

KOSTPOLITISKT PROGRAM



HABO KOMMUN

Kostpolitiskt program är antaget av kommunfullmäktige den 27 januari 2011 § 3.

Programmet är reviderat av kommunstyrelsen den 11 november 2015 § 181 och av kommunfullmäktige den 25 februari 2021 § 14.

Inledning

Bakgrund och syfte

Maten och måltiden är dagligen en viktig del i våra liv som njutning, källa till glädje, som mötesplats och kulturbärare. Våra matvanor grundläggs redan i unga år och ska sedan främja god folkhälsa och ge förutsättningar för ett gott liv. Måltiden ska ge näring, stimulans, tid för avkoppling och trevlig samvaro.

Måltidsupplevelsen påverkas till stor del av individuella förväntningar varför även barnens, elevernas, vårdnadshavares, äldres och funktionshindrades möjlighet till dialog, inflytande och påverkan kring måltiden är viktig.

För att kommunens måltidsverksamhet ska ha en enhetlig kvalitet har nedanstående styrdokument utarbetats för att användas inom all verksamhet i kommunens samtliga nämnder. Detta styrdokument gäller all måltidsverksamhet inom Habo kommun.

Kostpolicyn och de övergripande riktlinjerna ska fungera som ett styrande dokument i det dagliga arbetet och som stöd för att kvalitetssäkra måltidsverksamheten. Policyn gäller både ”beställare” och ”utförare” i sin respektive verksamhet. De övergripande riktlinjerna ska framhållas vid all upphandling (både intern och extern).

Strategiskt hållbarhetsarbete

Kommunens strategiska hållbarhetsarbete omfattar det miljömässiga, det sociala och det ekonomiska perspektivet på hållbar utveckling. Det strategiska arbetet bygger på Agenda 2030, de globala hållbarhetsmålen och de nationella miljö kvalitetsmålen. Vi utgår från Habo kommuns vision “Habo kommun – den hållbara kommunen för hela livet.”

Agenda 2030

Agenda 2030 är en internationell överenskommelse för hållbar utveckling. De 17 globala hållbarhetsmålen kopplade till Agenda 2030 syftar till att vi ska minska fattigdom, orättvisor och ojämlikheter samt minska

negativ klimatpåverkan. Utgångspunkten är att det finns många olika sätt att nå målen och att alla behöver bidra på alla nivåer i samhället.

Genom det kostpolitiska programmet finns en koppling till sex av de 17 globala hållbarhetsmålen. Dessa mål ligger till grund för vårt arbete med Agenda 2030 inom kost- och måltidsverksamheten.



Vision – mål

Kommunens vision för måltidsverksamheten är att:

”Måltiden ska vara hälsosam, näringsriktig, lustfylld och utformad efter målgrupp”

“Måltiden i Habo kommun ska vara en naturlig ingrediens i fortsatt profilering att vara en hållbar kommun för hela livet”

Kundens upplevelse ska vara att man får bra service och känner sig trygg då maten och måltiden bedrivs med effektiva rutiner och av kompetenta och motiverade medarbetare.

Kommunens målsättning för måltidsverksamheten från 2021 är att:

- Inom skolan ska andelen nöjda elever öka med 1 % per år från 2020 års nivå som ligger på 62 %. (Skolenkät kopplat till frågor om skolmat och miljö).
- Kundnöjdheten inom vård och omsorg ska vara hög. Under 2021 ska socialnämnden genomföra en mätning av kundnöjdheten för att få fram ett utgångsvärde.
- Målet är att öka andelen närproducerade livsmedel. Vid val av livsmedel ska rangordningen vara lokalt, regionalt, svenskt, ekologiskt producerade livsmedel.
- Ekologiska livsmedel ska utgöra minst 30 % av den totala inköpsandelen livsmedel, i krontal räknat.

Kommunens övergripande policy

- Måltiden ska vara en helhetsupplevelse och en av dagens höjdpunkter som ger näring, stimulans, tid för avkoppling och trevlig samvaro
- Maten och måltidsmiljön är viktig då måltiderna skapar förutsättningar för ett välbefinnande och en plats för sociala kontakter
- Alla matgäster ska känna sig trygga i att maten som serveras i måltidsverksamheten är vällagad, näringsriktig och väl sammansatt.
- Måltiderna ska främja en hälsomedveten och sund livsstil som medverkar till trygghet hos matgästerna. I begreppet trygghet omfattas såväl rätt näringsinnehåll, specialkost och behovsanpassade måltider, som säkra råvaror och hög livsmedelshygienisk kvalitet.

