

Syfte

- All berörd personal ska veta vilka rättigheter, krav och vilket ansvar de har för måltids- och kostfrågor inom den kommunala verksamheten.

Huvudregel

- Måltiderna ska vara en naturlig och integrerad del i verksamheterna.
- Måltiderna ska förmedla matglädje.
- Måltiden ska användas som en viktig del i verksamheterna ur både ett hälsomässigt, socialt och ett pedagogiskt perspektiv.

Ansvar

- Kostenheten ansvarar för tillagningen.
- Kostenheten ansvarar för att maten är varierad och näringsriktig.
- Chefer och rektorer ansvarar för miljön i matsalarna inom skola och äldreomsorg.
- Svenska näringsrekommendationer (SNR) ska vara vägledande.

Framtagen av representanter från stab och service-, social-, bildnings- samt barn- och ungdomsförvaltningen.

Till denna övergripande kostpolicy finns detaljerade riktlinjer.

Måltider i kommunens verksamheter

Förskola

Serverar dagligen frukost, lunch och mellanmål.

Grundskola och fritidshem

Serverar dagligen kostnadsfri lunch och mellanmål till fritidshemmen.

Gymnasieskola

Rättviks kommun serverar kostnadsfri lunch inom gymnasieskolan samt att internateleverna erbjuds frukost och middag till en kostnad.

Särskilt boende

Särskilda boendeformer tillhandahåller vård och omsorg. Måltiderna är en viktig del av den totala behandlingen.

För alla verksamheter är måltiderna viktiga och en stor källa till glädje.

Återtagsprojektet

Kött och grönsaker produceras inom Stiernhööksgymnasiets naturbruksprogram. Slakt och förädling sker lokalt och sedan kommer produkterna alla kommunens kök till del.

Personalens ansvar

Personalens ansvar i köken förskola, skola och särskilda boenden är att aktivt arbeta för att måltiderna ska vara en integrerad del i verksamheten. I arbetsuppgifterna ingår att sprida information om hur viktigt det är att äta rätt ur ett hälsomässigt perspektiv samt att främja en positiv inställning till måltiden ur ett socialt perspektiv.

All personal ska föra en dialog kring maten och måltidssituationen. Matgästerna **ska alltid** vara i centrum genom god service och omtanke.

Måltidsordning

Dagens energi- och näringstillförsel bör fördelas jämnt över dagen och serveras på regelbundna tider. Enligt Svenska Näringsrekommendationer (SNR) ska dagens totala energiinnehåll fördelas enligt följande:

Frukost (morgonmål) 20-25 %

Lunch (mitt på dagen mål) 25-35 %

Middag (kvällsmål) 25-35 %

Två eller tre mellanmål bör också ingå.

Avvikelser från denna rekommendation finns för små barn

- Riktlinjer för barnomsorgens måltider, 2007
- Mat och kostbehandling för äldre, 2011

Mat vid särskilda behov

Vi har gäster som av olika skäl inte kan äta den ordinarie maten.

- Personer som av medicinska skäl behöver en annan kost erhåller den efter individuell bedömning och ordination.
- Personer som av etiska, kulturella eller religiösa skäl inte kan äta maten på den ordinarie matsedeln ska erbjudas anpassning av menyn.
- För barn/elever under 18 år ska förälder ansöka om annan kost.
- Personer som är strikta veganer kan erbjudas ett veganskt alternativ, efter särskild prövning.

Måltidsmiljö

- Måltidsmiljön ska vara ändamålsenligt anpassad till den verksamhet som bedrivs.
- Måltiderna ska ge en stunds avkoppling. En trivsamt atmosfär är en förutsättning för att kunna äta i lugn och ro.

Kostråd

Vid varje enhet ska det finnas ett kostråd. Rådets sammansättning och frekvens utarbetas lokalt och beskrivs i riktlinjer till policyn.

Livsmedelssäkerhet

I Sverige har vi en lagstadgad skyldighet för alla som arbetar med livsmedel. Vi ska utöva egenkontroll över vår verksamhet för att förebygga hälsorisker, säkerställa renlighet och redlighet. Egenkontrollen ska vara anpassad efter verksamhetens omfattning och art.

- Alla kommunala kök ska ha ett egenkontrollprogram som är anpassat till verksamheten.
- Alla lokaler där oförpackade livsmedel hanteras ska uppfylla gällande krav i Livsmedelslagen.
- All personal som arbetar med livsmedel ska kontinuerligt kompetensutvecklas i livsmedelssäkerhet.
- Transporter av färdiglagad mat ska ske enligt gällande lagstiftning.

Inköp av livsmedel

Avsikten med en upphandling är att kommunen ska göra inköp av bra produkter till ett bra pris där alla detaljer om kvalitet, inköp, betalning, fakturering med mera är reglerade i ett skriftligt avtal. Vid upphandling följs alltid Lagen om offentlig upphandling (LOU).

- Inköpsansvariga i kommunen ska ha information och kunskap om kommunens policyguide om inköp och gällande avtal.
- Inköpsansvariga av livsmedel ska följa ingångna avtal.

Kunskap och utbildning

Personalens kunskapsnivå inom måltidsverksamheterna i kommunen ska kvalitetssäkras genom att:

- all fast anställd personal som hanterar måltider ska kontinuerligt få kompetensutveckling inom sitt arbetsområde i förhållande till ansvar och befogenheter.
- det vid anställning av måltidspersonal är **adekvat grundutbildning eller motsvarande yrkeserfarenhet** inom restaurang och storhushåll som **är ett krav**.

Uppdatering

Uppdatering, revidering och utvärdering av kostpolicy ska ske vart fjärde år, som ett samarbete mellan förvaltningar som har måltidsverksamhet.