



Måltidspolicy

Fastställd av kommunfullmäktige 2018-04-23 § 24

Uppdateras före 2022-04-23

Dokumentansvarig: Kostchef



Syfte och bakgrund

Grästorps kommun erbjuder matgästerna goda, näringsriktiga och lustfyllda måltider som lagas och serveras av kunnig och serviceinriktad personal med fokus på värdskap. Maten tillagas av råvaror och serveras på ett sätt som bidrar till hållbar utveckling.

Bra och hälsosam mat bidrar till matgästernas hälsa och välbefinnande på både kort och lång sikt. Mat som är bra för hälsan är i de flesta fall också mer skonsam mot miljön. De livsmedel som kommunen köper in, tillagar och serverar påverkar miljön och kan bidra till att flera av Sveriges miljömål uppnås.

Måltidspolicyn tydliggör på ett kortfattat sätt för kommunens invånare och personal vilken måltidsservice som kommunen tillhandahåller. Varje verksamhet ansvarar för att måltiderna anpassas till målgruppen så att policyn efterlevs. Utskotten följer upp arbetet i de olika verksamheterna. Nämnden reviderar policyn årligen.

Måltidspolicyn fungerar som ett styrdokument för alla verksamheter i Grästorps kommun som köper in, tillagar och serverar mat och måltider inom förskola, skola samt vård och omsorg. Måltidspolicyn är vägledande för andra verksamheter inom kommunens verksamhet t ex när kommunen köper in måltider för representation samt vilka varor som erbjuds på fritidsanläggningar och träffpunkter.

Måltidspolicyn bygger på aktuella styrdokument, Nordiska Näringsrekommendationer och Livsmedelsverkets måltidsråd. Den följer också Grästorps kommuns policy för inköp och upphandling, mål för miljöarbete och renhållningsplan vars innehåll kompletterar Grästorps kommuns gällande måltidspolicy.

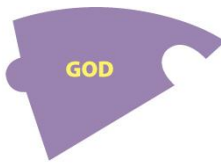
All personal arbetar med så kallad evidensbaserad praktik. Detta innebär att flera kunskapskällor, erfarenheter och bestämmelser vävs samman utifrån målgruppens situation och önskemål. En sammanvägning görs i dialog innan olika insatser prövas eller beslutas.

Helhetssyn på måltiderna

Livsmedelsverkets måltidsmodell är vägledande för att säkerställa kvalitetssäkring för måltidens alla delar. Alla delarna är viktiga för att matgästen ska uppleva måltiderna som positiva och att maten bidrar till hållbar utveckling. Det innebär att flera personalgrupper inom kommunens verksamhet är involverade i arbetet för de goda måltiderna.



Bildkälla: Livsmedelsverket



Maten och utbudet är anpassad till målgruppen och bidrar också till variation och nya smakupplevelser. Vad som upplevs som god mat varierar mellan olika individer, men maten uppfattas ofta som godare när matgästen har viss möjlighet att välja efter egna preferenser. Bra råvaror, välagad mat, engagerad och kunnig personal samt en lockande presentation av maten höjer smakupplevelsen.



När människor äter näringsriktig mat ges de förutsättningar för att må bra, utvecklas och orka. Menyerna är anpassade för att passa olika behov. I skola och förskola ger maten och måltiderna en grund för bra matvanor som också stimulerar barnen att utveckla sina smakpreferenser. Inom vård och omsorg främjar maten och måltiderna bevarande av funktion och livskvalitet samt förebygger undernäring.

Detta innebär att Grästorps kommun arbetar enligt följande:

