

Kostpolitiskt program för Sävsjö kommun

Antaget av kommunfullmäktige 2013-05-20, § 61

Framtaget av Anneli Tellmo Jung, chef för kommunal service i Sävsjö kommun

Innehållsförteckning

1. Inledning	3
2. Bakgrund	3
3. Syfte	4
4. Vision	4
5. Barn och utbildningsförvaltningen	5
5:1 Mål och riktlinjer för förskolan, skolan och fritids.....	5
6. Socialförvaltningen	6
6:1 Mål och riktlinjer för äldreomsorgen.....	6
7 Ansvar	7
7:1 Förvaltningschef.....	7
7:2 Personalens roll.....	7
7:3 Ansvar för hem och förskola/skola.....	7
8. Kostenhetens kvalitetssäkringsansvar	8
9. Nationella riktlinjer	8

1. Inledning

Mat och måltider är centrala i våra liv, som njutningar, källor till glädje, som mötesplatser och kulturbärare. Våra matvanor har också stor betydelse för hälsan, såväl för barn som för vuxna.

Det kostpolitiska programmet innehåller Sävsjö kommuns politiska mål och strategier för att säkerställa att de måltider som serveras inom kommunens verksamheter leder till välbefinnande, god hälsa och att trivsamma måltidsmiljöer erbjuds.

Måltiderna ska vara en del i bevarandet av traditionell matkultur och samtidigt verka positivt för utvecklingen av den moderna matkulturen. Vikten av kunskap kring matens ursprung och miljöpåverkan ska lyftas fram.

Sävsjö kommuns kostorganisation ska sträva efter att följa de rekommendationer och riktlinjer som tagits fram genom forskning på området. Detta säkerställs genom att matsedeln är energi- och näringsberäknad i enlighet med de rekommendationer som finns i de nationella riktlinjerna för mat inom förskola, skola och äldreomsorg.

2. Bakgrund

Kostorganisationen är en del av resultatenheten kommunal service i Sävsjö kommun där även lokalvård och vaktmästeri är inkluderade. Resultatenheten kommunal service är organiserad under tekniska förvaltningen. Barn- och utbildningsförvaltningen och socialförvaltningen är de största köparna av måltider och service. I styrgruppen för resultatenheten finns representanter från tekniska förvaltningen som är säljare, och de köpande förvaltningarna. För den kommunala serviceenheten ansvarar en övergripande kommunal servicechef. Dessutom finns en kostsamordnare med adekvat kunskap inom kostområdet. Alla tillagningskök har en ansvarig kock med gruppleddaruppgifter för det aktuella tillagningsköket samt de mottagningskök som maten sänds till. I kostorganisationen arbetar cirka 60 medarbetare. De professioner som finns representerade är kockar som utgör en tredjedel och resterande två tredjedelar är ekonomibiträden.

De tjänster som kostenheten säljer till barn- och utbildningsförvaltningen är skolmåltider och måltider till de barn som vistas på kommunens förskolor och fritidshem. Socialförvaltningen köper hela abonnemang med kompletta måltider, frukost, lunch, middag och mellanmål, sju dagar i veckan året runt till de personer som vistas på kommunens äldreboende. En annan service till äldre är möjligheten att få matdistribution hem till dörren.

Det finns också tre restauranger i kommunens regi som är öppna för allmänheten och som är en service till kommunens äldre invånare.

En vardag lagas cirka 2000 portioner till skolan och cirka 400 till äldreomsorgen, totalt 2400 portioner.

Det finns idag 5 tillagningskök i kommunen, fördelade mellan de största tätorterna i kommunen, samt 2 kök i centrala Sävsjö.

I hela kommunen finns även 19 mottagningskök där personalen tillagar vissa delar av måltiden; potatis, pasta, ris samt grönsaker, frukost och mellanmål. Maten levereras varm i värmeskåp från tillagningsköken till dessa kök.

Mottagningsköken finns på både skolor, äldreboenden och förskolor runt om i kommunen.

