Måltidspolicy Osby Kommun

Policy

Beslutad av:	Kommunfullmäktige	Beslutsdatum:	2020-09-21
Framtagen av:	Kim Olsen	Dokumentansvarig:	Samhällsbyggnadschef
Upprättad:	2020-05-12	Diarienummer:	KS/2022:196
		Giltighetstid	Tillsvidare, rev varje mandatperiod

Ett utskrivet exemplar är alltid en kopia, giltigt original finns på kommunens intranät.

Ett utskrivet exemplar är alltid en kopia, giltigt original finns på kommunens intranät.

Innehåll

1 Inledning/bakgrund 4
2 Mål 4
3 Klimat/miljö 4
4 Livsmedelshygien 5
5 Påverkan 5
6 Matsedelsplanering 4
7 Råvaror/tillagning 4
8 Kunskap 5
9 Implementering av måltidspolicyn 5
10 Uppföljning och revidering av måltidspolicyn 5
11 Måltidsmiljö 5
12 Referenser 5

Måltidspolicy

1 Inledning/bakgrund

Osby kommun lagar och serverar ett stort antal måltider varje vardag och har därmed en betydande roll för våra barn och äldres matvanor. En bra måltidsverksamhet är av stor betydelse för att främja den nationella folkhälsan. I Osby kommun vill vi erbjuda god, vällagad, näringsriktig mat anpassad till de behov som våra barn, ungdomar, personer med funktionsnedsättning och äldre har. Livsmedelsinköp och tillagning ska ske med ett hållbart perspektiv. Utgångspunkt ska vara de nationella riktlinjerna.

Nuvarande måltidspolicy antogs 2017-10-30, enligt reglementet ska den revideras varje mandatperiod. Måltidspolicyn är ett övergripande styrdokument för hur Osby kommun väljer att arbeta med kost och nutrition för att styra verksamheten mot de mål som satts upp. Utifrån måltidspolicyn kan sedan riktlinjer beslutas av kommunstyrelsen att gälla för samtliga nämnder.

2 Mål

Målet med policyn är att ge tjänstepersoner i kommunens verksamheter ett styrdokument för att kunna arbeta med kost och nutrition i enlighet med den politiska viljan. Målen med Osby kommuns kostverksamhet är att:

- Främja goda matvanor
- Förebygga ohälsa
- Servera god mat av bra kvalitet.
- Skapa trivsamma måltidsmiljöer
- Alla matgäster ska känna sig trygga i att maten som serveras är säker beträffande råvaror, specialkoster, livsmedelshygien och kvalitet.
- Vid inköp, tillagning och servering av maten ska hänsyn tas till miljö och klimat.

3 Matsedelsplanering

Vid matsedelsplanering ska svenska mattraditioner och högtider uppmärksammas. Osby kommun ska både införliva nya mattraditioner/rätter samt bevara den svenska mattraditionen, husmanskosten. Maten som serveras i Osby kommun ska vara näringsberäknad. Syftet är att säkerställa att näringsrekommendationer följs och att uppföljning möjliggörs.

4 Råvaror/tillagning

- I Osby kommun ska vi använda oss av svenska kött/fågelråvaror. Detta görs med kvalitet, djurhållning och klimatpåverkan i tankarna.
- Grönsaker och frukt ska serveras med variationer kopplat till säsong
- Maten ska lagas så nära gästen som möjligt.
- Djuren ska ha fötts upp och slaktats på ett sätt som har stöd i svensk lag.
- Så mycket mat som möjligt ska lagas från grunden.

5 Måltidsmiljö

Maten smakar bättre i en trivsam miljö. Möblerna skall vara ändamålsenliga, Belysningen skall vara anpassad efter de behov som finns. Maten ska serveras på ett trevligt sätt. Det påverkar upplevelsen av måltiden positivt. En måltid är inte bara intag av energi och näringsämnen utan måltiden och ätandet är en viktig del av det sociala livet och för många en höjdpunkt under dagen.

6 Klimat/miljö

- Vid menyplanering ska hänsyn tas till säsong när det gäller ex grönsaker och frukt.
- Matsvinnet ska minskas genom aktivt samarbete mellan kök och ”gäst”.
- Maten ska lagas så nära gästen som möjligt för att hålla nere transporterna.
- Målsättningen är att minska Co2-avtrycket, både vad gäller råvaror och produktion.

7 Livsmedelshygien

Vid tillagning och servering av mat ska Osby kommun följa regler och lagar som finns för livsmedelshygien och aktivt arbeta för en säker miljö att laga och servera mat i.

8 Påverkan

Påverkan ska kunna ske genom olika typer av forum i form av matråd/kostmöten beroende på typ av verksamhet.

9 Kunskap

Personal som arbetar med mathantering ska ha den kunskap som krävs för att kunna utföra sina arbetsuppgifter på bästa sätt.

10 Implementering av måltidspolicyn

Information ska ges till alla berörda inom förskola, skola, hemtjänst, hemsjukvård, särskilda bostäder, kostverksamheten och övriga berörda verksamheter. Samtlig personal som äter pedagogiskt eller på annat sätt har kontakt med barn/elever/ gäster ska vara införstådda med måltidspolicyn och varför den finns.

11 Uppföljning och revidering av måltidspolicyn

Måltidspolicyn ska tas upp som en punkt i kvalitetsredovisningen. Områdena ska ta upp hur man efterlever denna och vad man gjort för att erbjuda en god matkvalitet. Årliga enkäter ska göras av kostenheten för att följa upp kvalitén på kosten. Revidering ska ske var fjärde år och antas av kommunfullmäktige.

12 Referenser

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/broschyrer/bra-maltider-i-forskolan.pdf
https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/broschyrer/bra-maltider-i-skolan.pdf
https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/matvanor-halsa-miljo/maltider-vard-skola-omsorg/maltidsmodellen/god/2013apr29_modell_lagat-fran-grunden-revidering_d.pdf
https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/broschyrer/broschyr_maltider_aldreomsorg.pdf
https://www.socialstyrelsen.se/stod-i-arbetet/aldre/aldres-halsa/mat-for-aldre/