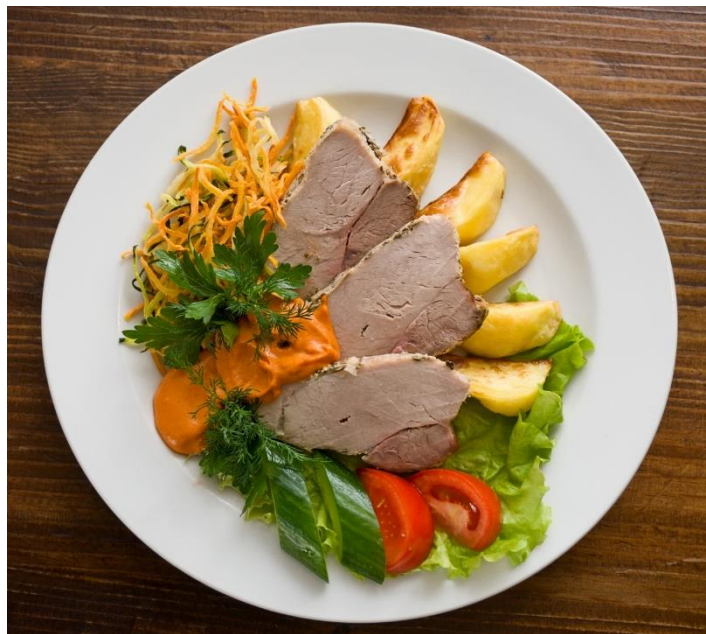




Vimmerby  
kommun

# Måltidspolicy Vimmerby kommun



---

Antagen av Kommunfullmäktige  
2019-06-17 § 112

## Innehållsförteckning

INLEDNING .....	3
SYFTE .....	3
ANSVAR .....	3
SÄKERHET .....	4
SAMVERKAN.....	4
KOMPETENSUTVECKLING .....	4
INKÖP AV LIVSMEDEL/ UPPHANDLING.....	5
SPECIALKOST/ AVVIKANDE KOST/ VEGETARISK KOST .....	5
FÖRSKOLA/ SKOLA/ FRITIDSHEM .....	6
VÅRD- OCH OMSORG .....	8
STYRDOKUMENT .....	10
UTVÄRDERING.....	10

# Måltidspolicy Vimmerby kommun

## Inledning

Måltidspolicyn är ett styrdokument för alla verksamheter inom Vimmerby kommun som hanterar och serverar livsmedel och måltider.

Måltidspolicyn ska bidra till en hållbar utveckling med inriktning mot de globala målen och livsmedelsstrategin för säker kvalitet och goda matvanor. Det 12:e globala målet är hållbar konsumtion och produktion då matsvinnet halveras fram till 2030. Måltiderna ska ge alla gäster en näringsriktig sammansatt kost som är varierande och säsonganpassad. En bra måltidshantering inom alla verksamheter är av stor betydelse för att främja de nationella målen inom folkhälsan.

Kommunens mål är att tillaga maten i så stor utsträckning som möjligt från grunden. Tillagningssystem ska anpassas utifrån varje verksamhets utformning och ekonomiska förutsättning. Matgästens behov ska vara i fokus där alla medarbetare har ett ansvar.

Innehållet i måltiderna ska följa livsmedelsverkets rekommendationer för varje ålderskategori.

## Syfte

Måltidspolicyn syftar till att klargöra generella inriktningar och ansvar kring måltids- och kostfrågor. Policyn ska beskriva kommunens förhållningssätt till måltiderna. All berörd personal i kommunens alla verksamheter som hanterar livsmedel och serverar måltider ska känna till och arbeta efter riktlinjerna i måltidspolicyn.

Policyn ska vara utgångspunkt för riktlinjer inom respektive nämnds ansvarsområde för att säkerställa kvalitén på kost och måltider.

ANSVAR Servera god och näringsriktig kost i en bra måltidsmiljö

MOD Göra varje enhet specifik

FANTASI Utveckla menyer med nya smaker

## Ansvar

Den närmaste chefen ansvarar för att informera medarbetarna om förändringar som sker i policyn. Alla medarbetare ansvarar för att måltidspolicyn följs.

Kostchefen har det övergripande ansvaret för matsedelsplanering och näringsberäkningar. Matsedelsplaneringen bygger på nordiska näringsrekommendationer (NNR).

## Säkerhet

Livsmedelslagstiftningen, egenkontrollen och framtagna hygienregler ska följas. God hygien, noggrann rengöring och rätt hantering av livsmedel är en förutsättning för en säker livsmedelshantering.



Jordnötter, mandel, nötter och sesamfrö ska inte serveras till barn och elever i förskola, skola, fritidshem eller gymnasiet. Tillfälliga förbud mot allergener kan förekomma där faktiska skäl föreligger.

