Kostpolicy

Syfte

Syftet med kostpolicyn är att tydliggöra och medvetandegöra medborgare, personal och övriga intressenter om kommunens förhållningssätt till de råvaror och den mat som planeras, bereds, tillagas och serveras inom Sollefteå kommuns verksamheter. Kostpolicyn syftar även till att ange en miniminivå för den kvalité som ska råda i kommunens samtliga verksamheter.

Mål

Målet med kostpolicyn är att ge kostverksamheten tydliga riktlinjer att arbeta utvecklande mot en klimatsmart matideologi där måltiderna bidrar till hälsosammare och friskare medborgare, gammal som ung.

Genom en vällagad och näringsriktig kost bidrar vi till att göra Sollefteå kommun till en attraktiv kommun att leva och bo i. Detta gör vi genom att kostverksamheten

- tidigt bidrar till barnen/elevernas hälsa och utveckling genom en kost som tillgodoser olika gruppers behov av energi och näring enligt gällande nationella näringsrekommendationer.
- ser och tar ansvar för att grundlägga goda måltidsvanor i förskole- och skolverksamhet som är en naturlig och integrerad del av övrig verksamhet.
- kontinuerligt och övergripande arbetar mot en minskad klimatpåverkan.

Kostverksamheten

All mat som tillagas i Sollefteå kommun ska tillagas från grunden med undantag för till exempel blodpudding, potatisbullar och korv. Kostverksamheten ska inte enbart verka för god och näringsriktig mat utan även en trevlig måltidsmiljö.

Måltiderna ska vara en naturlig och integrerad del i verksamheterna.

Maten ska vara fri från onödiga tillsatser, omväxlande och väl tillagad.

Livsmedelssäkerheten är central i kommunens verksamhet. Livsmedlen inte ska utsätta gästerna för någon hälsorisk varken på lång eller kort sikt.

Tillsynen ska vara väl anpassad till verksamhetens omfattning och art. Detta för att förebygga hälsorisker och säkerställa renlighet och redlighet.

Verksamhetschefen har det övergripande ansvaret och är ansvarig för att fördelning av tilldelade resurser används optimalt samt för kvalitetsäkringen kring måltiderna. Verksamhetschefen är också ansvarig för samordning av kompetensutveckling och fortbildning.

Kökscheferna är ansvariga för den dagliga driften i köken, att beredning och tillagning leder till en slutprodukt av rätt kvalité. Leveranser och servering sker enligt gällande rutiner och att egenkontrollprogrammet följs.

Specialkost

- Läkarintyg ska inlämnas till kostverksamheten vid medicinska skäl som till exempel allergier mot vissa råvaror. Intyg från dietist likställs med läkarintyg
- Specialkost som serveras av medicinska skäl ska vara så lik den ordinarie kosten som serveras för dagen som möjligt. Finns önskemål om annan kost på grund av religiösa och etiska skäl erbjuds en anpassning av menyn till vegetarisk eller fläskfri kost. Halal och Koscher erbjuds inte
- Energi- och näringsberäknad, konsistensanpassad kost ska tillhandahållas inom äldreomsorgen efter individuella behov. Näringsdrycker tillhandahålls efter ordination från sjuksköterska
- Specialkost till pedagoger/lärare behöver endast lagas om berörd person är beordrad pedagogisk lunch eller om samma mat ändå tillagas till barn/elever. Samma regler angående läkarintyg gäller för pedagoger/lärare som för barn/elever

Måltider i förskola, skola och fritidsverksamhet

Måltider serveras samtliga skoldagar. De dagar då det är aktiviteter på annat ställe än i skollokalerna ska maten anpassas för de aktiviteter som utförs. Avvikelser från ordinarie verksamhet ska planeras i god tid. Måltiderna ska alltid bestå av en näringsriktig sammansatt kost av god kvalitét enligt svenska näringsrekommendationer och råd utarbetade av Livsmedelsverket.

Måltiden är ett verktyg för att tillgodogöra sig kunskap. Lunchen bör därför schemaläggas ungefär i mitten av skoldagen och planeras så att matro kan uppnås för samtliga barn/elever. Minst 20 minuter behöver barnen/eleverna ha för att sittande kunna inta sin lunch utan stress.

