



VADSTENA

KOMMUNÖVERGRIPANDE KOSTPOLICY

Antagen av	Kommunfullmäktige
Beslutsdatum/paragraf	2014-11-19/§ 188
Giltighetstid	tills annat beslut fattas
Uppföljningsdatum	senast 2017-03-01
Beteckning	KS2014/146-629, 2014.2251
Kategori	Policy
Ansvarig handläggare	Kostchef
Uppföljningsansvarig	Kostchef



KOMMUNÖVERGRIPANDE KOSTPOLICY

Inledning

Måltider av god kvalitet är en viktig del av en bra kommunal förskola/skola eller bra äldreomsorg. Varje år serveras flera hundratusen offentliga måltider i Vadstena kommun. Den mat som kommunen väljer att upphandla och servera bidrar också till att forma värderingar. Kommunen bör gå före och vara det goda exemplet till vilken konsumtion och vilka matvanor som är önskvärda utifrån hälsa/livsstil, etik och miljöaspekter.

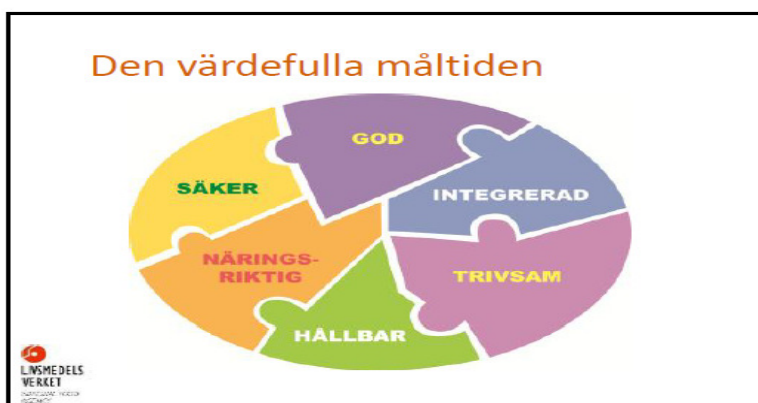
Kommunens måltider ska hålla en hög kvalitet, främja ett hälsosamt synsätt samt bidra till en hållbar utveckling. Måltiden ska också ses som en pedagogisk resurs, en integrerad del av verksamheten och en viktig stund på dagen för social samvaro och trivsel. Måltiden ska vara något att se fram emot.

Syfte

Syftet med denna kommunövergripande kostpolicy är att den ska vara ett styrande och vägledande dokument för att kvalitetssäkra de offentliga måltiderna i kommunen. Det innebär att den också är vägledande vid upphandlingar av livsmedel. Den kommunövergripande kostpolicyen ska stärka de offentliga måltiderna och bidra till att uppnå det kommunövergripande målet ett ”Växande Vadstena”.

Måltidens kvalitetsområden

Livsmedelsverkets kunskapscentrum för offentliga måltider har arbetat fram en modell för att åskådliggöra de olika delar som samverkar för att den offentliga måltiden ska hålla en god kvalitet. Modellen har Livsmedelsverket valt att kalla ”Den värdefulla måltiden”. Modellens olika delar utgör utgångspunkt för denna kommunövergripande kostpolicy.



God

De livsmedel som upphandlas och används ska som lägst uppfylla Miljöstyrningsrådets (MSR) baskrav gällande nivå på djurskydds- och miljökrav. Krav på information om ursprung ska alltid ställas vid upphandling. Att veta varans ursprung är en kvalitetsfaktor i sig. Ju mer information man har om en produkt desto större är den upplevda kvaliteten. Råvarorna ska vara producerade så nära som möjligt för att underlätta att följa ursprunget på varan. Det är då också lättare att följa råvarans väg fram till tallriken och att använda måltiden i ett pedagogiskt sammanhang. Möjligheten till studiebesök hos livsmedelsproducenten är en viktig del i det pedagogiska sammanhanget. Att integrera måltiden i den pedagogiska dagen är ett uppdrag från både Skolverket och Livsmedelsverket.

Maten ska lagas, i så stor utsträckning som möjligt, från grunden på ett hantverksmässigt sätt. Personalen som arbetar med att laga de offentliga måltiderna, ska ha för yrket relevant utbildning. Maten ska lagas så nära matgästen och måltidstillfället som möjligt. Varmhållning av mat ska undvikas då maten under varmhållning förlorar i smak, konsistens och näring. Presentation av måltiderna ska ske på ett tilltalande sätt. Onödiga tillsatser ska undvikas.

Näringsriktig

Måltiderna ska vara näringsriktigt sammansatta med utgångspunkt från de rekommendationer som har arbetats fram av Livsmedelsverket. Måltiderna ska användas som pedagogiskt verktyg för att forma goda matvanor och en hälsosam livsstil hos våra barn- och ungdomar, något som i förlängningen bidrar till en god folkhälsa.

