



Beslutad av kommunfullmäktige 2017-10-30, § 104  
Framtagen av kostcheferna Susanna Bengtsson och  
Jens Modéer  
Uppdaterad:

Dokumentansvarig Kostchef  
Diarienummer KS/2016:821

**Innehåll**

<b>1</b>	<b>Varför en måltidspolicy? .....</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>Syftet med måltidspolicy .....</b>	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>Måltidspolicyn, för vem?.....</b>	<b>3</b>
<b>4</b>	<b>Delaktighet och valfrihet.....</b>	<b>4</b>
<b>5</b>	<b>Näringsriktig.....</b>	<b>4</b>
<b>6</b>	<b>Hållbart .....</b>	<b>4</b>
<b>7</b>	<b>Råvaror .....</b>	<b>4</b>
<b>8</b>	<b>Måltidupplevelse.....</b>	<b>5</b>
<b>9</b>	<b>Kvalitet.....</b>	<b>5</b>
<b>10</b>	<b>Kompetens .....</b>	<b>5</b>
<b>11</b>	<b>Säker .....</b>	<b>6</b>
<b>12</b>	<b>Bilagor .....</b>	<b>7</b>

## 1 Varför en måltidspolicy?

Måltidspolicyn riktar sig till alla som på något sätt handhar och tar del av kommunens mat eller måltider. Den är ett politiskt dokument, styrande för tjänstemän och för personal involverade i mat och måltider i kommunens verksamheter. Måltiden är en central och viktig del i livet oavsett om det gäller det växande barnet eller personer med funktionsnedsättning eller vårdtagare. Osby kommun arbetar för att höja måltidens status i verksamheterna.

För vård och omsorg finns sedan 2011 en nutritionspolicy som kompletterar denna måltidspolicy.

Måltidspolicyn ska revideras minst en gång per mandatperiod.

## 2 Syftet med måltidspolicy

- Att övergripande tydliggöra kostens och kostfrågornas betydelse i kommunens verksamheter.
- Servera god mat med hög kvalitet.
- Underlätta lärandet i förskolan och skolan genom mätta, friska, pigga barn och elever.
- Måltidspolicyn ska följas inom upphandling och inköp.
- Att lyfta vikten av att integrera måltiderna i de olika verksamheterna, socialt och pedagogiskt.
- Skapa glädje kring måltider för våra barn, elever, vårdtagare och personer med funktionsnedsättning.
- Se måltiden som en del i kommunens miljöprogram.
- Att säkerställa utveckling och kvalitet på måltiderna som serveras i vår kommun.
- Att klargöra rättigheter och ansvar när det gäller måltidsfrågorna.
- Att tydliggöra krav och förväntningar kring måltiderna/måltidsupplevelsen.
- Mat och måltider ska bygga på kloka val för hälsa och miljö inom kommunens ekonomiska ramar.
- Måltiderna ska genom en bra näringsstatus främja hälsa och förebygga felnäring hos äldre.

## 3 Måltidspolicyn, för vem?

- Måltidspolicyn riktar sig till samtliga som på något sätt handhar och tar del av kommunen mat och måltider.
- För mat och måltider som tillhandahålls inom kommunens verksamheter ska måltidspolicyn och livsmedelsverkets riktlinjer vara vägledande samt att inköp ska ske efter upphandling.
- Varje enskild nämnd ansvarar för att följa måltidspolicyn.

## 4 Delaktighet och valfrihet

- Kockarna ska vara delaktiga i att skriva gemensam meny.
- Matgästens behov ska vara i fokus för varje medarbetare.
- Verksamheten inom förskola och skola ska använda måltiden till ett pedagogiskt verktyg, för att öka förståelsen för vilken mat som serveras, var den kommer ifrån och hur den tillagas.
- Måltiden ska ge tillfälle för samvaro och samtal mellan vuxna, barn, elever samt mellan vårdtagare, personer med funktionsnedsättning och personal. Barn och elever ska ges möjlighet att vara med i köket.
- Inom äldreomsorgen kan måltiden vara ett pedagogiskt verktyg för att bibehålla förmågan att äta och stimulera till att bibehålla självständighet.

## 5 Näringsriktig

- Måltiderna ska ge barn, elever, vårdtagare och personer med funktionsnedsättning en näringsriktigt sammansatt kost.
- Samtliga måltider ska till största möjliga mån följa livsmedelsverkets riktlinjer.
- Sträva efter att använda naturliga råvaror utan tillsatser.
- Sträva efter att arbeta med säsonganpassade råvaror.
- Maten blir till näring först när den hamnar i magen. Det är därför viktigt att fokusera på hela måltidsupplevelsen.
- Specialkost tillhandahålls av medicinska skäl och då erfordras läkarintyg.
- Vid specialkost innehållande animaliska livsmedel med tillagnings- och/eller slaktmetoder som kommunen ej kan tillhandahålla erbjuds den vegetariska måltiden.
- Den ofrivilliga nattfastan bör inte överstiga 11 timmar.

