Mjölby kommun

Kost- och måltidspolicy för Mjölby kommun

Världsvan & Hemkär

Förord

Vårt mål är att alla matgäster ska känna trygghet i att Mjölby kommun serverar god, vällagad och näringsrik kost i förskolan, skolan och omsorgen. Vi arbetar för en hållbar utveckling och kostverksamheten präglas av ett hälsofrämjande synsätt.

I förskolan och skolan ingår måltiden som en naturlig del av den pedagogiska verksamheten. Samvaron under måltiden är viktig för barnens sociala utveckling och är en stund att se fram emot under dagen. Genom samverkan mellan skolan, förskolan och måltidsverksamheten stimuleras barnen att ta ansvar för miljön.

Även för äldre och funktionsnedsatta personer inom kommunens omsorgsverksamhet ska måltiderna vara stunder att se fram emot. Medarbetare som deltar i måltider tillsammans med olika matgäster och kundgrupper ska ha god kompetens både när det gäller måltidens sociala betydelse och vikten av att kunna tillgodogöra sig näringsinnehållet.

De caféverksamheter som bedrivs inom kommunen ska fungera som betydelsefulla mötesplatser och bidra till hälsosamma matvanor genom utbud och tilltalande miljö.

Syfte

Kost- och måltidspolicyn ska vara ett vägledande och styrande dokument för att kvalitetssäkra kommunens måltidsverksamheter. Policyn ska också ligga till grund för kommunens upphandlingar, budget, verksamhetsplaner och nämndernas kravspecifikationer. Policyn gäller för all måltidsverksamhet oavsett driftform.

Policyn ska vägleda medarbetare som berörs av kost och måltider i kommunens verksamheter. Den ska ge information till elever, föräldrar, anhöriga, gode män och andra intresserade.

Kost - och måltidspolicy

Måltiderna i kommunens verksamheter ska framförallt vara goda och näringsriktiga men även säkra när det gäller hantering och inköp. De ska kunna intas i trivsamma måltidsmiljöer med tillfällen för samvaro samt bidra till en långsiktigt hållbar utveckling.

Varje medarbetare ska i sitt arbete alltid utgå från matgästens behov och hälsosituation. Specialkost ska endast erbjudas efter medicinsk bedömning. Vid specialkost av andra skäl erbjuds vegetariskt och salladsbuffé. Tillagningen ska ske så nära matgästen som möjligt.

När det gäller barn och ungdomar ska vi sträva efter att använda måltiden som ett pedagogiskt verktyg. Barns och ungdomars kunskap om vilken mat som serveras, var den kommer ifrån och hur den tillagas ska främjas.

Måltiderna ska spegla olika matkulturer.

Alla medarbetare som hanterar livsmedel inom kommunens verksamheter ska regelbundet genomgå kompetensutveckling och måltidsverksamheten ska kontinuerligt utvärderas.

Näring och hälsa

Måltiderna ska uppfylla de råd, rekommendationer och riktlinjer som är utfärdade av Livsmedelsverket och Socialstyrelsen. Menyerna ska utformas för att passa den aktuella målgruppen och bygga på hälsosamma och näringsriktiga livsmedel. Måltiderna ska vara fria från onödiga tillsatser och de ska gå att ursprungs- och näringsdeklarera.

Caféverksamhet

Caféverksamheternas sortiment ska innehålla näringsriktiga och hälsosamma alternativ.

Förskola, grundskola och gymnasium

Godis, snacks, och läsk ska inte serveras till förskolebarn eller skolelever. Servering av bakverk, glass och söta drycker ska ske restriktivt och endast vid speciella tillfällen.

Äldreomsorg och funktionsnedsatta

- Måltiderna ska fördelas jämnt under dygnets vakna timmar för att underlätta upptaget av näringsämnen. Nattfastan för äldre ska inte överstiga elva timmar.

- Det ska finnas kunskap och rutiner för att förebygga och upptäcka ät- och nutritionsproblem.

- Mat och näring ska ses som en integrerad del av omvårdnaden där medarbetarna har en central roll i att främja en bra måltidssituation.

Måltidsmiljö

En positiv måltidsupplevelse innefattar mer än bara maten på tallriken. Mötet med personal och andra matgäster såväl som rummets utformning, temperatur, dofter och ljud påverkar upplevelsen. Helhetsintrycket avgör om måltiden är värd att sitta ner och njuta av.

- Måltidsmiljön ska präglas av ett bra bemötande och god service.

- Måltiderna ska presenteras på ett aptitligt sätt för att främja matlusten och goda matvanor.

- Måltidslokalen ska vara anpassad utifrån antalet matgäster och deras behov.

- Alla ska ges möjlighet att äta i lugn och ro.

För förskola, grundskola och gymnasium gäller även:

- Skolan ska sträva efter att schemalägga lunchen tidigast klockan elva och att lunchtiderna varierar så lite som möjligt mellan dagarna.

- Vuxennärvaro är viktigt för att göra måltiderna till en lugn och trevlig social stund.

Hållbar utveckling

Kommunens måltidsverksamheter ska arbeta för att uppfylla ansvaret gentemot miljö, hälsa och ekonomi. Vår strävan ska hela tiden vara att använda säsongsanpassade råvaror fria från kemiska tillsatser samt att sträva efter att minimera transporterna.

Vid upphandling av livsmedel ska miljöhänsyn tas. Kommunen ska öka andelen svenska och lokalproducerade livsmedel. Livsmedlen ska ha producerats enligt krav som motsvarar svenska miljö- och djursskyddsregler.

Kommunen ska öka andelen ekologiska livsmedel. Vid samma prisbild och kvalitet ska svenska ekologiska livsmedel väljas före svenska konventionella livsmedel som väljs före utländska ekologiska livsmedel och i sista hand väljs utländska konventionella livsmedel.

Mjölby kommun är certifierad som Fairtrade City och ska i enlighet med de krav som ställs, öka andelen Fairtrade-märkta importvaror såsom kaffe, te, bananer, kakao, socker och kryddor.

Vid utformning av matsedlar ska vegetariska maträtter och maträtter med hög andel vegetabilier övervägas.

Kommunens måltidsverksamheter ska arbeta för att minimera matsvinnet genom hela livsmedelskedjan, från inköp till servering.

Ansvar

Kost- och måltidspolicyn beslutas av kommunfullmäktige. Ansvarig nämnd är tekniska nämnden. Kost- och måltidspolicyn ses över årligen av tekniska nämnden samt revideras och utvärderas
varje mandatperiod.

Genomförande

För att förverkliga policyn ska varje nämnd som berörs ha en handlingsplan som anger hur man arbetar med kost- och måltidspolicyns tre områden näring och hälsa, måltidsmiljö och hållbar utveckling. Respektive nämnd följer upp sin handlingsplan.

Uppföljning

Det ska finnas en målsättning kring andelen ekologiska livsmedel, Fairtrade-märkta livsmedel, svenska livsmedel och lokalproducerade livsmedel. Lokalproducerade livsmedel ska vara producerat, förädlat och paketerat i Östergötland och/eller i angränsande landskap. Måltidsservice följer upp andelen inköpta livsmedel inom ovan utpekade områden för respektive förvaltning.

Mjölby kommun

Service- och teknikförvaltningen
Måltids- och lokalvårdsavdelningen
Telefon: 0142 - 850 00
E-post: tekniska@mjolby.se
595 80 Mjölby

Världsvan
& Hemkär