Hållbar

Andelen ekologiska livsmedel ska nå 25% till 2015. Säsongsanpassning av livsmedel ska tillämpas och kommunen ska ståva efter att servera livsmedel som är producerade så nära som möjligt för att minska de totala transportererna. Tillagningen ska ske nära matgästen för att även ge förutsättningar att kunna minska matsvinnet. En kunskap och medvetenhet runt matsvinn ska finnas inom organisationen och strävan ska vara att matsvinnet ska minimeras. Den mat som serveras ska bidra till att utveckla matgästens förståelse för hållbar utveckling, i enlighet med de nationella miljömålen och det kommunövergripande målet ”Ekologiskt hållbart”.

Säker

All hantering av livsmedel ska följa livsmedelslagstiftningen och verksamheternas uppsatta rutiner i den egna kontrollen. Personer som av medicinska skäl är i behov av speciell mat ska få säkert lagad specialkost.

Integrerad

Måltiden ska vara en integrerad del i den dagliga verksamheten. God samverkan mellan kök och verksamhet ska finnas på enheterna. Tillagning nära matgästen bidrar till bättre förutsättningar till integration och förståelse för varandras verksamheter. Bemötandet mot matgästen ska vara professionellt och förmedla en positiv syn på måltiden.

Enligt Skolverket är skolmåltiden att betrakta som en del i utbildningen. För att använda skolmåltiden som pedagogiskt verktyg kan kopplingar göras mot kursplanerna.

Aktiva matråd ska finnas på alla enheter.

Trivsamt

Måltiden är viktig som källa till social samvaro och ska bidra till att skapa trivsel. Måltiden blir ett tillfälle på dagen att samlas för att umgås med varandra, elever och pedagoger, brukare och personal. Pedagogiska måltider ska tillämpas i förskola, skola och i omsorg. Måltidsmiljöerna ska vara lugna och trivsamma.

Väl fungerande måltider ökar trivselen och förgyller verksamheten. Måltiderna spelar också en viktig roll för att ge förutsättningar för barns/elevs lärande och för de äldres hälsa och nutrition.

Ansvarsfördelning

Olika professioner har olika ansvar för att de offentliga måltiderna i kommunen håller en hög kvalitet och att kommunövergripande kostpolicy och nämnspecifika riktlinjer efterlevs.

Politisk nivå

Kommunfullmäktige ansvarar för att anta en riktning, sätta en kvalitetsnorm för de offentliga måltiderna i kommunen. Detta görs genom att anta och regelbundet revidera en kommunövergripande kostpolicy.

Barn- och utbildningsnämnden och socialnämnden ansvarar för att arbeta fram, anta och sedan regelbundet revidera riktlinjer gällande måltiderna, för respektive verksamheter. Riktlinjerna ska vara en verksamhetsnära avknoppning från denna kommunövergripande kostpolicy. Det kan innebära att det blir flera olika riktlinjer inom respektive sektor. Riktlinjerna ska ge verksamheterna stöd i att hantera olika situationer och frågeställningar.

Kostenheten

Kostchef ansvarar för att kvalitetssäkra måltiderna som lagas och serveras av kostenheten. Kostchef ansvarar för att kvalitets- och förbättringsarbete bedrivs inom området och för ut ny kunskap inom organisationen.

Personalen i köken medverkar i kvalitets- och förbättringsarbete samt ser till att måltiderna varje dag är säkra och tilltalande.

Allt arbete sker i samverkan med beställande enheter och matgäster.

Förskola/skola

Förskolechef/rektorer ansvarar för att gällande riktlinjer för måltiderna är väl kända hos personal, elever och föräldrar. Förskolechef/rektorer ansvarar för att måltiden ses som en del i utbildningen, att lunchen är schemalagd och ingår som en obligatorisk del av skoldagen. Rutiner ska finnas för vad som ingår i den pedagogiska måltiden. Förskolechef/rektorer ansvarar för att måltidsmiljöerna är lugna och trivsamma. Rektorer ansvarar för att aktiva matråd finns på skolan.

Personalen inom förskola/skola ansvarar för att förmedla en positiv syn på måltiderna samt att riktlinjerna följs i det dagliga arbetet.

Omsorg

Enhetschef inom omsorg ansvarar för att gällande riktlinjer för måltiderna är väl kända hos personal, brukare och anhöriga. Enhetschef ansvarar för att måltidsmiljöerna är lugna och trivsamma. Pedagogiska luncher ska tillämpas och rutiner för dess utformning ska finnas. Enhetschef ansvarar för att det finns engagerade kostombud på varje avdelning som kan fungera som länk mellan brukare och köket och också deltar i matråd. Kostombuden är också de som sprider information och kunskap i kostfrågor inom organisationen.

Personalen inom omsorgen ansvarar för att förmedla en positiv syn på måltiderna samt att riktlinjerna följs i det dagliga arbetet.