Sojaprotein ingår i vegetariska rätter

På grund av allergirisk, säkerhet och för att främja likabehandling får kommunens skolor/förskolor inte ta emot någon form av livsmedel utifrån (t.ex. från föräldrar eller anhöriga i samband med firande), med undantaget att råvaror, frukt och grönsaker från egen trädgård ska vara tillåtet att ta med och bjuda på i skola och förskola.

## Samverkan

Det ska finnas möjlighet för alla matgäster att kunna se hur maten tillagas och kunna påverka utbudet genom matråd.

Matråd hålls på varje enhet minst två gånger per år. Där deltar kostpersonal, verksamhetspersonal, barn/elever, brukare och ansvarig chef. Där ska frågor gällande kost och måltidsmiljö diskuteras. Vid matråden förs anteckningar som skickas till kostchefen för sammanställning och utvärdering. Kostenheten utser en ansvarig för sammankallande av matråd.

All personal arbetar för att uppnå en trivsamt måltidsmiljö genom en god kommunikation.

Tillsammans arbeta för att minska svinn och få en ekonomisk hållbarhet.

## Kompetensutveckling

Personal inom samtliga verksamheter inom kommunen som hanterar eller serverar livsmedel ska erbjudas kontinuerligt kompetensutveckling inom sitt ansvarsområde. Personalen ska också ha kompetens och förmåga att kunna kommunicera, samarbeta och visa empati. Vidare ska personalen ha ansvarsförmåga och kompetens för att arbeta med service mot barn, ungdomar, personer med funktionsnedsättning och äldre.

## **Inköp av livsmedel/upphandling**

Vid upphandling följs lagen om offentlig upphandling.

Avsikten med en upphandling är att kommunen ska göra inköp av produkter till ett bra pris och kvalitet. Alla detaljer kring kvalitet, inköp, fakturering etc. är reglerade i ett skriftligt avtal.

Inköpsansvariga ska följa avtal och livsmedel efter säsong handlas in.

Upphandling ska göras så att de kommunala målen går att nå.

Kommunen ska sträva efter att ha så stor andel som möjligt av närproducerade livsmedel. Kraven på upphandlade livsmedel ska utgå från upphandlingsmyndighetens hållbarhetskriterier, ställa krav som motsvarar svenska lagar inom djurskydd och miljö. Inköp av andel ekologiska produkter ska öka.

Transporter ska ske med fordon utifrån de miljökrav som ställs vid transportupphandlingar.

## **Special kost/Avvikande kost och vegetarisk kost**

För att alla barn/elever/pedagoger inom förskola och skola i Vimmerby kommun ska få en säker kost kräver vi att de som har en allergi eller överkänslighet mot något livsmedel lämnar in ett läkarintyg. Målsman ansvarar för att läkarintyget lämnas till måltidspersonalen på respektive förskola/skola. Läkarintyg ska förnyas vart 3:e år, gäller ej glutenintolerans och diabetes.

För vegetarisk kost fyller målsman i intyg som lämnas till måltidspersonalen på respektive förskola/skola, finns att hämta Vimmerby kommuns hemsida.

Vid byte av förskola/skola ansvarar målsman för att läkarintyget flyttas med till ny förskola/skola.

För att brukare inom vård- och omsorg i Vimmerby kommun ska få en säker kost gör sjuksköterska eller läkare bedömningen om brukaren är i behov av specialkost/avvikandekost. Omsorgspersonalen gör beställningen till köket utifrån bedömning på aktuell kosttyp.

För de som av etiska, kulturella eller religiösa skäl inte kan äta maträtten som serveras, ska de erbjudas en anpassad meny. Kostenheten har ingen möjlighet att erbjuda tex. halalslaktat kött eller koshermat, det erbjuds i stället vegetariskt alternativ.

## Skola, Förskola, Fritidshem.

Alla barn/elever i Vimmerby kommun ska erbjudas ett likvärdigt utbud.

Enligt barnkonventionen har barn och elever rätt att få näringsriktig kost och ska undervisas i näringslära. Förskola/skola har enastående möjligheter att på ett positivt och naturligt sätt främja en hälsosam livsstil med bra matvanor hos våra barn. Lära sig hälsosamma matvanor tidigt i livet är viktigt. Det grundläggande ansvaret för barns matvanor ligger hos hem och familj.

Inom förskola och skola är ett av uppdragen att lära barn och elever matens betydelse för individ, samhälle och miljö t.ex. genom temadagar, bilder och samtal.

### Tallriksmodellen



Hur mycket man äter är individuellt beroende på hur mycket energi som man gör av med. Viktigt är att man följer tallriksmodellens proportioner.

### Frukost (förskola fritidshem)

20-25% av dagens energiintag

Fil/yoghurt, mjölk, flingor/müsli alt. gröt, bröd, pålägg, sylt/bär. Bröd som serveras är övervägande av grövre sort, det är viktigt att variera bröd och pålägg.

