

Kostpolicy

Bakgrund

Mat är ett av livets glädjeämnen men också något livsnödvändigt. Måltiden är något som vi delar in dagen efter och som vi varje dag funderar över. För att må bra är det viktigt att vi äter kost som är anpassad efter våra olika behov.

Ungefär en femtedel av Värmdö kommuns befolkning äter en måltid under vardagar inom den kommunalt finansierade måltidsverksamheten. Det är därför ett medborgarintresse att måltidsverksamheten drivs kvalitetssäkert och är ekonomiskt försvarbar.

En bra måltidsverksamhet inom barnomsorg, grundskola, gymnasieskola, omsorg om äldre och personer med funktionsnedsättning är av stor betydelse för att främja den nationella folkhälsan.

Syfte

Kostpolicyns syfte är att klargöra övergripande inriktningar och ansvar kring måltids- och kostfrågor. Policyn ska beskriva hur kommunen ska förhålla sig till kosten i måltidsverksamheterna. Dessutom ska policyn vara utgångspunkt för riktlinjer inom respektive nämnds ansvarsområde för att säkerställa kvaliteten på kost och måltider.

Övergripande inriktning

Maten ska:

- vara god och näringsrik samt tillagad på ett livsmedelshygieniskt säkert sätt.
- presenteras på ett sånt sätt att aptiten stimuleras.
- vara anpassad till de personer som vistas inom respektive verksamhet
- i mesta möjliga mån baseras på inköp av ekologiska livsmedel
- produceras med energi- och resurshushållning i alla led.

Måltiderna och måltidsmiljön ska:

- vara en naturlig och integrerad del i verksamheterna ur både ett hälsomässigt, socialt och pedagogiskt perspektiv.
- ge en stunds avkoppling där en trivsamt atmosfär utgör en förutsättning för att få äta i lugn och ro.
- ska vara anpassad till de personer som vistas inom respektive verksamhet.

Måltidsverksamheterna ska:

- sträva mot det övergripande målet – Ett hållbart Värmdö. Det betyder att allt som rör måltidsverksamheten ska ta hänsyn till miljön som t ex inköp, produktion, transporter, avfallshantering och energianvändning.



Ansvar

Med utgångspunkt i denna policy ska nämnderna fastställa mål och budget samt följa upp måltidsverksamheterna. Utbildnings-, kultur- och äldrekontoret (UKÄ) och Socialkontoret (SOK) ska bistå respektive nämnder med att fullgöra nämndernas ansvar så att målen uppnås.

Resultatenhetschefen ansvarar för att kostpolicyn och tillhörande riktlinjer följs. Ansvaret för de kommunala kökens egenkontroll är delegerat till chefen för proVarmdo.

Den medicinskt ansvariga sjuksköterskan (MAS) ansvarar för kvalitet och säkerhet i kommunens hälso- och sjukvård inom särskilda boendeformer för äldre och personer med funktionsnedsättning. Inom kostområdet innebär detta

att i riktlinjer och genom uppföljning stödja och kontrollera att felnäring förebyggs och att det vidtas åtgärder när felnäring inträffat.

Miljö- och hälsoinspektören kontrollera att livsmedelslagstiftningen efterlevs och att det vidtas åtgärder vid brister.

Tillsyn

Skolverket svarar för tillsyn över kommunala förskolor och skolor samt fristående skolor. Kommunen har tillsynsansvar över enskild förskoleverksamhet och skolbarnomsorg.

Länsstyrelsen och Socialstyrelsen svarar för tillsyn över socialtjänsten och den kommunala hälso- och sjukvården.

Respektive nämnd har tillsynsansvar över kommunens verksamheter och ska därmed ges möjlighet att följa upp verksamheten kvantitativt och kvalitativt.

Måltider i olika verksamheter

Förskoleverksamhet

Inom förskoleverksamheten (förskola och familjedaghem) finns stora möjligheter att på ett naturligt sätt främja en hälsosam livsstil med bra matvanor och måltidsmiljö. Personalen ska förmedla och praktisera en positiv attityd till mat och måltider. Barn som äter frukost, lunch och mellanmål på förskolan ska få i sig ungefär 65-70 % av den energi och näring de behöver.

