



Borgholms
kommun



1 (6)

Antagen KF 2015-09-14 § 133

**Kostpolicy för
Borgholms kommun och Borgholm Energi AB**

Kostpolicyn ska revideras vartannat år.

Kostpolicyn är framtagen av

Rolf Hellborg	Utbildningsförvaltningen
Kim Jakobsson	Utbildningsförvaltningen
Conny Legell	Socialförvaltningen
Agneta Pettersson	Borgholm Energi AB
Britt-Marie Källroos	Borgholm Energi AB
Åsa Amnér	Borgholm Energi AB

Riktlinjer för förvaltningarna

Inledning

I Borgholms kommun serveras varje dag ca 1600 måltider inom den kommunala verksamheten. I landets alla storhushåll serveras ca 50 miljoner måltider årligen. Storhushållen har därmed en betydande roll för våra matvanor. En bra måltidsverksamhet inom barnomsorg, förskola, skola och äldreomsorg är av stor betydelse för att främja den nationella folkhälsan.

Visionen för Borgholms kommuns folkhälsoarbete är att hela kommunen ska präglas av ett hälsofrämjande och sjukdomsförebyggande synsätt. Ett angeläget område är att arbeta för en ökad fysisk aktivitet och mer näringsrik kost.

En bra måltidsverksamhet inom barnomsorg, förskola, skola och äldreomsorg är av stor betydelse för att främja den nationella folkhälsan. Mat lagad från grunden som serveras i en god miljö under trevliga former, är en viktig del av våra barns, ungdomars och äldres vardag.

Kost och nutrition bör prioriteras av beslutsfattare då det möjliggör för anställda att verka för att alla barn, ungdomar och äldre ska känna mat och måltidsglädje samt ha bästa möjliga nutritionstillstånd.

Riktlinjernas syften är:

- Att klargöra rättigheter och ansvar kring måltids- och kostfrågor inom den kommunala verksamheten.
- Att underlätta och ge förutsättningar för att erbjuda likvärdiga måltider vad gäller innehåll och omfattning för de olika måltidsverksamheterna.
- Att i huvudsak följa Livsmedelsverkets rekommendationer. (Bilaga 1)
- Att fungera som en riktlinje för personal
- Att verka för att måltidernas ska stärka hälsan samt bevara eller öka deras sociala, fysiska och psykiska välbefinnande.
- Att verka för att måltiden ska vara en integrerad del av verksamheten i skola, vård och omsorg och präglas av en god kvalitet.

Bilaga 1:

http://www.slv.se/upload/dokument/mat/rad_rek/livsmedelsverket_nnr_2012_presentationsbroshyr_webb.pdf

Kostpolicyn ska följa mål, riktlinjer och miljöaspekter i *Målen för den offentliga gastronomi i Borgholms kommun.*

Ansvar:

Chefen för respektive verksamhet ansvarar för att kostpolicyn följs.

Kostchef:

- Upphandling av livsmedel – kvalitet på livsmedel
- Miljöaspekter
- Utbildning av kökspersonal
- Kostråd

Köksföreståndare:

- Inköp av livsmedel – kvalitet på livsmedel
- Tillagning av mat
- Servering av mat
- Mat vid speciella behov

- Måltidsmiljö
- Kostråd
- Livsmedelssäkerhet

Brukare:

I de fall där den enskilde inte kan ta ansvar för hela eller delar av sin näringstillförsel har kommunen genom sina resurser ett ansvar för att behovet tillgodoses.

Biståndshandläggare:

Utreder och beslutar om bistånd enligt socialtjänstlagen.

MAS:

Ansvarar för att det finns rutiner och riktlinjer som motverkar eller upptäcker undernäring.

Vård och omsorgspersonal:

Ansvarar för att följa givna direktiv gällande Riktlinjerna. Kontaktmannen ansvarar för riskbedömning, är ansvarig för att uppmärksamma, följa upp och utvärdera förändringar samt rapportera och informera till enhetschef, biståndshandläggare, sjuksköterska, anhöriga. Det är viktigt att stödja aktiva kostråd på varje enhet.

Personalens roll inom skola:

Personalens roll är att aktivt arbeta för att måltiderna ska bli en integrerad del i verksamheten. I arbetsuppgifterna ingår att sprida information om vikten av att äta rätt ur ett hälsomässigt perspektiv samt främja en positiv inställning till måltiderna ur ett socialt perspektiv. Det är viktigt att stödja aktiva kostråd på varje enhet. All personal ska föra en dialog kring maten och måltids-situationen och vara goda förebilder.