Riktlinjer

- Måltiden ska inom skola, hemtjänst och äldreboende bestå av minst två alternativ till lunch på vardagar. Valmöjligheter bidrar till att fler väljer att äta och ökar aptiten.
- Måltiden ska skapa goda matvanor – ett lärande och förmedling av kunskap som även omfattas av ordinärt ”vett och etikett”.
- Samtliga gäst kategorier ska vid måltidsservering känna sig väl och positivt bemötta.
- Måltider som serveras i kommunen ska samverka med den demokratiska målsättningen; att ge bästa möjliga service och tillfredsställa kommuninvånarnas olika behov.
- Utveckling av kommunens måltider ska ske i samklang med det länsövergripande folkhälsoarbetet och samverka med det lokala folkhälsorådet ska stärkas. Miljö- och hållbarhetsstrategen finns som en resurs för detta arbete.

Matråd och kostombudsträffar som kan stimulera engagemang för bra måltider och trevlig måltidsmiljö ska finnas på varje förskola, skola och inom äldreomsorgen. Kostombudens uppgift är att vara en länk mellan brukare och kostenhet, vilket bl.a. innebär att föra vidare brukarens synpunkter.

Ansvar hem och förskola/skola

Ett delat ansvar råder, måltiderna som serveras i förskolan och skolan är en del av dygnets näringsbehov och matintag. Detta innebär att även måltider i hemmet är en förutsättning för att uppnå fullt energi- och näringsbehov varje dag.

Följaktligen har föräldrar hemma också ett tydligt ansvar för vad som dagligen serveras barnen och ungdomarna.

Genom att gemensamt grundlägga goda och medvetna matvanor i barnens och ungdomarnas tidiga åldrar kan risk för nutritionsrelaterade kärlsjukdomar, diabetes och karies förebyggas. Bra mat i kombination med fysisk aktivitet medverkar till en mer lustfylld dag samt bättre förutsättningar att klara av ett krävande arbete.

Inriktningsmål/områden

1. Maten och dess näringsinnehåll

Generellt ska Habo kommuns måltider serveras enligt NNR 2012 (Nordiska Näringsrekommendationer) och Livsmedelsverkets rekommendationer, med anpassning till varje enskild gästkategori.

Tallriksmodellen ska åskådliggöra hur en bra måltid – lunch eller middag komponeras – med proportionerna mellan olika ingredienser i måltiden. Måltiden kompletteras med bröd och dryck.

Skola och förskola

Barn med heldagsplacering ska erbjudas frukost, lunch och mellanmål, dessa måltider ska täcka 65-70 % av barnens dagsbehov i energi och näringsämnen.

Om frukost serveras ska denna tillgodose 20-25 % av dagsbehovet i energi och näringsämnen enligt motsvarande näringsrekommendationer ovan.

Lunchmåltiden ska i förskola och skola tillgodose 25-35 % av dagsbehovet i energi och näringsämnen enligt gällande näringsrekommendationer från Livsmedelsverket.

Lunchmåltiden bör schemaläggas och serveras mellan klockan 11.00–12.30, vid samma tidpunkt varje dag. Genom kontinuitet och regelbundenhet regleras aptiten på ett bra sätt. Ättiden bör vara 20-30 minuter. Ingen total lunchrast bör vara mindre än 40 minuter.

Härutöver kan 1-2 mellanmål serveras och ska då även vara näringsriktigt planerade och insatta i en helhet över dagen.

Tonvikten vid servering av frukost och mellanmåltider inom förskola och skola ska omfatta servering av bröd och /eller flingor, proteinrikt livsmedel (pålägg, mjölkprodukt eller vegetabiliskt alternativ) grönsaker, frukt eller bär.

Inom förskola och skola får ej måltidskomponenter serveras som innehåller nötter, mandel och sesamfrön.

Söta produkter som t.ex. nyponsoppa, kräm, glass, kakor, kex, saft och chokladdryck får serveras högst 2

gångar per månad. Barn och elever ska ha tillgång till dricksvatten under dagen.

Skolkafeterian kan vara värdefull för elever som går långa dagar eller inte ätit frukost. Det är viktigt att erbjuda hälsosamma men samtidigt attraktiva produkter för att främja barns hälsa. Skolkafeterian ska vara stängd under lunchservering

Vård- och omsorg

Utgångspunkten för arbetet kring brukares måltider är det stöd som hen ansökt om och beviljats. I brukares genomförandeplan ska insatserna som sker vid måltidssituationen beskrivas. Brukaren ska vara delaktig i framtagandet och uppföljning av hens genomförandeplan.

Livsmedelsverkets “Bra måltider i äldreomsorgen” ska vara vägledande i allt som rör mat och måltider inom vård och omsorg.

