

Id nr: 0:29
Version: 3.0

Titel: Matpolicy med strategier och mål

Typ: Policy
Fastställt: Policy KF 2017-06-21, § 43
Strategier och mål: KS 2017-11-21, 196

Giltighetstid: Tills vidare
Uppdateras:

Matpolicy med strategier och mål

Innehållsförteckning

1. Miljö och samverkan
2. Upphandling och inköp
3. Kompetens och kunskap
4. Systematiskt kvalitetsarbete
5. Begrepp

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.

1. Miljö och samverkan

Maten ska vara trevligt serverad och presenterad samt 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 del i det rehabiliterande/habiliterande arbetet. God kommunikation mellan alla personalkategorier, förvaltningar och med matgästen ska genomsyra verksamheten.

2. Upphandling och inköp

Vid upphandling och löpande inköp av livsmedel ska prioriteringar göras av produkter som är bra för miljö, klimat och hälsa, då prisavvikelsen är skälig. Säsongsanpassade råvaror ska i första hand väljas. Vid livsmedelsupphandling ska rekommendationer från upphandlingsmyndigheten följas gällande miljö och sociala krav. Relevanta och icke-diskriminerande krav på djurskydd i nivå med svensk djurskyddslagstiftning ska ställas utifrån upphandlingsmyndighetens rekommendationer. Förfrågningsunderlaget ska i möjligaste mån utformas så att lokala/regionala leverantörer kan lämna anbud.

3. Kompetens och kunskap

Alla som arbetar med hantering och tillagning 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 relevant kompetensutveckling för att kunna upprätthålla en hög kompetens.

4. Systematiskt kvalitetsarbete

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

5. Begrepp

Med kvalitet menar vi att förutom att maten har näringsvärde och hygien enligt livsmedelslagen, skollagen och livsmedelsverkets riktlinjer, att brukare och elevers upplevelse av maten ska vara god eller mycket god.

Med närproducerad menar vi producerat inom kommunen, länet eller regionen.

Med tillagad från grunden menar vi att användande av hel- och halvfabrikat ska vara i minsta möjliga mån.

Med värdskap menar vi att bemötandet i matsalen/måltidssituationen ska vara trevligt och inbjudande.

Strategier

Allmänt

- 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.
- Alla ska ha tillräckligt med tid för att få äta i en lugn, trevlig, trygg och ändamålsenlig måltidsmiljö.
- Måltiden ska vara ett naturligt tillfälle för samtal och social gemenskap.
- Vikten av ett nära samarbete mellan olika förvaltningars personal i måltidssammanhang ska vara tydligt.
- Alla måltider som serveras ska vara näringsberäknade.
- Alla som har intyg om medicinsk specialkost från läkare, sjuksköterska, distriktssköterska, skolsköterska eller dietist ska erbjudas måltider som svarar mot den enskildes behov.

Titel: Matpolicy med strategier och mål

Id nr: 0:29

- Måltiderna ska serveras enligt livsmedelsverkets rekommendationer.
- Respektive verksamhet ska verka för att minimera matsvinn.
- Öka andelen vegetabilier samt minska andelen rött kött.
- Ett respektfullt bemötande mellan personal och matgäster ska genomsyra måltidsupplevelsen.

Förskola och skola

- Inom förskola och skola tillämpas pedagogisk måltid enligt beslutade riktlinjer.
- Ett lakto-ovo-vegetariskt alternativ serveras alltid till lunch.
- Grön- eller rotsaker samt frukt ska serveras till varje lunch.
- Eleverna ska engageras i måltidsfrågor och ges möjlighet till inflytande över måltidsverksamheten.

Vård och omsorg

- För omsorgstagare inom särskilt boende ska grön- eller rotsaker samt frukt serveras dagligen.
- Ett nära samarbete mellan vård- och omsorgspersonal och sjuksköterskor ska vara en naturlig del i näringsfrågor.

Personal och kompetensutveckling

- Inom kostenheten ska kockutbildning eftersträvas vid nyanställning.
- Respektive verksamhet ska säkerställa att all personal som hantarer/serverar mat ska ha relevanta baskunskaper inom området.

Systematiskt kvalitetsarbete

- Samverkansträffar ska ske regelbundet mellan kostenheten och berörda verksamheter. Under dessa träffar följs verksamheten upp och mål och ambitioner samt förslag på utvecklingsmöjligheter och förbättringar tas fram.

Mål och indikatorer

Allmänt

- Rutiner för mätning av matsvinn ska utarbetas, implementeras och genomföras från och med 1 januari 2018.
- Rutiner för mätning av vegetabilier i maträtterna ska utarbetas, implementeras och genomföras från och med 1 januari 2018.
- Respektive förvaltning ska i samverkan med kostenheten ta fram rutiner för mätning av mat- och måltidsupplevelse under 2018.

Förskola och skola

- Lunch i förskola och skola ska inte serveras före klockan 11.00.
- Flickor och pojkar inom förskola och skola ska ges möjlighet att sitta ned och äta sin lunch under minst 20 minuter.
- Andelen flickor och pojkar som är elever i kommunens grundskolor och gymnasium, som är nöjda eller mycket nöjda med skolmaten ska vara minst 75 procent.
- Andelen flickor och pojkar som är elever i kommunens grundskolor och gymnasium, som är nöjda eller mycket nöjda med matupplevelsen och anser att miljön är trygg ska vara minst 75 procent.
- Se över möjligheten att ta fram indikatorer för att mäta mat- och måltidsupplevelse inom förskolan.

Vård och omsorg

- Andelen kvinnor och män i kommunens särskilda boenden som tycker att maten smakar bra/mycket bra ska minst uppgå till 85 procent.
- Andelen kvinnor och män i ordinärt boende med beslut om matdistribution som tycker att maten smakar bra/mycket bra ska minst uppgå till 85 procent.
- Riktlinjer för omsorgsmåltider och måltidsspridning utarbetas.

Systematiskt kvalitetsarbete

- Teknik- och serviceförvaltningens kostnhet initierar till kostombudsträffar på varje särskilt boende två gånger per år.
- Teknik- och serviceförvaltningens kostnhet initierar till matråd på varje skola och förskola två gånger per år.
- Teknik- och serviceförvaltningens kostnhet initierar till träffar med ledning för vård- och socialförvaltningen, framtids- och utvecklingsförvaltningen samt barn-, kultur- och utbildningsförvaltningen två gånger per år inför kostombudsträffar och matråd.