

Kostpolicy



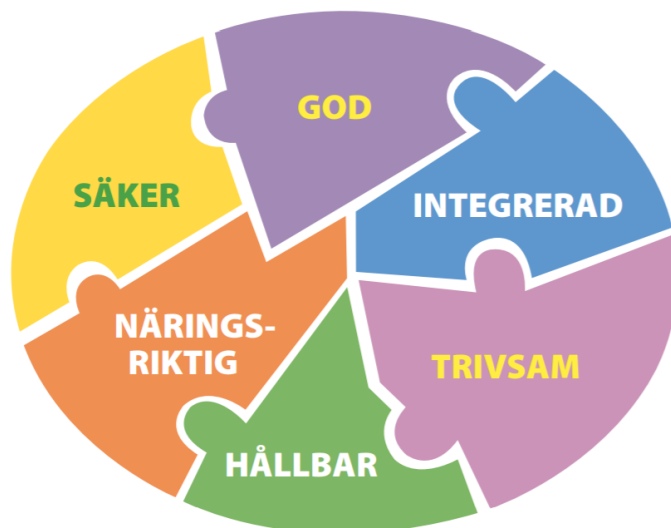
Policy	Datum för beslut: 2019-05-20
	Reviderad:
Beslutsinstans: KS	Giltig till: 2023-02-28

Inledning

I Vännäs kommun serveras mat varje dag till barn, elever, vuxna och äldre inom måltidsverksamheterna i förskola, skola, fritidshemsverksamhet och omsorg.

Mat är ett av livets stora glädjemedlen. Måltiden ska engagera alla sinnen och vara en höjdpunkt på dagen värd att se fram emot. Den kan vara ett positivt avbrott i vardagen och bidra till glädje, gemenskap och meningsfullhet.

Bra måltider förutsätter en helhetssyn och lyhördhet för matgästernas behov och önskemål, vilket illustreras i Livsmedelsverkets Måltidsmodell, se nedan. Måltidsmodellen ger ett helhetsperspektiv på bra måltider och kan användas i såväl planering som uppföljning av måltiderna.



Att måltiden är god och trivsamt är viktigt för att maten ska hamna i magen. En bra måltid ska också vara näringsriktig och säker att äta. Dessutom bör måltiden vara miljömässigt och socialt hållbar samt tas tillvara som en integrerad del i verksamheten, exempelvis i pedagogiken eller i omvårdnaden. Till exempel kan traditioner och årstider uppmärksammas i samband med måltider. För att nå god kvalitet på alla områden krävs samverkan.

Måltiderna i förskola och skola ger alla barn, oavsett bakgrund, möjlighet till bra matvanor och är en viktig del i arbetet för jämlik hälsa. Bra mat ger barnen energi

upplevelsenära.

att utvecklas, leka och lära. Måltiderna har också goda möjligheter att främja bra matvanor och en sund inställning till mat.

Inom omsorg och vård kan måltiden bidra till god livskvalitet, bevarande av funktionsförmåga och ett snabbare tillfrisknande vid sjukdom. Måltiderna är inte bara grundläggande för att förebygga undernäring, sjukdom och ohälsa – måltidens sociala funktion är minst lika viktig.

Utgångspunkter

Kostpolicyn utgår också ifrån relevanta övergripande styrdokument. Det gäller till exempel Vännäs kommuns inköps- och upphandlingspolicy, livsmedelslagen, svensk djurskyddslagstiftning, socialtjänstlagen, skollagen samt hälso- och sjukvårdslagen.

Kommunala mål

Den övergripande målbilden för Vännäs kommun är visionen om ”Det Upplevelsenära Vännäs”.

De tre hörnstenarna som visionen består av är:

- Välkomnande Vännäs
- Livfulla Vännäs
- Nyttänkande Vännäs

De kommunala mål som främst är aktuella för kostpolicyn är:

- ”Medborgarna är delaktiga i kommunens utveckling, ges ett bra bemötande, en bra service och tillgängligheten till Vännäs kommuns verksamheter är god.”
- ”Vännäs kommuns verksamheter är av god kvalité”

Syfte

Syftet med kostpolicyn är att skapa ett gemensamt förhållningssätt till mat, måltider och måltidsmiljöer. Kostpolicyn ska vara ett verktyg för kvalitetssäkring för dem som tillagar, hanterar och serverar mat eller möter matgäster i sitt arbete, samt för dem som fattar beslut.