Måltiderna inom äldreomsorgen ska följa Livsmedelsverkets rekommendationer, tre huvudmål samt minst tre mellanmål per dag. Vid behov ska mellanmål serveras oavsett tid på dygnet. Det är viktigt att nattfastan inte blir längre än 11 timmar. Maten som serveras ska tillfredsställa smak och näringsbehov.

Brukare inom funktionshinderomsorgen ska serveras måltider enligt NNR (Nordiska näringsrekommendationer).

Specialkost och anpassad kost

Inom förskola och skola kan vid behov serveras specialkost och anpassade måltider. Villkoret är att barnet/eleven äter samma mat i hemmet.

Specialkost avser en medicinskt motiverad kost och innebär att maten ska anpassas på grund av kostrelaterade sjukdomar, matallergi eller andra överkänslighetsreaktioner. För specialkost krävs intyg eller journalutdrag då det är viktigt att vårdnadshavaren har regelbunden kontakt med vården och att det görs ordentliga utredningar så att inte livsmedel utesluts i onödan.

Anpassad kost avser en uteslutning av vissa livsmedel på grund av religion eller av etiska skäl samt anpassningar av mat eller måltidsmiljö på grund av neuropsykiatriska funktionsnedsättningar (NPF).

För att få anpassad kost krävs en beviljad ansökan för att säkerställa rätt hantering i måltidsverksamheten. Intygen ska förnyas en gång/år eller vid förändring.

Specialkost eller anpassad måltid för pedagoger ska erbjudas på samma villkor som för barnen/ eleverna i de fall då det ingår i tjänsten att delta i måltiderna.

Om barnet/eleven under två veckors tid inte gjort anspråk på specialkost eller anpassad måltid utan att meddela frånvaro ska det upphöra.

I övrigt ska Kost & Närings nationella rekommendationer för specialkost och anpassade måltider i förskola och skola följas.

Inom äldreomsorg anpassas specialkosten efter menyalternativ 1. Konsistensanpassning av maten bör ske efter individuella behov och i samråd med sjuksköterska.

Portionsstorlek och pris per portion

Den norm som av Livsmedelsverket rekommenderas för energinnehåll i måltider, är normvärde för den portionsstorlek som dagligen serveras varje gästkategori. Denna norm är även utgångsfaktor för kostnadsberäkning av portionspriser. Önskas t ex större portionsstorlek för någon gästkategori klargörs detta i samband med avtalsteckning.

Gemensamma matsedlar och tillagning

Maten ska till samtliga gäst kategorier vara målgrupp-anpassad, aptitlig och variationsrik. Menyn till lunch ska inom skola och äldreomsorg varje vardag bestå av två huvudkomponenter som kompletteras med potatis, ris, pasta eller gryn. Andelen nya klimatvänliga och näringsrika produkter som matvete och havreris bör öka. Måltiden kompletteras med grönsaker och rotfrukter, bröd och dryck (mjölk, vatten). Dessert ska dagligen erbjudas inom äldreomsorgen.

Inom förskolan serveras en huvudkomponent.

Vid planering ska menyerna omfatta och uppmärksamma svenska mattraditioner och högtider.

Maten ska sluttillagas så nära serveringstillfället som möjligt för att bäst bevara aptitlighet, smak och näringsinnehåll. Potatis, pasta, ris och grönsaker kokas/bereds så nära gästen som möjligt.

2. Miljö och klimat

Strävan ska vara att öka servering av vegetariska rätter och klimatsmarta alternativ som främjar hälsan och en hållbar livsmedelskonsumtion.

Måltiderna ska via menyer presenteras på ett professionellt och aptitligt sätt som skapar förväntningar och främjar goda matvanor.

Produktion och distribution av måltider ska medverka till hållbar utveckling via, så långt möjligt, val av råvaror med låg miljö- och klimatpåverkan och därtill anpassade menyer samt korta transportvägar. Detta även för att minimera varmhållningstid för distribution av aktuella måltidskomponenter.

Fokus ska riktas mot att minska matsvinn i samtliga produktions-, distributions-, och serveringsled. Verksamheterna ska källsortera och minimera avfall.

3. Råvara och produkt

Vid upphandling och inköp av livsmedel och materiel bör tydliga kriterier definieras som klargör kvalitetsnivån och kraven kring den aktuella produkten. Krav ska ställas enligt Upphandlingsmyndighetens gemensamma upphandlingskriterier. För animaliska livsmedel ska lägsta baskraven gälla. Vid gemensam upphandling ska detta framhållas. Vid upphandling av livsmedel ska om möjligt förfrågningsunderlaget möjliggöra för lokala producenter att svara på förfrågan inom ramen för LOU (Lagen om offentlig upphandling).

