

Mat- och måltidspolicy

Innehållsförteckning

Mat- och måltidspolicy	1
1. Inledning	1
2. Upphandling och inköp	2
3. Kompetens och kunskap	2
4. Klimat och miljö	2
5. Strategier	2

1. Inledning

I Strömsunds kommun ska vi servera god, vällagad, näringsriktig och omväxlande kost.

Maten ska upplevas aptitlig, hålla hög kvalitet och tillagas utifrån begreppen: från grunden, efter säsong och med ekonomisk hushållning. De nordiska näringsrekommendationerna och Livsmedelsverkets riktlinjer ska följas. Alla som av medicinska skäl har behov av specialkost ska kunna erbjudas sådan. Maten ska vara trevligt serverad och presenterad, måltiden ska kunna avnjutas i en lugn, trygg, välkomnande miljö som främjar social samvaro.

Måltiden ska vara en del i skolans och barnomsorgens pedagogiska arbete. Inom vård och omsorg ska måltiden vara en integrerad del av de insatser som ges.

Ett systematiskt kvalitetsarbete ska bedrivas av respektive nämnd för att planera, följa upp och utveckla den mat- och måltidsupplevelse som erbjuds.

2. Upphandling och inköp

Vid upphandling och löpande inköp av livsmedel ska prioriteringar göras av produkter som är bra för miljö, klimat och hälsa. Säsongsanpassade råvaror ska i första hand väljas. Vid livsmedelsupphandling ska rekommendationer från upphandlingsmyndigheten följas. Förfrågningsunderlaget ska i möjligaste mån utformas så att lokala och regionala leverantörer kan lämna anbud.

3. Kompetens och kunskap

Alla som arbetar med hantering, tillagning och servering av mat ska, utifrån sina arbetsuppgifter, ha relevant kompetens inom områdena matlagning, näringslära och fysiologi, specialkost, hygienfrågor, värdskap och hållbar utveckling. Personalen ska ges möjlighet till kompetensutveckling.

4. Klimat och miljö

Strömsunds kommun ska arbeta för en varaktig hållbar utveckling. Detta ska uppnås genom att den verksamhet som kommunen bedriver ständigt förbättras och utvecklas så att användning av energi och naturresurser sker på ett effektivt sätt och medför minimal påverkan på miljön. Matsvinnet ska minskas genom aktivt samarbete mellan leverantör och beställare.

5. Strategier

Övergripande

- Ta vara på sensoriska kvalitetsvärden som doft, smak, utseende, konsistens samt näringsinnehåll.
- Det goda värdskapet ska vara vägledande för all personal.
- Matgästerna ska stimuleras till bra matvanor.
- Måltiden ska vara ett naturligt tillfälle för samtal och social gemenskap.
- Alla som har intyg om medicinsk specialkost från läkare, sjuksköterska, distriktssköterska, skolsköterska eller dietist ska erbjudas måltider som svarar mot den enskildes behov.
- Måltiderna ska serveras enligt livsmedelsverkets rekommendationer.
- Respektive verksamhet ska verka för att minimera matsvinn.
- Ett respektfullt bemötande mellan personal och matgäster ska genomsyra måltidsupplevelsen.
- Respektive verksamhet ska säkerställa att all personal som hanterar eller serverar mat ska ha relevanta baskunskaper inom området.
- Samverkansträffar ska ske regelbundet mellan kostleverantörer och berörda verksamheter för uppföljning av mål och ambitioner.

Kostleverantörer

- Alla måltider som tillagas ska vara näringsberäknade.
- Andelen kött ska minskas med 10 procent till 2025 jämfört med 2021-års nivå.
- Kockutbildning ska eftersträvas vid nyanställning.
- Ett lakto-ovo-vegetariskt alternativ erbjuds alltid till alla måltider.
- Grön- eller rotsaker samt frukt ska serveras dagligen.

Förskola och skola

- Inom förskola och skola tillämpas pedagogisk måltid enligt beslutade riktlinjer.
- Eleverna ska engageras i måltidsfrågor och ges möjlighet till inflytande över måltidsverksamheten.
- Alla ska ha tillräckligt med tid för att få äta i en lugn, trevlig, trygg och ändamålsenlig måltidsmiljö, skollunch ska företrädesvis ätas i skolans matsal.

Vård och omsorg

- Vårdtagarna ska ges möjlighet att tillgodose sitt energi- och näringsbehov genom en jämn fördelning av måltiderna över dygnet i en lugn, trevlig och trygg måltidsmiljö.
- Så långt det är möjligt ska den enskilde ges möjlighet att vara delaktig i sin måltidsplanering.