

Kostpolicy för Ånge kommun

Dokumentansvarig: *Tekniska förvaltningen*

Fastställd av: *Kommunfullmäktige*

Fastställd när: *2018-11-26, § 129*

Diarienummer: *KS 14/231*

Ånge kommuns dokumentstruktur:

Politiska styrdokument:	Styrdokument – tjänstemannanivå:
<i>Reglemente</i>	
<i>Strategi</i>	
<i>Mål och prioriteringar, ekonomisk plan (Budgetdokumentet)</i>	
<i>Policy</i>	
<i>Plan, handlingsplan, åtgärdsplan</i>	<i>Plan, handlingsplan, åtgärdsplan</i>
<i>Politiska riktlinjer</i>	<i>Riktlinjer</i>
	<i>Rutiner</i>
	<i>Regler</i>
	<i>Instruktioner</i>

Innehåll:

Innehåll

Kostpolicy för Ånge kommun	1
1 Inledning, bakgrund	4
2 Nordiska näringsrekommendationer	4
3 Specialkost	4
4 Hållbar utveckling och matsvinn	4
5 Ekologiska livsmedel	5
6 Valfrihet för hemvården	5
7 Valfrihet för särskilda boenden	5
8 Valfrihet för skolan	5
9 Kompetens	5
10 Samverkan	6
11 Uppföljning	6

1 Inledning, bakgrund

Kostpolicyn är ett styrande dokument för att kvalitetssäkra det övergripande arbetet inom kostverksamheten. Kostpolicyn ligger till grund för kostens riktlinjer inom Tekniska förvaltningen och övriga förvaltningar i kommunen.

Kostverksamheten ska i största möjliga mån laga mat från grunden, maten ska vara god, vällagad och serveras vid rekommenderade tidpunkter. Kostverksamheten ska följa fastställda krav vad gäller närings- och energiinnehåll, specialkost och livsmedelshygien.

Välutbildad personal med rätt kompetens ska medverka till att skapa goda relationer kring maten i en trivsamt måltidsmiljö, som främjar goda matvanor hos barn och elever. Maten och mellanmålen för äldreården ska bidra till ökat välmående och trivsel i gemensamma lokaler.

2 Nordiska näringsrekommendationer

Måltidsprocessen ska präglas av kvalitet och service, som grund finns de Nordiska näringsrekommendationerna (NNR). Vid måltidsplanering och måltidsordning ska Livsmedelsverkets riktlinjer ”Bra måltider i förskolan 2016”, Bra mat i skolan samt ”Bra måltider i äldreomsorgen 2018” ligga till grund och Socialstyrelsens vägledning ”Näring för god vård och omsorg”. Planering, uppföljning och utvärdering sker i kostplaneringssystemet AIVO.

Inom äldreården beaktas särskilt näringstätta måltider och mellanmål samt att nattfastan inte blir för lång.

3 Specialkost

Matgäster som av medicinska skäl behöver specialkost eller konsistensanpassad kost, ska i möjligaste mån erbjudas och serveras sådan.

Tillhandahållna specialkost och konsistenser ska följa Livsmedelsverket och Socialstyrelsens rekommendationer. Specialkosten ska vara så lik den ordinarie maten som möjligt. De som av andra orsaker önskar specialkost erbjuds ett vegetariskt alternativ.

4 Hållbar utveckling och matsvinn

Kostverksamheten ska öka användningen av säsongsanpassade klimatsmarta råvaror som bidrar till minskade koldioxidutsläpp och hållbar utveckling. Vid val av kött och charkprodukter ska i första hand väljas livsmedel med ursprungsland Sverige. Kommunens matsvinn skall överlag minskas, både

av miljö- och kostnadsskäl. Kontinuerlig mätning och uppföljning av tallriks- och serveringssvinn sker vid samtliga skolor och förskolor.

Ägg och mejeriprodukter ska i första hand väljas från producenter där djurens hälsoläge och levnadsvillkor är goda. Fisk och prefabricerade fiskprodukter ska i första hand komma från miljöanpassad hållbar produktion.

Vid tidpunkt för ny livsmedelsupphandling kan kommunen möjliggöra upphandling av när- och lokalproducerade livsmedelsråvaror. Leverantörsförsäkran ska krävas vid upphandling.

5 Ekologiska livsmedel

Regeringens generella mål för offentlig sektor är att inköpen av ekologiska livsmedel skall öka till 60 % fram till 2030. Under 2018 köper kostverksamhetens produktionskök 20 % ekologiska livsmedel till skola och förskola. Vid val av ekologiska livsmedel ska tillgången på marknaden, tecknade livsmedelsavtal och budget vara styrande.

6 Valfrihet för hemvården

Ökade valmöjligheter för hemvården har genomförts. Det bör finnas möjlighet att välja alternativ maträtt från veckans matsedel.

7 Valfrihet för särskilda boenden

Måltidsmiljön i kommunens matsalar i äldrevården ska bidra till trivsel, samvaro och matglädje. Inriktningen är att öka valmöjlighet och måltidsutbud. Alla som bor på kommunens särskilda boenden ska dagligen erbjudas ett klimatsmart vegetariskt måltidsalternativ.

8 Valfrihet för skolan

Alla kommunala skolkök ska dagligen erbjuda elever ett klimatsmart vegetariskt måltidsalternativ. Möjligheten till ett ytterligare alternativt måltidsval ses över.

9 Kompetens

Personal som arbetar i kostorganisationens kök, ska ha för uppgiften lämplig utbildning. Vid rekrytering ska kockutbildning eller annan utbildning som arbetsgivaren bedömer likvärdig eftersträvas. Därutöver ska personalen fortlöpande och vid behov erbjudas personlig kompetensutveckling och utbildning.



10 Samverkan

Bra kommunikation mellan olika personalkategorier; kunder och matgäster, samt en tydlig ansvarsfördelning ska genomsyra hela processen. Matråd ska finnas på varje enhet för att öka delaktigheten. Rektor eller berörd chef sammankallar och ansvarar för att matråd genomförs; för samverkan om meny, måltidsmiljö och schemaläggning.

Barn och elever och äldreomsorgens boende ska kunna vara med och baka bröd, förbereda måltiderna eller hjälpa till med disken vid mottagningsköken.

11 Uppföljning

Enkätundersökningar avseende matens acceptans ska genomföras vartannat år och redovisas för kommunfullmäktige. Kostpolicyn utvärderas varje mandatperiod i tekniska nämnden och ingår i årsredovisningen.