Sötade drycker och produkter med stora mängder av tillsatt socker ska verksamheterna undvika att servera.

Måltider i äldreomsorgen

Nattfastan för de äldre ska inte överstiga elva timmar. Måltiderna ska vara väl utspridda över dygnet. De äldre ska även ha god tillgång till drycker så att de får i sig tillräckligt med vätska.

Boendeformer med totalt måltidsansvar ska servera frukost, lunch, middag och minst två mellanmål. Vid behov eller om nattfastan blir för lång ska kvälls- eller nattmål kunna erbjudas.

Pedagogiska måltider

Syftet med den pedagogiska måltiden är att skapa ett tillfälle där samvaron ger en positiv upplevelse av måltiden och en naturlig inställning till mat i alla former.

Den pedagogiska lunchen ingår i lärarnas arbetstid och maten kan ses som ett arbetsredskap i att grundlägga goda matvanor. Genom att smaka på nya rätter och prata positivt kring alla måltider, äta all mat som serveras och visa vad en balanserad måltid är, agerar de vuxna som förebilder.

De pedagogiska måltider som tillhandahålls av kostverksamheten och ingår är

- pedagogisk lunch till samtlig personal i förskolan
- pedagogisk lunch till en pedagog per klass rån och med förskoleklass till och med årskurs 6
- pedagogisk lunch till en pedagog per 50 elever i högstadiet

Rektor styr den inre verksamheten. Bedömer rektor ett större behov av pedagogisk personal i samband med måltider, kan rektor köpa ytterligare pedagogiska luncher från kostverksamheten.

Upphandling och inköp

Kommunens upphandling avseende livsmedel ska syfta till att möjliggöra en klimatsmartare matideologi.

Upphandlingen ska verka för en ökad andel ekologiska varor och möjligöra för lokala producenter att leverera varor till kommunen i så stor utsträckning som möjligt. Krav på social hänsyn ska ställas på de produkter där det är möjligt.

För en kostnadseffektiv verksamhet ska inköp göras utifrån gällande avtal. Finns inte avtal ska kommunens anvisningar för direktupphandling följas.

Kommunen ska enbart inhandla svensk köttråvara, svensk mjölk, fisk som inte är rödlistad samt säsongsanpassade inköp av rot- och grönsaker. Fisk som är tredjepartscertifierad enligt till exempel Krav, MSC eller ASC är att föredra.

Kompetens och profession

Samtlig personal i Sollefteå kommun ska ha rätt grundutbildning utifrån respektive yrkesroll. Fortbildning planeras och genomförs individuellt. Behov och önskemål diskuteras i medarbetarsamtalet.

Utbildning i livsmedelshygien ska ske kontinuerligt enligt rutiner som anges i egenkontrollsplan och följer livsmedelverkets rekommendationer.

God service och trevligt bemötande ska prägla måltidssituationerna i Sollefteå kommun.

Samtlig personal ska i kommunens kök bära arbetskläder avsedda för kök.

Vikarier ska genomgå en introduktionskurs med grunder i livsmedelshygien, specialkost, kostpolicy samt grundläggande rutiner. Detta ska genomföras minst en gång per år.

Berörd personal ska erbjudas grund- och/eller fortbildning i det kostdataprogram som används i kommunen om behov uppstår.

Miljö och hållbar utveckling

Verksamheten ska kontinuerligt verka för ett minskat matsvinn, både ur produktionsperspektiv men även det som benämns som tallrikssvinn.

Köken ska ha tydliga rutiner för källsortering och minimera avfallet. Individuella miljöplaner ska upprättas i köken utifrån verksamhetens omfattning och art.

För att minska bilkörning i kommunen ska interaktiva möten genomföras då det är lämpligt.

Genmodifierade organismer ska undvikas så långt det går att spåra.

Anvisningar

Verksamheten är ansvarig för att arbeta fram anvisningar för att säkerställa att kommunens kök arbetar utifrån beslutad kostpolicy.

Giltighet

Denna policy gäller från 2016-01-01 tills kommunfullmäktige beslutar annat.