Grundskola och skolbarnomsorg

Bra matvanor är en förutsättning för att eleverna ska kunna fungera bra i skolan och orka koncentrera sig under skoldagen. I samverkan med skolans undervisning ska måltidsverksamheten grundlägga och främja goda kostvanor samt ge kunskap och färdigheter för hälsa och välbefinnande.

Elever inom grundskola serveras dagligen lunch som ska täcka 25 – 35 % av energi- och näringsbehov. Inom fritidshemsverksamheten serveras ett mellanmål som ska täcka 10-15 % av energi- och näringsbehovet och under loven serveras dessutom lunch.

Gymnasieskola och fritidsgård

Elever inom gymnasieskola och fritidsgårdsverksamhet har ingen rättighet att få måltider. I de fall som måltider erbjuds ska stor vikt läggas vid att utbudet är hälsosamt och näringsrikt.

Omsorg om äldre och personer med funktionsnedsättning

Måltiderna är centrala i det dagliga livet och för många en glädjekälla. De ska stimulera även den som har tappat matlusten eller av andra skäl har svårt att äta.

Personer inom äldreomsorgen och personer med funktionsnedsättning får biståndsbedömda insatser efter individuella behov. Insatserna kan t ex vara heldygnsomsorg, dagverksamhet, handräckning vid måltider i hemmet, matdistribution eller boendestöd.

Kosten inom äldreomsorgen och inom omsorgen för personer med funktionsnedsättning ska vara hälsobefrämjande, sjukdomsförebyggande och ta hänsyn till individuella önskemål. Dessutom kan kosten vara en del i en medicinsk behandling och styrs då av det individuella behovet.

Viktiga områden

Planering av måltider

De Svenska näringsrekommendationerna från Livsmedelsverket ska ge underlag för planering av kosten gällande energi och näring. Matsedeln ska anpassas efter säsong och högtider, vara varierande och bestå av något av alternativen kött, fisk, grönsaker eller vegetariskt, samt innehålla maträtter som är anpassade efter målgruppen.

Mat vid särskilda behov

Personer som av medicinska skäl behöver individuellt anpassad kost ska få den efter medicinsk bedömning och ordination av läkare, sjuksköterska, dietist eller logoped. Anpassning av menyn ska erbjudas till personer som av etiska, kulturella eller religiösa skäl inte kan äta maten från den ordinarie matsedeln.

Personalens roll vid måltiden

En viktig roll för personalen är att uppmärksamma förändrade behov hos den målgrupp de arbetar med. Personalen ska arbeta aktivt för att måltiderna ska bli en integrerad del i verksamheten. En metod för detta kan vara pedagogisk måltid där personalen fungerar som förebild samt ger socialt och praktiskt stöd.

Inflytande och delaktighet

Maten är en viktig del i alla människors liv, från det vi är barn tills vi blir gamla. Att ges inflytande över exempelvis den mat som serveras är ett sätt att kunna påverka och vara delaktig. Alla verksamheter ska utarbeta rutiner som ger möjligheter att påverka utbud och lämna synpunkter på mat och måltidssituation.

Livsmedelssäkerhet

I Sverige finns en lagstadgad skyldighet för alla som arbetar med livsmedel att utöva så kallad egenkontroll över sin verksamhet för att förebygga hälsorisker och säkerställa renlighet. Alla kök ska ha ett godkänt egenkontrollprogram och personal som arbetar med livsmedel ska kontinuerligt genomgå livsmedelshygienutbildning.

Inköp

Kommunen gör central upphandling av varor och tjänster där alla detaljer är reglerade i skriftliga avtal. Inriktningen ska samtidigt vara att närproducerade livsmedel ska eftersträvas vid inköpstillfället. Inköpsansvariga i kommunala verksamheter ska följa ingångna avtal när det gäller inköp av livsmedel, storhushållsprodukter, kläder, utrustning mm.

Personalens kompetens

Den personal som tillagar maten ska ha kompetens för arbetet. All personal i hela matkedjan ska vara informerade och utbildade i kostens och måltidens betydelse för målgruppen. Den personal som hanterar livsmedel ska erbjudas kontinuerlig kompetensutveckling i förhållande till ansvar och befogenheter.

Kvalitetssäkring av måltider och måltidsmiljö

Varje enhet som har en måltidsverksamhet, stor som liten, ska kvalitetssäkra sina måltider och sin måltidsmiljö.