



Krokoms
kommun
KROKOMEN TJIELTE

Måltidspolicy för kommunens verksamheter

Vi gör plats för växtkraft



Krokoms kommuns styrdokument

STRATEGI – avgörande vägval för att nå målen

PROGRAM – verksamheter och metoder i riktning mot målen

PLAN – aktiviteter, tidsram och ansvar

POLICY – Krokoms kommuns hållning

RIKTLINJER – rekommenderade sätt att agera

REGLER – absoluta gränser och ska-krav

Fastställt av: Kommunfullmäktige

Datum: 27 september 2018

För revidering ansvarar: Kostchef

Dokumentet gäller för: Krokoms kommuns verksamheter

Dokumentet gäller till och med: tills vidare

Innehåll

1	Måltidspolicy.....	5
1.1	Vision	5
1.2	Övergripande mål	5

1 Måltidspolicy

Mat är ett av livets glädjeämnen men också något livsnödvändigt som ska tillgodose individens behov av energi och näring.

Måltiderna ska vara dagens höjdpunkter och den mat som serveras ska vara god, näringsriktig, aptitlig för gom och öga samt stimulera matlusten.

I Krokoms kommun äter cirka 20 procent av kommunens befolkning mat inom förskola, skola och äldreomsorg. Det är därför i medborgarens intresse att kommunens måltidsverksamhet bedrivs kvalitetssäkert och med god ekonomisk hushållning. En väl fungerande måltidsverksamhet som tar hänsyn till individens behov inom både förskola och skola samt inom omsorg av äldre och personer med funktionsnedsättningar är av stor betydelse för att främja den nationella folkhälsan.

Måltidspolicyn omfattar kommunens verksamheter för barn, elever, brukare, besökare och medarbetare. Policyn gäller även mat och måltider i sådan verksamhet som kommunen upphandlar på entreprenad.

I möjligaste mån ska policyn gälla även livsmedelsutbudet i cafeterior/kiosker/automater på fritidsgårdar, badhus, idrottshallar och arbetsplatser där kommunen bedriver verksamhet.

Måltidspolicyn ska regelbundet revideras och sedan antas av kommunfullmäktige. Måltidspolicyns övergripande mål redovisas därefter i Folkhälsorådet enligt folkhälsoplanen.

1.1 Vision

Genom bra matvanor och hållbar miljö främja en god folkhälsa.

1.2 Övergripande mål

Krokoms kommun ska vara en förebild för goda matvanor samt arbeta för långsiktig hållbar miljö, hållbar ekonomi och hållbar utveckling.

- För en hållbar miljö och god förebild ska det så långt det är möjligt strävas efter att;
 - × öka antalet vegetariska rätter i grundskolan
 - × minska andelen matsvinn
 - × minska andelen tomma kalorier
 - × öka andelen ekologiska livsmedel
 - × öka andelen lokalt producerade livsmedel
 - × öka andelen nöjda matgäster
 - × öka andelen mat som tillagats från grunden med råvaror av god kvalitet anpassad efter årstider och traditioner.
- För en hållbar miljö och ekonomi ska kvalitetskrav ställas vid upphandling av livsmedel och inköp av måltidstjänster samt vid övriga inköp. Upphandlingsmyndighetens hållbarhetskrav följs.
- För en hållbar utveckling ska medvetna inköp som är bra för miljön, klimatet, arbetsmiljön och hälsan göras och däri påverka livsmedelsproduktionen i en hållbarare utveckling.

- Kvalitet, servicetänk och ansvar kring mat och måltider ska genomsyra hela kostorganisationen. Berörda kommunala nämnder ansvarar för att säkerställa att Måltidspolicyn med tillhörande riktlinjer och rutiner implementeras samt efterlevs och ingår i den interna kontrollplanen.
- Alla som serveras mat och måltider inom Krokoms kommun ska erbjudas mat och måltider som motsvaras av gällande riktlinjer utifrån de nordiska näringsrekommendationerna (NNR), Livsmedelsverkets riktlinjer Bra mat i förskolan och Bra mat i skolan (SLV 2007), samt Livsmedelsverkets Bra måltider i äldreomsorgen.
- För matgästen ska måltiden kännas trivsamt och vara lustfylld och trevlig där individuella behov ska vägas in. Det ska finnas möjlighet för alla som serveras mat i Krokoms kommun att välja mellan flera rätter. Mellanmjölk ska serveras. Matfettblandning 75 procent som baseras på smör, inte margarin, ska serveras som alternativ till bordsmargarin.
- För att ha integrerade måltider krävs delaktighet och inflytande på måltiden. Detta uppnås i form av matråd eller kostombud där synpunkter på såväl matens sammansättning som kvalitet på måltidsmiljön tas tillvara. I verksamheter inom barn- och utbildning ska det genom pedagogiska måltider kombinera omsorg, utveckling och lärande. Det ska finnas en plan för uppföljning och återkoppling mellan kostorganisationen och matgästen.
- Personal som på ett eller annat sätt har inflytande över matgästens kost och måltidssituation ska fullgod kompetens uppnås och bibehållas genom fortbildning inom matproduktion och nutritionsbehandling.