- Maten har god kvalitet och är företrädesvis ”hemlagad” av råvaror utan onödiga tillsatser.
- Maten tillagas och serveras av engagerad personal med god yrkeskompetens och bra värdskap. Social kompetens och lyhördhet är viktigt, det ökar förutsättningarna för olika personalgrupper att samverka med gästens bästa i centrum.
- Kommunen arbetar för att ha ändamålsenliga tillagningskök i nära anslutning till serveringen.
- Måltiderna är anpassade efter matgästernas behov och tar även hänsyn till vanor och önskemål som finns då detta är ekonomiskt och praktiskt möjligt.
- Måltiderna är kompletta och valbara alternativ serveras då detta är möjligt. Utbudet stimulerar till ett varierat intag av olika livsmedel och maträtter.
- Kommunen erbjuder utkörning av färdiga måltider för personer i ordinärt boende som fått detta stöd beviljat.
- Måltiderna planeras med stöd av Nordiska Näringsrekommendationer (NNR) och Livsmedelsverkets råd och riktlinjer. Enligt skollagen ska skolmåltiderna vara kostnadsfria och näringsriktiga.
- Frukost och mellanmål som serveras är näringsrika och goda. I förskola och skola serveras företrädesvis mellanmål enligt Livsmedelsverkets råd. Inom vård och omsorg erbjuds flera närings- och energirika mellanmål för att förebygga undernäring och ge god livskvalitet.
- Specialkost erbjuds när det finns medicinska skäl, som del i en nutritionsbehandling, för matgäster i förskola, skola och på vård och omsorg. I möjligaste mån erbjuds måltider anpassade efter etiska eller religiösa skäl och önskemål.
- Vi uppmärksammar högtider och helgdagar. Vi förstärker måltidsupplevelsen med säsongsanpassade menyval, festlig måltidsmiljö och genom att ibland servera det ”lilla extra”. Detta är extra betydelsefullt på särskilda boenden för att skilja mellan vardag och fest. I skola och förskola serveras inte snacks, godis, kakor, glass eller söta drycker. Undantag kan dock göras t ex i samband med högtid



Gästen ska känna sig välkommen och äta i en lokal som känns trevlig bidrar till trivsel. En måltidsmiljö med möjlighet till lugn, ro och sällskap uppskattas av de flesta. Det är viktigt att vara lyhörd för olika önskemål, inte minst inom vård och omsorg samt vid sjukdom, då måltidsmiljön kan behöva anpassas individuellt.



När matgästen kan påverka måltidsmiljön och vilken mat som serveras, så ökar det engagemanget vilket främjar delaktighet. Om matgäster och personal äter tillsammans i en trevlig miljö kan det bidra till god stämning. Måltiden är ett pedagogiskt hjälpmedel i förskolan, skolan och i vård och omsorg. När personal i olika verksamheter samverkar och involverar matgästerna blir måltidsarbetet en gemensam angelägenhet och allas ansvar.

Detta innebär att Grästorps kommun arbetar enligt följande:

- Alla matgäster känner sig välkomna och sedda av personalen. Bemötandet mellan matgäster och olika personalgrupper är trevligt och respektfullt. Detta bidrar till att måltiden blir en positiv upplevelse.
- Restauranger och måltidsmiljöer upplevs som trivsamma under hela serveringstiden.
- Matgästerna, olika personalgrupper och eventuellt deras anhöriga erbjuds stimulerande forum där de har möjlighet att vara med och påverka måltidsmiljö och menyer i förskola, skola samt vård och omsorg. I de fall matgästen inte kan framföra sina åsikter företräds matgästen av måltidsombud eller anhöriga. För att underlätta kommunikation och engagemang för måltiden erbjuds matgästerna att praktisera eller göra studiebesök i köken.
- Förskolan och skolan erbjuder föräldrar/vårdnadshavare att kostnadsfritt, tillsammans med barnet, äta i skolan en gång per termin samt i samband med inskolning i förskolan.
- Personal ges, efter samråd med enhetschef möjlighet att kostnadsfritt, tillsammans med matgäster, äta pedagogiska måltider i förskola, skola samt vid behov inom vård och omsorg. Uppdraget innebär att personalen är positiva förebilder för matgästen både när det gäller den sociala samvaron och för att visa vad som är en balanserad måltid. De bidrar också till att skapa en positiv och lugn måltidsmiljö.
- Måltidsordningen följer de rekommendationer som finns i Livsmedelsverkets råd. Det innebär t ex att skollunchen serveras tidigast kl 11 och att eleven har minst 20 minuter för att sitta ner och äta.
- Måltidsordningen inom omsorgen är anpassad för att servera huvudmåltiderna och mellanmål spridda över dygnet. Nattfastan inom omsorgen ska inte överstiga 10-11 timmar enligt Socialstyrelsens och Livsmedelsverkets rekommendationer.
- Då en matgäst har särskilda behov av en anpassad måltid eller måltidsmiljö tas en individuell plan fram och prövas. Planen arbetas fram i dialog mellan matgäst och eventuellt anhörig samt personal.
- Möjligheten finns för en person i särskilt boende att, tillsammans med personal eller anhörig, då och då äta sin måltid i kommunens restaurang istället för på boendet.



