2023-11-30

Kostpolicy

SÄTERS KOMMUN

SÄTERS KOMMUN

Dokumentnamn	Dokumenttyp	Omfattar
Kostpolicy	Policy	Säters Kommun
Dokumentägare	Dokumentansvarig	Publicering
Sektorchef samhälls-byggnadssektorn	Kostchef	sater.se Författningssamling
Beslutsinstans	Beslutad	Diarienummer
Kommunfullmäktige	2023-11-30	KS2023/0233

Författningsstöd
Livsmedelslagstiftning, Skollag SFS 2010:800 kap 10, Nationella handlingsplanerna, Nordiska näringsrekommendationerna, Hälso- och sjukvårdslagen samt Socialtjänstlagen, Lagen om offentlig upphandling
Revidering
Bör revideras senast
2026

SÄTERS KOMMUN

Innehåll

1 Inledning 4
1.1 Framtagande av policyn 4
2 Varför en kostpolicy? 4
3 Kostpolicy för vem? 4
4 Uppföljning ansvar 5
5 Tillämpning – Måltidmodellen 6
5.1 God 7
5.2 Trivsam 8
5.3 Näringsriktig 9
5.4 Integrerad 10
5.5 Miljösmart 11
5.6 Säker 12

SÄTERS KOMMUN

1 Inledning

Mat och måltider är centrala i våra liv. Näringsriktig mat är viktig för en god hälsa för människor i alla åldrar. Våra matvanor och förhållningssätt till mat grundläggs ofta i unga år. Bra och näringsriktig mat ger goda förutsättningar till utveckling och ett friskt och aktivt liv. Måltider av god kvalitet är viktigt för att öka barns och ungdomars förutsättningar till inlärning och att tillgodogöra sig den pedagogiska verksamheten. Inom äldreomsorgen har maten och måltiderna stor betydelse för att förebygga undernäring med relaterade sjukdomar och skador. Mat och måltider kan också vara en källa till glädje, njutning, trivsel och välbefinnande. Måltiden är för många en mötesplats förknippad med social samvaro, återhämtning, kulturella värden och att föra traditioner vidare.

I Säters kommun är engagemanget stort för den goda och värdefulla måltiden. I Säter och Dalarna finns bra jordbruksmark och många engagerade livsmedelsproducenter som bidragit till att skapa goda mattraditioner.

1.1 Framtagande av policyn

Säters kommuns policy för mat och måltider är framtaget år 2023. Policyn har varit på remiss hos berörda nämnder och de politiska partierna. Arbetet har skett under ledning av kostenheten.

2 Varför en kostpolicy?

Kostpolicyn är ett kommungemensamt styrdokument samt ett stöd och verktyg för förtroendevalda och verksamheter att styra, säkerställa och profilera mat och måltider som erbjuds av Säters kommun. Med hjälp av kostpolicyn tydliggörs kommunens målsättning att matgäster i Säter ska erbjudas goda måltider i en trivsam miljö, tillagade av bra råvaror som producerats med fokus på en hållbar utveckling. Värden som är viktiga för Säters kommun.

Här tillagas och serveras mat och måltider med stolthet. Därför är vår målsättning att den mat som serveras, i så stor utsträckning som möjligt ska vara producerad lokalt eller i Sverige. Det stärker vår beredskap, minskar transporterna och bidrar även till den biologiska mångfalden. För Säters kommun och innevånare är det även viktigt att mat produceras på ett sätt som inte äventyrar matförsörjningen för kommande generationer.

En gemensam policy för Säters kommun ska spegla alla dessa aspekter

3 Kostpolicy för vem?

Policyn är till för alla verksamheter som på något sätt handhar och tar del av kommunens mat och måltider. Det kan vara förskolebarn, skolelever, pedagoger eller personer i olika typer av boenden, personal, vårdnadshavare och anhöriga med flera.

Med hjälp av policyn tydliggörs kommunens målsättning att matgäster i Säter ska erbjudas goda måltider nära gästen, i en trivsam miljö och tillagade av bra råvaror som producerats med fokus på en hållbar utveckling. Alla ska känna trygghet i att mat och måltider har rätt näringsinnehåll, råvaror med hög kvalité, trevlig måltidsmiljö och säker mat ur ett livsmedelshygieniskt perspektiv.

Många av kommunens yrkesgrupper har en avgörande betydelse för att främja bra matvanor hos Säterborna som är våra matgäster. Beslutsfattare, chefer, kockar, köksbiträden, pedagoger, undersköterskor, vårdbiträden, assistenter, upphandlare, lokalvårdare, transportörer och fastighetsutvecklare är exempel på yrkesgrupper som är inblandade i arbetet kring kommunens offentliga måltider. Policyn ska användas av alla som arbetar med och omkring måltiderna.

För mat och måltider som hanteras och tillhandahålls inom till exempel bad- och fritidsanläggningar, cafeterior, daglig verksamhet, social omsorg och träffpunkter ska policyn ses som ett vägledande dokument. Kommunens ambitionsnivå med mat och måltider bör återspeglas i utbudet till den betalande matgästen.