Definitioner

Med gäster menas i detta dokument de barn/elever/brukare/personal som får sin mat tillagad och serverad i Vännäs kommuns verksamheter.

Med enhet menas i detta dokument varje enskild förskola, skolrestaurang, gruppboende och äldreboende där mat serveras samt Rieck-Müllergårdens matsal.

Mål

MÅL	INDIKATORER
Den mat som serveras i Vännäs kommuns verksamheter är näringsriktig och väl sammansatt. En utgångspunkt är Livsmedelsverkets rekommendationer	<ul style="list-style-type: none"> • Vi använder ”Skolmatsverige” för att kontrollera matens näringsriktighet i skolan och vidtar vid behov åtgärder utifrån resultatet. (ja/nej) • Näringsberäkning av mat i äldreomsorg genomförs. (ja/nej)
Gästerna lockas av och tycker om den mat som serveras.	<ul style="list-style-type: none"> • Andel elever som uppger att maten som serveras alltid eller oftast smakar gott (enkätundersökning från Skolmatsverige – genomförs varje år) • Andel äldre i hemtjänst som tycker att maten är god eller mycket god (Matlådeenkät – genomförs vartannat år) • Andel äldre i särskilda boenden som anger att maten smakar bra eller ganska bra (Öppna jämförelser)
Måltidsmiljön är lugn, trivsamt och erbjuder tillfälle för social gemenskap samt främjar goda matvanor.	<ul style="list-style-type: none"> • Andel elever som upplever att de alltid eller oftast har tillräckligt med tid på sig att äta sin skollunch (Skolmatsverige) • Andel elever som alltid eller oftast upplever att ljudnivån/bullernivån i skolmatsalen är okej (acceptabel). (Skolmatsverige) • Andelen äldre som uppger att måltiderna alltid eller oftast är en trevlig stund (öppna jämförelser)
Varje måltidsverksamhet har någon form av samverkansforum kring måltidsfrågor, så att gästerna ges möjligheter att ge synpunkter på maten och verksamheten i övrigt.	<ul style="list-style-type: none"> • Andel av enheterna som har regelbundna matråd eller motsvarande i verksamheten
Vegetarisk kost serveras som huvudrätt minst en dag per vecka.	<ul style="list-style-type: none"> • Andel av enheterna som serverar vegetarisk kost som huvudrätt minst en dag per vecka.
När kyckling/kött serveras ska svenska produkter alltid vara förstahandsalternativet.	<ul style="list-style-type: none"> • Andel av den kyckling/kött som serveras som är svensk. (Statistik från huvudleverantör)
Vid inköp av livsmedel från huvudleverantören ska minst 25 % (räknat på kostnaden) komma från lokala leverantörer (från Sveriges fyra nordligaste län eller Österbotten).	<ul style="list-style-type: none"> • Andel livsmedel som är lokalproducerade (Statistik från huvudleverantörer)

All mjölk som serveras är ekologisk.	<ul style="list-style-type: none"> • Andel av den mjölk som serveras som är ekologisk. (Statistik från huvudleverantör) I detta ingår ej mjölk/dryck till specialkost.
Andelen mat som kastas i skolrestaurangerna (tallrikssvinn) ska vara högst 20 gram per elev per dag.	<ul style="list-style-type: none"> • Andel mat som kastas (svinnmätning tallrikssvinn)
Egenkontroll ska genomföras i alla verksamheter där mat tillagas och/eller serveras.	<ul style="list-style-type: none"> • Andel av enheterna där internrevision av egenkontrollen genomförs minst en gång per år. • Andel av de enheter som har internrevision där internrevisionen visar att egenkontrollen fungerar bra eller ganska bra

Lokala rutiner

Varje område/enhet lägger upp verksamheten utifrån de kommunövergripande målen.

Utvärdering – uppföljning

Utvärdering av målen görs en gång per år, i februari. Kostchef ansvarar för utvärderingen och den görs tillsammans med representanter från berörda förvaltningar. Utvärderingen av målen redovisas för kommunstyrelsen. Övriga berörda förvaltningar får ta del av utvärderingen skriftligt.

Kostpolicyn utvärderas under första kvartalet av varje ny mandatperiod. Ansvarig: kostchef. Utvärderingen görs i dialog med representanter från berörda förvaltningar. Vid behov sker revidering.

Därutöver revideras kostpolicyn vid behov eller utifrån politiska beslut.