Produktionen av maten har stor miljöpåverkan genom livsmedelskedjan. Genom att göra medvetna matval kan onödigt, negativ miljöpåverkan undvikas och mat som bidrar till bättre miljö främjas. Det är av stor vikt att kommunen bidrar till att minska onödigt matsvinn, har en bra avfallshantering och minskar på transporter. Kommunen bidrar i sin egen verksamhet till att uppfylla de aktuella nationella miljömålen och föregå med gott exempel inför invånarna.



All mat som serveras ska vara säker att äta och matgästen ska inte bli sjuk eller ta skada av maten. Lagen gäller överallt oavsett om det är en stor eller liten verksamhet. Den som är ansvarig för köket har som uppgift att se till så att det finns anpassade rutiner som säkerställer att matgästen inte blir sjuk av t ex mikroorganismer eller allergen. Olika personalgrupper behöver rätt kunskaper och förutsättningar för att uppfylla kraven på säker mat.

Detta innebär att Grästorps kommun arbetar enligt följande:

- Alla verksamheter med livsmedelshantering har anpassade rutiner för att förebygga, hantera och åtgärda risker enligt EU:s livsmedelslagstiftning. Kökslokalerna är godkända för sin verksamhet. All personal som hanterar måltider arbetar medvetet och har, eller utbildas för att få, relevant kompetens inom livsmedelssäkerhet och specialkost.
- För att förebygga vissa svåra allergiska reaktioner får det inte förekomma nötter, mandel och sesamfrön i förskolans och skolans lokaler. Det gäller även mat som tas med till dessa lokaler.
- Måltidsordning, schemaläggning, tillagning och servering sker på ett sådant sätt att matsvinn kan förebyggas och åtgärdas.
- Menyerna planeras enligt tallriksmodellens principer med stor andel vegetabilier och anpassade portioner av protein från både vegetabiliska och animaliska källor.
- Grönsaker väljs efter säsong och serveras på ett sätt som stimulerar matgästerna att äta mera växtbaserad och klimatsmart mat.
- Fisk från hållbara bestånd ska alltid användas. I första hand väljs färsk fisk.
- Livsmedelsupphandlingen beaktar kvalitet, pris, social- och etisk hänsyn samt ska bidra till ekologisk hållbar utveckling. Grästorps kommun strävar därutöver efter att öka andelen lokalt producerade livsmedel.
- Kommunen arbetar enligt gällande mål för Grästorps kommuns miljöarbete. Det innebär att all kommunal verksamhet ska bedriva ett systematiskt miljöarbete vilket bland annat innefattar att minska transporter och energianvändning samt använda miljöanpassade rengöringsmedel. Avfallet sorterar enligt kommunens avfallsplan där matavfallet samlas in separat.



Nationella Styrdokument och riktlinjer

- Nordiska Näringsrekommendationer
- Livsmedelsverkets råd för måltiderna i förskola, skola, äldreomsorg och funktionshinderverksamhet
- Näring för god vård och omsorg – Vägledning från Socialstyrelsen
- Förebyggande av och behandling vid undernäring. Socialstyrelsen SOSFS 2014:10
- Socialtjänstlagen
- Att arbeta evidensbaserat - Socialstyrelsen
- Skollagen
- Lagen om stöd och service till vissa funktionshindrade (LSS)
- EU:s livsmedelslagstiftning

Grästorps kommuns styrdokument riktlinjer

- Policy för inköp och upphandling
- Riktlinjer för inköp och upphandling
- Mål för Grästorps kommuns miljöarbete
- Renhållningsordning/avfallsplan