Användandet av ekologiska och närproducerade livsmedel ska öka, så långt det finns ekonomiska förutsättningar för detta.
- Man ska i första hand välja svenska livsmedel om avtalen möjliggör detta.
- Strävan mot att vid en nationell jämförelse ska kostnaden per måltid ligga på en genomsnittlig nivå.

Tillagning

- Maten ska i möjligaste mån vara tillagad från grunden, av varor med hög kvalité och med så få tillsatser som möjligt.
- Maten ska tillagas med hänsyn till medicinska aspekter och behov.
- Alternativa maträtter ska finnas i allt större utsträckning.

Näringsinnehåll

- Eleverna på grundskolan ska erbjudas näringsriktiga måltider enligt Skollagen 10 kap. 10 §.
- Livsmedelsverkets rekommendationer och riktlinjer för planering och tillagning av måltider ska eftersträvas.
- Pedagogiska måltider ska finnas. För att barn och äldre ska få i sig tillräckligt med näring är personalens roll av stor betydelse.

Servering

- Måltidsmiljön ska vara lugn och trivsamt där våra sinnen stimuleras. Inom skolan ska man eftersträva en restaurangliknande miljö och inom äldreomsorgen en hemlik miljö.
- Maten ska serveras på rekommenderade tider samt att det finns tillräckligt med tid att äta.
- Den så kallade "nattfastan" inom särskilt boende ska minska.
- Menyerna ska presenteras på ett aptitligt sätt och matsedeln ska finnas tillgänglig för gästen.
- Man ska sträva efter att maten tillagas nära matgästen, med så kort varmhållningstid som möjligt.

Bemötande

- All personal ska arbeta serviceinriktat, ha ett gott bemötande och förmedla matglädje.
- Personalen ska agera då det finns oro för att matgästen inte får i sig tillräckligt med näring.

Miljö/hållbar utveckling

- Matsvinnet ska minska. Personalen ska utifrån sin profession samverka kring detta.
- Vid matsedelsplaneringen ska man följa säsonger, exempelvis vid val av grönsaker och frukt.
- Energiförbrukningen i köken ska minska.
- Transporterna ska minska och möjligheten till samverkan kring dessa ska öka.

Folkhälsomål

- Förskolan och skolan ska stå för ett hälsofrämjande förhållningssätt.

Personalens kompetens

- Kostpersonalen inom kostenheten ska ha relevant utbildning och ges fortlöpande kompetensutveckling.
- Övrig personal som arbetar med måltider skall ges utbildning för uppdraget.

Delaktighet/inflytande

- Verksamhetsinriktade forum, attityd- och brukarundersökningar ska finnas.

Uppföljning/ansvar

- Arbetet med att uppfylla och förbättra policyn ska bedrivas kontinuerligt och systematiskt.
- Kostpolicyn revideras minst en gång per mandatperiod, eller vid behov.
- Respektive chef ansvarar för att kostpolicyn följs inom sin verksamhet.
- Kostchefen ansvarar för översyn och revidering.
- Sker i samverkan med berörda förvaltningar

Handlingsplaner/dokumentation

Till denna policy ska ytterligare dokument upprättas, som t ex riktlinjer, rutiner och handlingsplaner. Dessa dokument görs specifika för respektive verksamhetsområde.

Inom utbildnings- och kulturnämndens verksamheter finns riktlinjer för pedagogiska måltider.