



Kumla kommun

Kostpolitiskt program

i Kumla kommun

 Vision

  Program

   Policy

    Regler

     Handlingsplan

      Riktlinjer

 Kommunfullmäktige

 Kommunstyrelsen

 Nämnd

Innehållsförteckning

Syfte	3
Vision	3
Uppföljning och revidering	3
Inledning	4
Måltidsmodellen	4
Goda måltider	5
Näringsrika måltider	6
Trivsamma måltider	7
Integrerade måltider	8
Säkra måltider	9
Hållbara måltider	10

Beslutande: Kommunfullmäktige
Datum och paragraf: 2018-06-18, § 44
Dokumentansvarig: Förvaltningschef
sambhällsbyggnadsförvaltning
Illustrationer: Livsmedelsverket
Revideras: Varje mandatperiod

Syfte

Syftet med det kostpolitiska programmet är att ge uttryck för kommunens övergripande viljeriktning och ambitionsnivå vad gäller kvaliteten på mat, mathantering och servering.

Programmet ska vara vägledande för att säkerställa kvalitet och fungera som stöd för verksamhetsplanering, uppföljning och utvärdering.

Vision

Alla ska känna en trygghet i att det serveras god, vällagad och näringsriktig mat i kommunens verksamheter. Måltiderna ska utgöra en integrerad och naturlig del av övrig verksamhet och de ska serveras i en trivsamt miljö, anpassad för respektive målgrupp. Maten som serveras ska vara säker i alla avseenden och bidra till att grundlägga goda måltidsvanor som är hållbara för såväl hälsa som miljö. Kommunens måltider ska således ses som ett medel för att uppnå en god folkhälsa och en hållbar utveckling för kommunens innevånare.

Uppföljning och revidering

Det kostpolitiska programmet utvärderas och revideras i början av varje ny mandatperiod eller oftare vid behov. Sammanfattande är kommunens kostchef och arbetet ska ske i samarbete med berörda förvaltningar.

Inledning

I Kumla kommun serveras dagligen måltider inom förskolor, skolor, vårdboenden, hemtjänst, matjänst, seniorserveringar, LSS-verksamheter, HVB-boenden samt caféer.

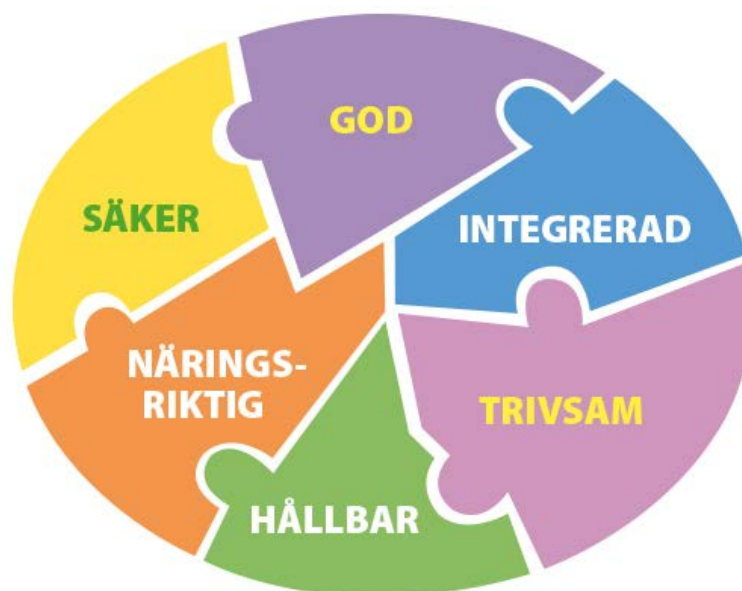
Det kostpolitiska programmet gäller för alla kommunens måltider. Utöver det kostpolitiska programmet finns dokumenterade rutiner för varje verksamhet.

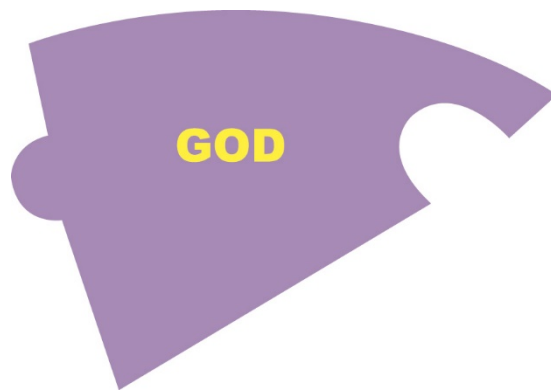
Måltidsmodellen

En måltid är mer än bara maten på tallriken. Därför har Livsmedelsverket tagit fram Måltidsmodellen, en modell som kan användas för att skapa måltider av hög kvalitet utifrån ett helhetsperspektiv.

De olika pusselbitarna består av god mat, integrerade måltider, trivsamma måltider, hållbara måltider, näringsriktig mat och säkra måltider.

Kumla kommuns kostpolitiska program utgår från denna modell.





Goda måltider

Maten tillagas av kommunens kockar i kommunens egna kök.

Måltidsverksamheten leds av personal med kostekonomisk kompetens som säkerställer att kommunens måltider följer gällande lagar, regler och riktlinjer.

I köken finns engagerad och utbildad personal som är duktiga på att laga god mat. Alla kockar har någon form av restaurang- eller storköksutbildning och ges löpande relevant fortbildning.

För bästa näring och smak tillagas maten så nära gästen som möjligt. Detta beaktas alltid då nya verksamheter planeras.

Hel- och halvfabrikat används sparsamt.