3. Syfte

Syftet med det kostpolitiska programmet är att säkerhetsställa att måltiderna som serveras inom förskola, skola och äldreomsorg uppfyller de krav och rekommendationer som ställs på måltider som serveras inom den kommunala verksamheten.

Det kostpolitiska programmet ska också verka som ett stöd/styrdokument för personal, elever, pensionärer, matgäster, anhöriga och politiker.

4. Vision

Sävsjö kommuns vision för måltidsverksamheten är:

”Måltiden ska vara god, livsmedelssäker, näringsriktig, och anpassad efter målgruppen. Måltiden ska vara en positiv upplevelse och skapa förutsättning för goda matvanor och en god hälsa.”

5. Barn- och utbildningsförvaltningen

Inom barnomsorgen serveras dagligen frukost, lunch och mellanmål. Pedagogiska måltider för pedagogerna är en viktig del för att nå en bra måltidsituation för barnen. I samverkan med skolans undervisning ska goda kostvanor främjas samt ge kunskap om hälsa och välbefinnande. Inom grundskolan är bra matvanor en förutsättning för att eleverna ska orka koncentrera sig under skoldagen. En förutsättning för att Sävsjö kommun ska vara bland de 50 bästa i Sverige vad det gäller det sammanvävda resultatet från grundskolan enligt prioriterat arbetsområde i utvecklingsstrategin.

5:1 Mål och riktlinjer för förskolan, skolan och fritidshem

- Måltiderna som serveras ska vara näringsberäknade och uppfylla Livsmedelsverkets rekommendationer kring uppbyggnad av matsedlar för barn och ungdomar.
- Andelen ekologiska livsmedel ska öka och matsedlarna säsongsanpassas.
- Arbeta aktivt för att minska matsvinnet.
- Andelen hel- och halvfabrikat minskas.
- Livsmedel som innehåller onödiga tillsatser ska inte inhandlas.
- Vid upphandling av livsmedel ska Miljöstyrningsrådets (MSR) kriterier och möjligheten för mindre leverantörer (lokala) att lämna anbud användas i enlighet med senast antagen upphandlingspolicy av kommunfullmäktige.
- Möjligheten till alternativa lunchrätter ska öka.
- Måltiderna ska serveras i en trivsam måltidsmiljö.
- Måltidsordningen över dygnet ska bestå av 3 huvudmål och 1-3 mellanmål och ska vara schemalagd enligt fasta och regelbundna tider jämnt över dagen. Tiden mellan målen ska inte överskrida 2-2,5 timmar för de yngsta barnen (1-2 år). För de större barnen får det vara maximalt 3-3,5 timmar mellan målen.
- Luncherna på skolan ska serveras mellan klockan 11 och 13 och ska ge 25-30 procent av dagsbehovet av livsmedel.
- Specialkost ska erbjudas målgrupper som av medicinska, religiösa eller etiska skäl inte kan äta av ordinarie mat. Specialkosterna ska även de vara näringsberäknade och underlag för beställningen ska finnas.
- Måltiden ska ses som en viktig del inom de olika verksamheterna, både ur ett hälsomässigt, socialt och pedagogiskt perspektiv.
- Pedagogiska luncher ska tillämpas.
- Allergiframkallande produkter såsom nötter, mandel och jordnötter ska inte förekomma i mat till barn och ungdomar.
- Regelbundna kostråd ska genomföras.

6. Socialförvaltningen

Måltiderna som serveras inom äldreomsorgen är en viktig del ur ett hälsomässigt, medicinskt och socialt perspektiv och för att främja god livskvalitet för de äldre.

Detta är en av förutsättningarna för att Sävsjö kommun ska uppfylla det övergripande målet i kommunens utvecklingsstrategi:

Medellivslängden för män och kvinnor ska överstiga genomsnittet i riket.

Inom socialförvaltningen finns också riktlinjer för nutrition inom vård och omsorg enligt Hälso- och sjukvårdslagen.