Policyn ska även vara ett stöd vid upphandling av livsmedel.

4 Uppföljning ansvar

Varje enskild sektor ansvarar för att policyn och kompletterande riktlinjer efterlevs genom årliga återkommande uppföljningar. Policyn uppdateras varje mandatperiod eller vid behov.

Kompletterande riktlinjer för berörda sektorer kommer att tas fram och beslutas av varje nämnd.

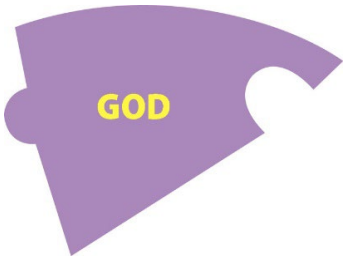
Policyn för mat och måltider i Säters kommun bygger på de ”Gemensamma vägledande riktlinjer för mat och måltider i Dalarnas Län”.

5 Tillämpning – Måltidmodellen

Säters kommun ska jobba efter Måltidsmodellen som ger ett helhetsperspektiv på bra måltider. Modellen ska användas vid planering och uppföljning av den offentliga måltidsverksamheten.

En måltid är så mycket mer än bara maten på tallriken. Därför har Livsmedelsverket tagit fram Måltidsmodellen - en modell i form av ett pussel som kan användas som ett verktyg i arbetet med att utveckla de offentliga måltiderna. Måltidsmodellen har sex olika områden som alla är viktiga för att matgästerna ska må bra av maten och känna matglädje. I Säters kommun ska Måltidsmodellen användas för att skapa måltider av hög kvalitet. Det innebär att alla modellens områden GOD, INTEGRERAD, TRIVSAM, HÅLLBAR, NÄRINGSRIKTIG och SÄKER ska beaktas i arbetet med att skapa hälsosamma och hållbara måltider.

Livsmedelsverket har som uppdrag att verka för bra matvanor i befolkningen. Ett led i det arbetet är att ge ut kostråd. Kostråden grundas på forskning om hälsosamma matvanor och hur maten påverkar miljön. Livsmedelsverkets ger även ut råden Bra måltider i förskolan, Bra mat i skolan, Bra mat i äldreomsorgen och skriften Uppmuntra till bra måltider. Råden är avsedda som ett stöd i arbetet med offentliga måltider



5.1 God

- Maten ska vara god och presenteras på ett trevligt och inbjudande sätt som ökar matlusten.
- Matgästerna ska regelbundet ges möjlighet att uttrycka sina åsikter och önskemål gällande maten och måltiderna.
- Menyn ska vara anpassad till målgruppen och hänsyn till matgästernas önskemål ska tas vid menyplaneringen.
- Kostenheten och den sektor där matgästerna äter ska ha ett gott samarbete för att kunna mötas kring matgästens önskemål.
- Menyer och information om kommunens måltider ska finnas lättillgängligt för matgästerna och Säterborna.
- En strävan ska vara att tillagning av maten sker så nära matgästen som möjligt.
- Specialkost ska tillhandahållas till matgäster och personal som av medicinska skäl inte kan äta den ordinarie maten. Förutom specialkost av medicinska skäl ska även specialkost i form av fläskfri och vegankost erbjudas.

5.2 Trivsam

- All personal som lagar och serverar mat till matgästerna ska vara serviceinriktad.
- All personal som närvarar under måltiden ska ge matgästerna och varandra ett fint bemötande, verka för en lugn stämning under måltiden, samt uppmuntra matgästerna till detsamma. Personalen ska också förmedla en positiv syn på maten och måltiden, samt främja matglädje och nyfikenhet för mat.
- Lokaler där måltiderna äts ska vara trivsamma och bra lämpade för måltider och de aktuella matgästerna.
- Lokaler och verksamhet ska organiseras så att inte onödig trängsel, oreda och hög ljudnivå uppstår under måltiden.
- Måltiderna ska serveras på lämpliga tider och vid ungefär samma tidpunkt varje dag.
- Varje matgäst ska få tillräckligt med tid på sig att äta och vid behov få hjälp att äta.
- Matgästerna ska regelbundet ges möjlighet att uttrycka sina åsikter och önskemål gällande måltidsmiljön. Detta ska ske genom matråd inom respektive sektor. Hänsyn till matgästernas synpunkter ska tas vid planering och utformning av verksamheten.

5.3 Näringsriktig

Maten ska vara näringsriktig, vilket innebär att vi arbetar efter de nordiska näringsrekommendationerna (NNR) som är de officiella näringsrekommendationerna i Sverige och ligger till grund för Livsmedelsverkets generella kostråd. Vid planering av måltiderna för olika åldersgrupper följer vi Livsmedelsverkets råd och skrifter:

- Nationella riktlinjer för måltider i förskolan
- Nationella riktlinjer för måltider i skolan
- Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen.

Detta gäller för både huvudrätter som lunch och middag, samt frukost och mellanmål.

- Genom måltidernas innehåll ska matgästerna få möjlighet att lära sig vilka livsmedel som är hälsosamma.
- Matgästerna ska få tillräcklig mycket mat för att kunna äta sig mätta.
- Maten ska presenteras på ett sätt som främjar hälsosamma matvanor.
- Individuella kostråd ska endast ges av kvalificerad personal i enlighet med vetenskap och beprövad erfarenhet.