Menyerna är anpassade efter respektive målgrupp och följer årstiderna.

I köken används livsmedel av god kvalitet.

Matgästerna ges möjlighet att framföra sina åsikter och önskemål via matråd, enkätundersökningar och liknande.

Genom självtagning får matgästerna äta det de själva önskar med vägledning av tallriksmodellen samt pedagogiskt ätande och övrig personal.



Näringsriktiga måltider

De måltider som serveras i kommunens skolor, förskolor och äldreomsorg är näringsriktiga, vilket innebär att man följer de nationella riktlinjerna för respektive målgrupp.

I Kumla kommun erbjuds alla barn och elever frukost, från förskola till åk 9.

Inom måltidsverksamheten är recept och menyer näringsberäknade. Skolmåltidernas näringsriktighet utvärderas årligen.

Alla verksamheter inom vård och omsorg har rutiner för att bedöma risk för undernäring, ge behandling och/eller remittera till annan vårdgivare vid behov.

Inom äldreomsorgen ordinerar sjuksköterska extra energi- och näringsrika måltider till de som behöver.

De måltider, maträtter och livsmedel som serveras bidrar till att skapa kunskap om hälsosamma matvanor bland kommunens innevånare.



Trivsamma måltider

I kommunens restauranger finns information om dagens lunch. Meny finns även att tillgå via exempelvis kommunens hemsida och en matsedelsapp.

Lokalerna där måltider serveras är trivsamma och anpassade för ändamålet.

Serveringar/skolrestauranger är i möjligaste mån planerade så att matgäster inte störs av köer och spring samt att ljudnivån är så låg som möjligt.

All personal som närvarar under måltiderna verkar för god matro, matglädje och positiv syn på maten och måltiden.

Maten serveras och presenteras på ett trevligt och inbjudande sätt som lockar till nyfikenhet och god aptit.

Det finns ett respektfullt bemötande mellan matgäster och personal där alla samverkar för gemensam trivsel.

All personal som deltar vid servering av måltider är serviceinriktad och talar väl om maten utan att någon behöver känna sig påtvingad något.

I skolorna finns väl genomtänkta lunchscheman som gör att eleverna äter vid ungefär samma tidpunkt varje dag, mellan kl. 11-13, samt att alltför långa köer undviks.

Alla erbjuds tillräckligt med tid för att äta (minst 20 minuter på skolorna).



Integrerade måltider

Måltiderna ses som en viktig och integrerad del av verksamheten samt som en resurs i det pedagogiska arbetet/i omvårdnaden.

Det finns tydliga rutiner för vad en pedagogisk måltid innebär samt vilka anställda som omfattas av detta uppdrag.

Inom skola, förskola och HVB arbetas det för att måltiderna ska användas som ett pedagogiskt verktyg för att lära ut bra matvanor och väcka nyfikenhet kring mat och livsmedel.

Matgästerna har inflytande på mat och måltidsmiljö genom matråd och liknande.

Inom äldreomsorgen finns kostombud som representerar de äldre i matråd.

Kompetensen hos personalen i måltidsverksamheten kan tas tillvara, exempelvis genom att medverka vid sammankomster inom områdena mat, hälsa och miljö.



Säkra måltider

Respektive verksamhet ansvarar för att personal som hanterar livsmedel, serverar måltider eller på annat sätt kommer i kontakt med kommunens mat har aktuella kunskaper gällande livsmedelshygien/egenkontroll och hälsosamma måltider för aktuell målgrupp.

Samtliga verksamheter som hanterar mat följer gällande livsmedelslagstiftning och har ett fungerande egenkontrollprogram.

Rutiner finns i alla led för att säkerställa att matgäster med allergi och överkänslighet inte ska bli sjuka av maten. I serveringarna finns information om innehåll av eventuella allergener i maten.

En god kommunikation och ett nära samarbete mellan personal som tillagar maten och personal som serverar maten utgör en viktig del av säkerheten kring måltiderna.

Specialkost tillhandahålls de matgäster som av medicinska orsaker inte kan äta den ordinarie maten. För att undvika feldiagnoser och felaktig kost krävs intyg för specialkost av medicinsk orsak i samtliga förskolor och skolor.

Inom äldreomsorgen individanpassas måltiderna gällande konsistens, näring och övriga behov. Denna mat tillagas så likt den ordinarie maten som möjligt.



Hållbara måltider

Upphandlingsmyndighetens kriterier gällande djurskydd, miljö och etiska frågor följs vid upphandling av livsmedel.

De livsmedel som används i kommunens verksamheter köps vanligtvis in via avrop från kommunens avtal.

Vid inköp väljs främst livsmedel med så liten miljöpåverkan som möjligt.

Andelen ekologiska och närproducerade livsmedel ska ökas i enlighet med kommunens politiska beslut.

Samtliga verksamheter arbetar på ett sätt som bidrar till att matsvinnet blir så litet som möjligt.

Meny och recept utformas på ett sätt som gör att konsumtionen av importerade livsmedel begränsas till förmån för svenskt kött och svenska grönsaker, baljväxter, frukt samt svenskt spannmål.

I skolan serveras dagligen två alternativa rätter, varav minst en är vegetarisk.

Då kött serveras är detta i möjligaste mån svenskt och/eller ekologiskt. Ursprungsland anges alltid vid servering av kött.

Meny och val av livsmedel anpassas till stor del efter säsong, särskilt frukt och grönt.

Fisken som serveras är MSC-märkt, dvs från ett hållbart fiske.

Energianvändning och transporter begränsas med hjälp av bra arbetsrutiner.

Avfall källsorteras och matavfall blir biogas.