



## KOST OCH STÄD

NÄSSJÖ KOMMUN

2011-11-10  
Britt-Mari Zander  
Bitr. avd.chef kost&städ  
Tel.0380-517919

### **Förslag till Policy och mål för kostverksamheten i Nässjö kommun**

#### **Vision**

Nässjö Kommun ger matgästerna Matglädje genom att det serveras välsmakande och näringsriktiga måltider i en trevlig måltidsmiljö med kunnig och serviceinriktad personal. Maten som serveras är lagad av bra råvaror och säker avseende specialkost och livsmedelshygien.

#### **Kostpolicy**

Kostpolicyn är ett styrande dokument för att kvalitetssäkra måltidsverksamheten i det dagliga arbetet.

Kostpolicyn syftar bland annat till att:

- Servera god mat av hög kvalitet, rätt näringsinnehåll samt specialkost vid behov.
- All livsmedelshandling ska vara godkänd av myndigheten för livsmedelskontroll och varje kök ska ha ett väl fungerande egenkontrollprogram.
- Måltiden ska presenteras och serveras på ett trevligt sätt i en lugn och trivsamt miljö.
- Vid upphandlingar göra de bästa valen utifrån miljömässiga och etiska utgångspunkter.
- Tydliggöra det gemensamma ansvaret kring måltids- och kostfrågor.
- All måltidspersonal ska kontinuerligt erbjudas kompetensutveckling inom sitt arbetsområde i förhållande till ansvar och befogenheter.
- Vid nyanställning av personal i tillagningsköken ska adekvat grundutbildning inom restaurang och storhushåll vara ett krav.

## Inriktningsmål/område:

### 1. Maten och dess näringsinnehåll

Måltiderna serveras enligt Svenska näringsrekommendationer(SNR) och Sveriges Livsmedelsverks (SLV) Råd och riktlinjer med anpassning till varje enskild gästkategori.

#### **Skola och förskola**

- Skollunchen ska grundlägga och främja goda kostvanor och bestå av en god, vällagad och näringsriktig måltid som ger eleverna 30 % av deras dagliga behov av energi och näringsämnen enligt gällande rekommendationer.
- Barn med heldagsplacering ska erbjudas frukost, lunch och mellanmål, dessa måltider ska täcka 65-70% av dagsbehovet av energi och näringsämnen.
- Lunchen ska schemaläggas på ett sådant sätt att alla elever får en möjlighet att äta sin lunch tidigast kl. 11.00 i en lugn miljö och utan tidspress. Det är viktigt att en dialog förs mellan skolans schemaläggare och köksansvariga, för att upprätta ett väl fungerande lunchschema, så att antalet ätande överensstämmer med antalet sittplatser.
- Måltiden ska vara en självklar del av den pedagogiska verksamheten. Vuxennärvaro i skolornas matsalar och vid förskolorna ska finnas under aktuell serveringstid.

#### **Vård och omsorg**

- Måltiderna ska bestå av goda, vällagade och näringsriktiga måltider jämt fördelade över dagen, nattfastan skall inte överstiga 11 timmar.
- Menyerna ska anpassas efter de äldres behov, vanor och önskemål.
- Äldreboendenas gäster skall utöver de tre huvudmålen erbjudas mellanmål och nattmål.

#### **Specialkost**

- Till målgrupper som av medicinska skäl inte kan äta av ordinarie mat ska fullgoda alternativ tillhandahållas och serveras.
- Förskolan och skolans specialkost ska likna den mat som serveras för dagen.
- Vid önskemål om annan kost vid religiösa och etiska skäl ska erbjudas anpassning av menyn till vegetarisk eller fläskfri kost.
- Allergiframkallande produkter såsom nötter, mandel och jordnötter får ej förekomma i maten till barn och ungdomar.
- Energi- och näringsberikad, konsistensanpassad kost ska tillhandahållas inom äldreomsorgen efter individuella behov.

#### **Portionsstorlek och pris per portion**

- Den norm som rekommenderas av Sveriges Livsmedelsverk (SLV) för energiinnehåll i måltider, är normvärde för den portionsstorlek som serveras varje gästkategori. Denna norm är även utgångsfaktor för kostnadsberäkning av portionspriser.