### Lunch

25-35% av dagens energiintag

Serveras enligt matsedel, finns på kommunens hemsida

I skolan serveras två rätter varav en är vegetarisk.

### Mellanmål (förskola fritidshem)

10-15% av dagens energiintag

Består vanligen av mjölk, smörgås, pålägg, frukt och grönsaker. Som alternativ kan mjölken bytas ut mot fil/yoghurt. Här finns utrymme för varje enhet att någon gång i månaden att erbjuda något extra.

### **Utflyktsmat**

Planeras i god tid med kostpersonal.

Varor för beredning eller tillagning beställs och hämtas av förskole/skolpersonal efter överenskommelse med kostpersonal. Förskole/skolpersonal övertar ansvaret för maten och mathantering under utflyktstiden. Extra kostnader som tillkommer ex emballage, transport mm debiteras till verksamheten.

### **Traditioner, högtider och temaveckor**

Traditioner och högtider som uppmärksammas kan se olika ut på respektive enheter beroende på förutsättningar och behov. Att uppmärksamma en högtid eller att fira något kan göras på många sätt, t.ex. genom att duka festligt, barnet/eleven väljer någon sång eller aktivitet eller ibland baka något som en pedagogisk aktivitet.

Temaveckor och/eller firande av olika slag kan genomföras i dialog mellan verksamheter/enheter och berörd personal. Planeringen förutsätter god framförhållning i tid och omfattning av innehåll i temaveckan/firandet.

Födelsedagar uppmärksammas av verksamheten på ett pedagogiskt sätt som inte är förknippat med mat

### **Pedagogiska måltider**

Måltider ger möjlighet till samvaro och är en självklar del av den pedagogiska verksamheten. För att vara en bra förebild äter de vuxna tillsammans med barnen och samma mat som barn och elever enligt tallriksmodellen.

Se riktlinjer för pedagogiska måltider.

### **Servering av måltider**

Frukost serveras kl 08:00 i förskolan och 30 minuter innan skolstart på fritidshemmen.

Lunchen serveras kl. 11:00-12:00 i förskolan och 11:00-13:00 på skolan (mål att införa inom skola till höstterminens start 2020)

Mellanmål serveras kl 14:00-15:00 i förskola och fritidshem.

## Vård- och Omsorg

Andelen brukare inom vård- och omsorg i Sverige ökar. Genom bra måltider kan ohälsa förebyggas, individuella behov, anpassade kosttyper och önskemål bör kunna tillgodoses.

Brukare ska ges förutsättningar för goda matvanor och en bra måltidsmiljö.

Inom vård- och omsorg är uppdraget att skapa flexibilitet och utforma måltiderna efter brukarens behov.

### Frukost

15-20% av dagens energiintag

### Lunch

20-25% av dagens energiintag

Serveras enligt matsedel, finns på kommunens hemsida

### Middag

20-25% av dagens energiintag

Serveras enligt matsedel, finns på kommunens hemsida

### Mellanmål 2-3 ggr/dygn

30-45% av dagens energiintag

Variation av mellanmål är viktigt då det är en stor del av dagens energiintag. Vid behov kan antal mellanmål utökas.

### Utflyktsmat/festmåltider inom verksamheten

Planeras i god tid med kostpersonal. Extra kostnader som tillkommer debiteras till verksamheten.

### Traditioner, högtider

Traditioner och högtider som uppmärksammas kan se olika ut på respektive enheter beroende på förutsättningar och behov.

Storhelger uppmärksammas med lite mer festlig mat på matsedeln.

### Servering av måltider

Maten behöver fördelas i tre huvudmåltider frukost, lunch och kvällsmat. Två till tre mellanmål ska fördelas mellan huvudmålen, servering av mellanmålen görs av verksamhetens personal. Det bör finnas möjlighet till sena nattmål eller tidiga morgonmål. Den som önskar eller behöver äta vid någon udda tid bör få göra det.



## **Näringsdrycker**

För att brukaren ska få rätt näringsdryck ska sjuksköterska göra bedömning om vilken sort av näringsdryck och i vilken mängd som brukaren är i behov av. När det finns ett extra behov av energi och näring kan näringsdryck behöva sättas in för att komplettera den vanliga maten.

## **Styrdokument**

Livsmedelslag (2006:804) kompletteras av EU-bestämmelser (2014:786)

Skollag 2010:800 kap 10 § 10 säger att eleverna ska erbjudas näringsriktiga skolmåltider.

Barnkonventionen

Socialtjänstlagen (2001:453)

Socialstyrelsens föreskrifter och allmänna råd (SOSFS 2014:10)

Hälso- och sjukvårdslagen, HSL (2017:30)

Livsmedelsverkets råd ”Bra måltider i förskolan”, ”Bra mat i skolan”, ”Bra mat i äldreomsorgen”

Kommunala mål och beslut.

## **Utvärdering av kostpolicy**

Genomförs vart tredje år eller vid behov, ansvar för utvärderingen ligger under kostenheten.