## 6 Hållbart

- Kommunen ska verka för upphandling som gynnar närodlade och närproducerade produkter, för att minska matens klimatpåverkan.
- Kommunen ska sträva efter att minska transportererna exempelvis genom samordnade transporter.
- Kommunen ska sträva efter att minska användandet av engångsförpackningar och serveringsmaterial i samband med servering av måltider och/eller vid beställningar.
- Verksamheterna ska sträva efter att årstidsanpassa menyn/råvarorna.
- Målsättningen är att andelen ekologiska livsmedel år 2020 uppgår till 50 procent samt år 2030 till 60 procent.
- Målsättningen är att andelen kött med svenskt ursprung ska vara 100 procent.
- Fisk som serveras ska komma från bestånd som är markerat ”bra” i fisklistan från MSR = miljöstyrningsrådet och i andra hand fisk som är markerad med ”försiktighet” i samma lista.
- Främja intaget av grönsaker, baljväxter, frukt och spannmål samt där det är möjligt öka utbudet av vegetariska rätter.
- Vid upphandling av kött och chark ska djurskydds krav ställas som minst lever upp till de svenska djurskydds kraven.
- Samtliga inköp av mjölk, banan och kaffe ska vara ekologiska.

## 7 Råvaror

- Närodlade/närproducerade råvaror ska eftersträvas.
- Råvarorna ska vara så naturliga som möjligt och fria från onödiga tillsatser.
- Transfetter bör inte serveras.
- Hög kvalitet ska eftersträvas.
- Fisk som serveras ska komma från bestånd som är markerat ”bra” i fisklistan från MSR = miljöstyrningsrådet och i andra hand fisk som är markerad med ”försiktighet” i samma lista.
- Vid upphandling av kött och chark ska djurskydds krav ställas som minst lever upp till de svenska djurskydds kraven.
- Råvaror ska i största möjliga mån väljas efter säsong.

## 8 Måltidupplevelse

- En tilltalande och lugn måltidsmiljö ska eftersträvas.
- Måltidsmiljön ska under hela serveringstiden vara inbjudande och trivsam för att bidra till en fin helhetsupplevelse av måltiden.
- En restaurangkänsla ska eftersträvas i våra restauranger.
- Där mat serveras på förskoleavdelningar, klassrum eller enheter på särskilt boende ska måltidsmiljön göras så tilltalande som möjligt.
- Lunchtid inom skola och förskola bör schemaläggas mellan 11-13 dagligen.
- Barnen och eleverna ska ha minst tjugo minuter på sig att, sittande vid bordet, inta sin lunch.
- Inom äldreomsorgen bör måltiderna fördelas så jämnt som möjligt över dagen.

## 9 Kvalitet

- Maten ska tillagas så nära matgästen och serveringstillfället som möjligt.
- Maten ska lagas från grunden i den utsträckning som är möjligt. Verksamheterna ska eftersträva att undvika hel- och halvfabrikat.
- Varm mat ska erbjudas personer i ordinärt boende som beviljats matdistribution.
- Mattraditioner och extra festligheter ska uppmärksammas på menyn.
- Måltidsverksamheten ska utvärderas genom gästenkäter, minst 1 gång årligen.
- Skapa stolthet hos kockar och ekonomibiträden.

## 10 Kompetens

- Alla medarbetare som är involverade i måltidsverksamheten ska vara insatta i rutiner för egenkontroll och livsmedelshygien.
- Alla medarbetare inom äldreomsorgens vårdboenden och hemtjänst ska ha kännedom om vad god näringsstatus innebär.
- Kompetenshöjande utbildningar för kökspersonalen ska ske årligen.

## 11 Säker

- Vid servering ska det finnas tydlig information om maträtternas innehåll.
- För att undvika allvarliga och livshotande allergiska reaktioner får mandel, jordnötter eller nötter inte serveras på förskola och skola.

## 12 Länkar

Livsmedelsverket

<http://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/>

SMART-mat

<https://www.folkhalsomyndigheten.se/pagefiles/12311/Hur-man-ater-SMART.pdf>

Näringsrekommendationer

<http://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/kostnad-och-matvanor/naringsrekommendationer/>

Nutritionspolicy för vård och omsorg 2011 i Osby kommun

Dnr 2011.SN0243.