### 2. Måltidsmiljö

- Måltiderna ska ge en stunds avkoppling där en trivsamt atmosfär utgör en förutsättning att äta i lugn och ro.
- Måltiderna ska presenteras på ett aptitligt sätt som främjar goda matvanor.
- Man ska ha tillräckligt med tid på sig att äta.
- Måltiden ska ses som en naturlig mötesplats.
- Matgästerna ska få ett bra bemötande och vice versa.
- Matråd och kostombudsträffar som kan stimulera engagemang för bra måltider och trevlig måltidsmiljö

### 3. Upphandling, hantering, miljö, etiska krav

- Vid upphandling och inköp av livsmedel och material ska tydliga kriterier definieras som klargör kvalitetsnivå och miljö – och etiska krav kring de aktuella produkterna.
- Vid inköp av ekologiska produkter styr tillgång och ekonomi ökningen, med en målsättning att nå de nationella målen senast år \_\_\_\_\_.
- Välja säsongsanpassade råvaror.
- Dela upp upphandlingen så att även små leverantörer kan lägga anbud.
- För att minimera matsvinn i alla led ska ett aktivt arbete göras i alla verksamheter.
- Transporter ska ske med fordon utifrån de miljökrav som ställs vid transportupphandlingar.
- Transporterna av varm mat skall eftersträva att varmhållningstiderna blir så korta som möjligt.
- Den etiska konsumtionen ska följa av kommunen beslutade mål.
- Kostverksamheten ska jobba för övriga nuvarande och framtida fattade mål inom områden som berör verksamheten

### 4. Kompetens och profession

- All personalen i kostverksamheten ska ha rätt grundutbildning och erbjudas kontinuerlig fortbildning.
- Vikarier skall genomgå en introduktionsutbildning i livsmedelshygien, specialkost och grundläggande rutiner.
- Utbildning i livsmedelshygien ska ske kontinuerligt enligt de rutiner som finns i verksamhetens egenkontrollprogram.
- God service och trevligt bemötande ska sätta sin prägel på maten och måltiden som serveras samt även den omgivande miljön.

### 5. Säker mat, anpassad efter matgästens behov

- Matgästernas behov ska vara utgångspunkten i arbetet för varje anställd.
- Alla kök ska arbeta efter ett fungerande och dokumenterande egenkontrollprogram för sin köksverksamhet.

### 6. Uppföljning/Kvalitetssäkring

- Måltidsverksamheten ska utvärderas kontinuerligt genom årlig statistik över antal ätande, kartläggning av matsvinn. Andelen av inköpta ekologiska och etiskt märkta produkter ska årligen utvärderas.
- Måltidsverksamheten ska utvärderas i form av enkäter.
- Matrads- och kostrådsmöten ska finnas på varje enhet för att öka engagemanget kring maten. Rektorer ska sammankalla inom förskola/skola och områdeschef inom äldreomsorgen. Dokumentation från matrads- och kostrådsmöten ska vara underlag i kvalitetsuppföljningen.
- På varje förskola/skola och äldreboende ska finnas dokumenterat vem som är ansvarig för att berörd personal får kunskap om t ex allergier. En handlingsplan som beskriver insatser vid en akut reaktion.
- Gästenkäter ska genomföras varje år inom förskola/skola och äldreomsorg.

## 7. Organisation/Ansvar

### Organisation

- Det ska finnas en tydlig ansvars- och arbetsfördelning mellan politiker, förvaltning/nämnder, kostchef, rektor, omsorgschef eller annan med ansvar inom området för mat och måltider.
- Ansvarig nämnd kan delegera uppgifter, men har alltid det slutliga ansvaret. Den som har fått uppdrag på delegation ska veta om det, ha mandat, kunskaper och resurser att sköta uppdraget.

### Ansvar

- Avdelningschefen för Kost & Städverksamheten är ytterst ansvarig för uppföljning av mål, fördelning av tilldelade resurser samt ansvarar för kvalitetssäkringen kring måltiderna.
- Avdelningschefen ansvarar också för samordning av kompetensutveckling och fortbildning.
- Köksansvarig ansvarar för den dagliga driften i köket, att tillagning och sammansättning av måltiden blir adekvat för gällande kund. Samt att leveranser, servering och transporter enligt gällande rutiner och att egenkontrollprogrammet följs.

### Samverkan

Grunden för samverkan mellan utförare och beställare skall vara beskrivet i kostavtal för köp- och sälj- organisationen. Beställare och utförare ska träffas i forum för avstämning av kostavtal, servicenivåer och måluppfyllelse två gånger per år. Inför budgetperioden skall beställaren redovisa sina kommande behov

Matsedlarna upprättas av varje tillagningskök och presenteras på kommunens hemsida.

Pedagogisk- och omsorgs- personal ska samverka med måltidspersonal i syfte att få gäster och brukare att förstå matens betydelse för god hälsa och utveckling.

Varje nämnd ansvarar för att handlingsplaner upprättas utifrån Kostpolicyn.