5.4 Integrerad

All personal som arbetar inom förskola, skola, vård och omsorg och som kommer i kontakt med måltider ska se maten och måltiderna som en viktig och integrerad del av verksamheten.

- Personalen ska ha inställningen att ett optimalt energi- och näringsintag är en viktig förutsättning för en god hälsa samt energi till aktiviteter och lärande.
- Personalen ska verka för att ge matgästerna en naturlig och positiv inställning till mat och måltider.
- Personalen ska ha inställningen att måltiden är en av höjdpunkterna under dagen samt en möjlighet för återhämtning och social samvaro för matgästerna.
- Personal som berörs av mat och måltider i sitt arbete ska erbjudas utbildning inom området mat och hälsa.

Måltiden ska ses och användas som en resurs i den pedagogiska verksamheten.

- Pedagogiska måltider ska användas inom förskola, skola och omsorg om barn och ungdomar. Syftet är att agera förebild, skapa samvaro, lugn, en positiv inställning till mat samt kännedom om hälsosamma och hållbara matvanor.
- Samarbete mellan kostenhetens personal och berörda verksamheter ska i alla led vara en naturlig del av arbetet med mat och måltider som pedagogiskt verktyg.

MILJÖ-
SMART

5.5 Miljösmart

För att ständigt bli bättre och främja en fortsatt hållbar utveckling är inriktningen att:

- Genom måltidernas innehåll ska matgästerna få möjlighet att lära sig vilken mat som är bra för miljö, hälsan och klimatet.
- Ställa krav i upphandling på miljöhänsyn, god djurhållning, rättvis handel och ursprungsmärkning. Som stöd vid upphandling använda krav enligt Upphandlingsmyndigheten och ”En dalamodell för en miljömässigt ansvarsfull upphandling.
- Främja intaget av grönsaker, rotfrukter, baljväxter, frukt och spannmål, samt öka utbudet av vegetariska maträtter
- I möjligaste mån välja kött från Sverige, lokala gårdar eller ekologiskt uppfödda och om möjligt naturbetande djur
- Välja fisk från hållbara bestånd dvs certifierad fisk t.ex. MSC, ASC, WWF:s Fiskeguiden, m.m.
- Säsongsanpassa inköp och utbud av grönsaker och frukt.
- Aktivt arbeta med att minimera matsvinnet enligt FN:s mål med halvering till 2030.
- Upprätthålla och bibehålla en bra och tidig dialog med lokala producenter.
- Ställa krav i upphandling på förpackningar, bruksmaterial och transporter med så liten miljö-, klimat- och hälsopåverkan som möjligt.

Ekonomisk hållbarhet

- Livsmedelsbudgeten bör i möjligaste mån följa de prisförändringar som sker inom gällande livsmedelsavtal så att ingen urholkning av matkvaliteten sker.
- Alla sektorer ska hålla sig till gällande avtal om upphandlade livsmedel vid beställning.

Social hållbarhet

- Säters kommun ska verka för öppna landskap, en levande landsbygd och en hög självförsörjningsgrad i Sverige. Detta görs genom en upphandling som möjliggör och främjar närproducerade livsmedel och lokala livsmedelsproducenter.
- Maten och måltiderna ska bidra till lärande av svensk matkultur och traditioner, bidra till lärande och förståelse av andra länders matkulturer och traditioner samt möten över generationsgränserna.

5.6 Säker

- Samtliga verksamheter som hanterar mat ska följa gällande livsmedelslagstiftning och ha ett fungerade egenkontrollprogram med rutiner för hur risker hanteras, förebyggs och åtgärdas. Hela kedjan; inköp, förvaring, tillagning, transport, servering och disk, ska vara säker.
- Personal som arbetar med måltider ska ha relevant utbildning och kunskap samt ges löpande kompetensutveckling för sitt uppdrag.
- Köken ska vara ändamålsenliga med bra utrusning och ha en bra arbetsmiljö.
- Särskilda rutiner ska finnas för att säkerställa att matgäster med allergi och överkänslighet inte blir sjuka av maten.
- Personal inom förskola, skola, omsorg och personal inom kostenheten ska ha ett gott samarbete för att erbjuda säker mat till alla matgäster.
- Alla verksamheter som erhåller mat lagad av kostenheten ska samarbeta med kostenheten för att skapa optimala förhållanden för matgäster med särskilda kostrelaterade medicinska behov.
- Nötter, jordnötter, mandel och sesamfrön får inte förekomma i verksamheterna inom förskola och skola. Förbudet gäller både lokaler där mat tillagas och serveras, caféverksamheter, samt övriga lokaler där barn/elever vistas. Förbudet gäller även vid uthyrning av lokaler.
- När matgäster deltar i hanteringen av mat ansvarar matlagningsansvarig personal för att livsmedelslagstiftning och rutiner för säker mat följs.
- Maten ska vara fri från skadliga och ohälsosamma halter av bekämpningsmedel eller andra miljögifter.