Inköp av livsmedel

Avsikten med en upphandling är att kommunen ska göra inköp av bra produkter till ett bra pris där alla detaljer kring kvalitet, inköp, betalning, fakturering etc. är reglerade i ett skriftligt avtal. Lagen om Offentlig Upphandling, LOU, tillämpas.

- *Inköpsansvariga ska ha information och kunskap om kommunens kostpolicy.*
- *Inköpsansvariga av livsmedel ska följa ingångna avtal.*
- *Inköpsansvariga ska i så stor utsträckning som de ekonomiska förutsättningarna medger, sträva efter att öka andelen ekologiska livsmedel, Fairtrade och rättvisemärkta livsmedel i de kommunala köken.*

Miljöaspekter

All hantering av livsmedel ska ske miljömedvetet, såväl inköp som omhändertagande av matavfall.

En viktig aspekt är att stäva efter minskat matsvinn.

Om utrustning för kompostering finns att tillgå, ska matsvinn komposteras/rötas.

Kunskap och utbildning av kökspersonal

Kunskapsnivån hos måltidspersonalen ska säkerställas genom att vid vikarietillsättning samt nyanställning ställa krav på adekvat grundutbildning inom restaurang och storhushåll.

Matsedlar

Matsedeln ska vara näringsberäknad och överensstämmande med de nationella rekommendationerna.

Sammanställningen av kosten presenteras i bilaga 1. (se ovan)

För brukare inom de särskilda boendena gäller allmätkost (A-kost) och energikost (E-kost). A-kost och E-kost serveras till de äldre då dessa är mer energitäta. Värdena i rekommendationerna avser de mängder av näringsämnen som ska konsumeras. Förluster i form av svinn vid beredning och varmhållning ska därför beaktas när man planerar på basis av rekommendationerna.

NNR1 (bilaga 1) ger riktlinjer och utgår från den nuvarande näringsituationen i Sverige. NNR ger underlag för planering av kost som är sammansatt så att den tillgodoser de primära energi och näringsbehoven.

- Grundmatsedeln ska vara varierad, näringsberäknad och följa de Nordiska näringsrekommendationerna (bilaga 1)

Mat vid särskilda behov

- Mat vid särskilda behov serveras till alla de gäster som av olika skäl inte kan äta ordinarie mat.
- Barn, ungdomar och äldre som av medicinska skäl behöver en annan mat, erhåller den efter individuell medicinsk bedömning och ordination av legitimerad läkare eller sjuksköterska.
- Barn, ungdomar och äldre som av etiska, kulturella eller religiösa skäl inte kan äta maten på den ordinarie matsedeln ska erbjudas anpassning av menyn. (För barn och ungdomar krävs intyg från förälder/vårnadshavare).
- För barn under 6 år lämnas ansökan om annan mat och ev. intyg från läkare/sjuksköterska till Förskolechef. För elever 6-16 år lämnas ansökan om annan mat och ev. intyg till skolsköterskan.

Specialkost

All kost ska vara riktad mot behov och önskemål där den vanliga kosten (A-kost) kan kompletteras med E-kost.

- Allmätkost (A-kost): Vanlig mat + ökad mängd fett och proteiner
- Eneraikost (E-kost): Som A-kost men berikad med ytterligare fett och proteiner

Olika sjukdomstillstånd påverkar kosten t ex diabetes, glutenintolerans. Specialkost lagas alltid vid behov och kan även utgöras av timbalkost, lättuggad kost med flera som ges vid behov av annan konsistens för att optimera näringsintaget.

Nutritionsbehandling

Vid vissa sjukdomstillstånd kan kosten/nutritionen bli en del av Hälso- och sjukvårdens ansvar. Sjuksköterska ska då agera utifrån givna riktlinjer.

Nationella riktlinjer för måltider i barnomsorg och skola

Nationella riktlinjer finns utarbetade vad gäller barnomsorgens måltider och skolluncher. Dessa riktlinjer (Bilaga 2) ska ligga till grund vid utformandet av måltidsverksamheten.

Bilaga 2

<http://www.slv.se/sv/grupp1/Mat-och-naring/Maltider-i-var-d-skola-omsorg/>

Energi och näringsrekommendation

Måltidens energiprocent ska fördelas under dagens måltider. Vi följer Livsmedelsverkets rekommendationer.