För att värna om miljön ska andelen vegetabilier i maten öka. Inköp av frukt, grönsaker och rotfrukter ska i möjligaste mån anpassas efter säsong.

4. Maten som pedagogiskt verktyg

Syftet med pedagogisk måltid är att bygga goda relationer mellan elever och vuxna, att ge eleverna en positiv upplevelse av måltider och en sund inställning till mat. Barn och unga behöver vuxna som förebilder och stöd.

Inom förskola och grundskola ska måltiden vara en självklar del av den pedagogiska verksamheten. Vuxennärvaro i skolornas matsalar och vid förskolor ska finnas under aktuell serveringstid. Lärare som deltar i pedagogiska måltider ska tydliggöras sin ”roll” så att dess syfte uppnås.

Skolrestaurangen ska utformas så att både barn och vuxna tycker det är trevligt att äta där. Det ska finnas förhållningsregler för hur man betar sig mot varandra och att reglerna också följs.

Syfte inom vård och omsorg är att personalen ska utgöra ett stöd till brukaren vid måltiden för att främja social samvaro och skapa en lugn atmosfär.

5. Profession och kompetens

All personal vid måltidstjänster inom Habo kommun ska regelbundet genomgå adekvata utbildningar som motsvarar de ökade kraven och behoven av specialistkompetens. Ökad kompetensförsörjning ska medverka till inspiration och kreativitet i köken. Lägsta krav vid nyrekrytering ska vara dokumenterad grundutbildning i storhushåll eller jämbördig erfarenhet. För övrigt ska utbildningskrav ställas i relation till befattning gälla som t ex. kock.

För anställda i kostverksamheten ska fortbildning i livsmedelshygien ske en gång var tredje år. Motsvarande utbildning för personal inom vård och omsorg och pedagoger som bereder frukost och mellanmål ska ske var tredje år. Vid nyanställning ska utbildning ske omgående om sådan utbildning ej har genomgått inom de senaste tre åren.

I det värdskap som utförare av måltidstjänster innehar ska trevligt bemötande och god service sätta sin prägel på maten och måltiden som serveras samt även den omgivande miljön.

6. Kvalitetsuppföljning

Samtliga köksenheter inom förskola, skola och äldreomsorg ska följa normer i gällande livsmedelslagstiftning och utgå från framtagna mallar och dokument till egenkontrollprogram.

Varje enhet ska själva anpassa rutiner för egenkontrollprogram. Detta omfattar även eventuella caféverksamheter.

- Måltidsverksamheten ska utvärderas kontinuerligt genom attitydundersökningar samt årlig statistik över antal ätande och kartläggning av matsvinn. Mål och riktlinjer i kostpolitiskt program ska följas upp vart tredje år av ansvariga nämnder.
- Matrads- och kostrådsmöten ska finnas på varje enhet för att öka engagemanget kring maten och implementering av måltidspolicyn. Här ges möjlighet till utvärdering av gästernas synpunkter på maten. Rektor ska sammankalla inom förskola/skola och kostchef inom äldreomsorg. Dokumentation från matrads- och kostrådsmöte ska finnas.
- På varje förskola/skola och särskilt boende ska finnas en kvalitetssäkring i form av dokumentation där det framgår vem som är ansvarig för att berörd personal får kunskap om till exempel allergier, en handlingsplan som beskriver insatser vid en akut reaktion samt registrering av tillbudet. Incidentrapportering ska finnas.
- Uppföljning av livsmedelsupphandling och näringsberäkning av måltider ska ske kontinuerligt under året.

- Samtliga berörda köksenheters livsmedelshantering ska vara godkänd av kontrollmyndigheten (Miljö och Hälsa) och varje kök ska ha ett väl fungerande egenkontrollprogram med rutiner som säkerställer livsmedlens säkerhet, redlighet och spårbarhet. Branschriktlinjer för offentlig säker mat ska följas och användas.
- Det ska tydligt framgå i beslut och avtal om var tillagning och produktion sker: i ”egna” verksamheten, hos entreprenör eller i kombination av dessa.

Referenskällor till riktlinjer ovan i dokumentet

- Nordiska näringsrekommendationer (NNR 2012)
- Bra måltider i skolan och Bra måltider i förskolan – riktlinjer utarbetade av Livsmedelsverket.
- Bra måltider i äldreomsorgen - riktlinjer utarbetade av Livsmedelsverket.
- Branschriktlinjer för offentlig säker mat utarbetade i samverkan mellan Sveriges kommuner och regioner , SKR samt Livsmedelsverket.
- Kost & Närings nationella rekommendationer för specialkost och anpassade måltider i förskola och skola.
- Habo kommuns miljöprogram 2020-2030