6:1 Mål och riktlinjer för äldreomsorgen

- Måltiderna som serveras ska vara näringsberäknade och uppfylla Livsmedelsverkets rekommendationer för äldre personer.
- Andelen ekologiska livsmedel ska öka och matsedlarna säsonganpassas.
- Vi ska arbeta aktivt för att minska matsvinnet.
- Andelen hel- och halvfabrikat ska minskas.
- Livsmedel som innehåller onödiga tillsatser ska inte inhandlas.
- Vid upphandling av livsmedel ska Miljöstyrningsrådets (MSR) kriterier och möjligheten för mindre leverantörer (lokala) att lämna anbud användas i enlighet med senast antagen upphandlingspolicy av kommunfullmäktige.
- Möjligheten till alternativ rätt ska erbjudas sju dagar i veckan.
- Måltiderna ska serveras i en trivsam och lugn måltidsmiljö.
- Måltiderna ska fördelas jämn under dygnet med 3 huvudmål och 1-3 mellanmål.
- Nattfastan ska inte överskrida 11 timmar.
- Efterrätter ska erbjudas sju dagar i veckan.
- Specialkost ska erbjudas målgrupper som av medicinska, religiösa eller etiska skäl inte kan äta av ordinarie mat. Specialkosterna ska även de vara näringsberäknade och underlag för beställningen ska finnas.
- Regelbundna kostråd ska genomföras.

7:1 Ansvar

Varje chef för respektive förvaltning ansvarar för att det kostpolitiska programmet följs.

7:2 Personalens roll

Personalens ansvar är att arbeta så att måltiderna blir en integrerad del av verksamheten. I arbetsuppgifterna ingår att sprida information om vikten av att äta rätt ur ett hälsomässigt perspektiv samt att få en positiv inställning till måltiden ur ett socialt perspektiv. All personal i Sävsjö kommun ska föra en positiv dialog kring maten och måltidssituationen.

7:3 Ansvar hem och förskola/ skola

Delat ansvar råder mellan hemmet och skolan/förskolan. Måltiderna som serveras i förskolan och skolan innefattar en del av dygnets måltider och näringsbehov. Innebörden av detta är att även måltider i hemmet är en förutsättning för att uppnå ett fullt energi- och näringsbehov varje dag. Det är föräldrarnas/vårdnadshavarnas ansvar att tillhandahålla frukost och övriga måltider som inte serveras inom den aktuella kommunala måltidsverksamheten.

8. Kostenheten ansvarar för kvalitetssäkring enligt följande punkter

- De nationella riktlinjerna ska ligga till grund vid planering och tillagning av samtliga måltider. Detta säkerställs genom att all mat som serveras är näringsberäknad av ett kostdataprogram med receptur som efterföljs i köken.
- All kostpersonal ska utbildas och informeras regelbundet om livsmedelshygien, livsmedelslagen och egenkontrollarbetet utifrån HACCP (Hazard Analytical Critical Control Points) med fastställande av kritiska kontrollpunkter för egenkontroll.
- Kostenheten följer i all hantering av livsmedel Livsmedelslagens krav och arbetar utifrån ett egenkontrollprogram.
- Spårbarhetsdokumentation på alla livsmedel ska finnas att tillgå.
- Vid nyrekrytering av kostpersonal prioriteras formell utbildning.
- Resurser för näringsberäkning och matsedelsplanering ska finnas inom kostorganisationen.
- Personalen ska, förutom grundläggande hygienutbildning, erhålla regelbunden kompetensutveckling.
- Enkäter bland gästerna ska genomföras varje år inom skola och äldreomsorg.

9. Nationella riktlinjer

Kostenheten i Sävsjö kommun ska erbjuda en kost som tillgodoser olika gruppers behov av energi och näring enligt de gällande nationella riktlinjerna. Vid uppdateringar och förändringar av riktlinjerna ska kostenheten anpassa sig till de senaste rönen:

Nationella riktlinjer finns utarbetade i

- Bra mat i förskolan (Livsmedelsverket 2007).
- Bra mat i skolan (Livsmedelsverket 2007.)
- Bra mat i äldreomsorgen (Livsmedelsverket 2011).
- Mat och näring för sjuka inom vård och omsorg (Livsmedelsverket 2003)
- Svenska näringsrekommendationer (SNR) (Livsmedelverket 2005)