



Kostpolicy

Beslutad av kommunfullmäktige 2012-09-18
Reviderad 2016-02-09

Metadata om dokumentet

Dokumentnamn Kostpolicy		Dokumenttyp Policy	Omfattar Kommunen
Dokumentägare Kommundirektören	Dokumentansvarig Kostchefen	Publicering Författningssamling, Insidan	
Författningsstöd			

Beslutad 2012-09-18 § 155	Bör revideras senast 2019	Beslutsinstans Kommunfullmäktige	Diarienummer 2015/38132
Revidering 1 2016-02-09 § 12	Ändringar under punkt 2. Maten och hälsan, under punkt 4. Maten och klimatet samt punkt 6. Uppföljning och utvärdering		
Revidering 2			
Revidering 3			

Innehållsförteckning

1. Inledning	4
1.1. Vision.....	4
1.2. Mål.....	4
2. Maten och hälsan	5
3. Maten och måltiden	5
4. Maten och klimatet	5
5. Maten och arbetsmiljön.....	6
6. Uppföljning och utvärdering.....	6

1. Inledning

En trevlig måltid innebär en god, näringsrik, säker och glädjefylld måltid där personal och matgäster i alla led deltar med kunskap och engagemang. Maten och måltiden ska skapa förutsättningar till goda matvanor och en god hälsa.

Maten är ett av livets stora glädjeämnen och ska engagera alla sinnen. Den ska kännetecknas av ett tydligt kvalitets- och servicetänkande genom hela organisationen. Kommunikationen mellan olika personalkategorier och matgäster samt en tydlig ansvarsfördelning ska genomsyra hela processen.

Kommunens styrdokument i kostfrågor är uppdelat i:

- Kostpolicy
- Riktlinjer för berörda nämnder

1.1. Vision

Borlänge kommun erbjuder sina matgäster Sveriges trevligaste måltid.

1.2. Mål

Maten ska tillagas och distribueras på ett sätt som tar hänsyn till vår miljö. FAMM (Five Aspect Meal Model) ska användas i arbetet med att optimera måltidsupplevelsen. De fem aspekterna i FAMM är rummet, mötet, produkten, stämningen och styrsystemet.



2. Maten och hälsan

- Maten ska vara näringsriktig, god och omväxlande. Specialkost erbjuds till matgäster som av medicinska skäl inte kan äta den ordinarie maten. De etiska/religiösa kosten som erbjuds är vegetarisk kost samt fläskfritt alternativ.
- I skollagen står det att skolmaten ska vara näringsriktig, vilket innebär att de svenska näringsrekommendationerna samt Livsmedelsverkets råd för ”Bra mat i förskolan och skolan” ska vara grund för måltidsarbetet inom förskola/skola.
- De svenska näringsrekommendationerna (SNR) samt Livsmedelsverkets råd för ”Bra mat inom äldreomsorgen” ska vara grund för måltidsarbetet inom äldreomsorgen.
- Hänsyn ska tas till kvalitetsvärden som doft, smak, utseende, konsistens samt näringsinnehåll. Det innebär att arbeta för att servera nylagad mat samt minimera varmhållningstider.
- All personal ska ta ansvar för säker hantering av livsmedel.

3. Maten och måltiden

- All personal ska ha kännedom om grunderna för trevliga måltider samt en god servicekänsla för att skapa en lugn och trevlig måltidsmiljö.
- Maten ska vara trevligt presenterad och serverad.
- All personal ska ha den kunskap och kompetens som krävs för att kunna främja goda matvanor hos sin målgrupp och därmed bidra till att skapa förutsättningar för en god hälsa.

4. Maten och klimatet

- Utifrån vad fastställd budget medger ska inköp av klimatsmarta, närproducerade och ekologiska produkter successivt öka.
- Råvarorna ska vara säsonganpassade, fisken MSC-märkt (miljömärkning för hållbart fiske) samt animaliska livsmedel producerade med god djuromsorg.
- Andelen vegetabilier i förhållande till kött bör öka.
- Hur matsvinnet kan minskas är en frågeställning som alla verksamheter ska beakta.
- Transporter ska främja säker livsmedelshantering och hållbar utveckling enligt ”Borlänge-modellen” (samordnade transporter).
- Miljöstyrningsrådets kriterier ska följas vid upphandling.



5. Maten och arbetsmiljön

- Restauranger/kök/kaféer/matsalar ska vara rätt dimensionerade och utformade.
- Maten ska lagas med stor säkerhet.
- Arbetsmiljön ska vara säker för personalen.

6. Uppföljning och utvärdering

- Inköp av ekologiska/miljömärkta livsmedel samt transportavtal ska följas upp.
- Arbetet med frågeställningen ”Hur kan matsvinnet minskas i förskola, skola och äldreomsorg?” ska följas upp.
- Matgästenkäter ska genomföras.
- Matråd i skola och omsorg ska finnas, matgäster ges då möjlighet att kunna påverka.
- Kostpolicyn ska revideras i början av varje ny mandatperiod, ansvarig är kostchef.
- Riktlinjer ska revideras vartannat år, ansvarig är kostchef.