Bilaga 3

<http://www.slv.se/sv/grupp1/Mat-och-naring/naringsrekommendationer/>

Begränsningar

Nötter, jordnötter, mandel, sesamfrön, sötningsmedel eller lightprodukter får inte förekomma i förskolan/skolans verksamhet.

Tillagning av mat

Tillagning av mat sker i tillagningskök på Viktoriaskolan, Åkerboskolan och på Rälla skola

- Maten ska i största möjliga mån tillagas från grunden.

Innehåll i de olika måltiderna

Måltidsverksamheten ska ge en inblick i det svenska kulturarvet i allmänhet. Det ska också spegla dagens moderna samhälle med dess kulturella mångfald och uppdraget innefattar även att sträva mot ett internationellt perspektiv.

Huvudmatsedeln med dess menysatta rätter finns tillgänglig via Borgholms kommuns hemsida, <http://www.borgholm.se/Barn+-amp-+utbildning/Matsedel/se/66/>.

Till huvudmatsedeln bör det finnas kompletterande rätter som alternativ. Dessa menysätts inte.

Livsmedelssäkerhet

I Sverige finns en lagstadgad skyldighet för alla som arbetar med livsmedel att utöva så kallad egenkontroll över sin verksamhet för att förebygga hälsorisker.

- Tillsynen ska vara anpassad efter verksamhetens förutsättningar
- Egenkontrollprogrammet ska vara funktionellt anpassat till verksamheten
- Alla lokaler där livsmedel hanteras ska vara godkända vid kontroll av samhällsbyggnadsförvaltningens livsmedelsinspektörer
- Alla kök ska vara registrerade hos Livsmedelsinspektörerna
- Personal som arbetar med livsmedel ska kontinuerligt genomgå hygienutbildning
- Transporter av färdiglagad mat ska ske enligt gällande lagstiftning

Förskoleverksamhet

Förskoleverksamheten bedrivs i form av förskolor och familjedaghem.

Inom förskoleverksamheten serveras dagligen både frukost, lunch och mellanmål.

Grundskola (även fritidshem)

Bra matvanor är en förutsättning för att eleverna ska kunna fungera bra i skolan och orka koncentrera sig under skoldagen. I samverkan med skolans undervisning ska måltidsverksamheten grundlägga och främja goda kostvanor samt ge kunskap och färdigheter för hälsa och välbefinnande. Lunchen bör inte serveras tidigare än klockan 10.30.

Pedagogisk lunch

I Borgholms kommun finns det valmöjlighet för pedagoger att äta pedagogisk måltid tillsammans med sin eller annans klass.

Syftet med måltiden ska vara ett tillfälle till samvaro mellan vuxna och barn och att man då sitter tillsammans vid samma bord. Detta ger en stunds gemenskap och tillfälle till samtal och gruppkänsla.

För pedagogerna ska frivillighet att äta pedagogisk måltid gälla.

Det finns också en valmöjlighet att ta aktiv del i måltiden i egenskap av matvärd.

Stort fokus ska läggas på att det finns vuxennärvaro och matvärdar i matsalen under lunchtid. Matvärdarnas roll är att säkerställa lugn och ro i matsalen samt finnas som ett stöd för de barn och ungdomar som så önskar.

Boenden med totalansvar

I boendeformer med totalansvar för alla måltider ska minst fem måltider serveras dagligen; *frukost, lunch, middag samt två mellanmål*. Dessutom ska det finnas tillgång till mellanmål andra tider på dygnet när individen så önskar. Tiden mellan frukost och kvällsmål bör inte understiga 13 timmar. Nattfastan får inte överstiga 11 timmar.

Det ska i varje genomförandeplan finnas dokumenterat brukares måltidsvanor samt om brukaren är i behov av hjälp och tillsyn under måltiden.

Måltidsmiljö

- Måltiderna ska ge en stunds avkoppling där en trivsamt atmosfär utgör en förutsättning att äta i lugn och ro.
- Måltidsmiljön ska vara ändamålsenligt anpassad till den verksamhet som bedrivs.
- Måltiden ska vara en "guldstund" i de äldres vardag.
- Alla som behöver ska få stöd under måltiden.

Uppföljning

Vid varje enhet ska kostenheten göra en uppföljning tillsammans med enheten. Uppföljningen syftar till att säkerställa att leveransen hålls och motsvarar uppsatta riktlinjer. Enheterna ska också ges möjlighet att påverka måltidsmiljö och måltider.
