



BJUVS
KOMMUN

Kostpolicy



Kostpolicy för Bjuvs kommun

Inledning

Maten är ett av livets stora glädjeämnen. Den ska engagera alla sinnen och vara en höjdpunkt på dagen värd att se framemot. Njutning, nödvändig näring och energi. Maten och måltiden ska skapa förutsättningar för att vi skall hålla oss friska och kunna bibehålla en så god livskvalitet som möjligt.

Bjuvs kommun har en enhetlig måltidsverksamhet för barn, ungdomar och äldre. Kostpolicyn är avsedd att stimulera till diskussion och till ett målinriktat handlande för måltidsverksamheten i kommunen. Även handikappomsorgen omfattas av kostpolicyn.

Genom kostpolicyn säkerställer Bjuvs kommun att förutsättningar för goda matvanor, säkra livsmedel och god miljö skapas.

Syfte

Syftet med kostpolicyn är att ha ett styrande och vägledande dokument för att kvalitetssäkra måltidsverksamheten i Bjuvs kommun. Policyn ska även användas till planering och uppföljning av måltidsverksamheten.

Vision

I Bjuvs kommun ska vi erbjuda våra medborgare och elever inom omsorgen, förskola/skola och äldreomsorgen god, livsmedelssäker och näringsriktig mat, vilket ger förutsättningar till goda matvanor och en god hälsa.

Maten ska ge den energi och de näringsämnen som den enskilde behöver för en god hälsa. Maten ska tillagas och distribueras på ett sätt som även tar hänsyn till vår miljö.

Mål

Målet med kostpolicyn är att:

Mål 1. Måltiderna ska vara näringsrika, goda, omväxlande, inte innehålla transfetter och anpassas efter måltidsgästens behov

Mål 2. Måltidsmiljön ska vara lugn och trivsamt och maten ska vara trevligt serverad och presenterad

Mål 3. Mat och livsmedel som serveras inom måltidsverksamheten ska hanteras säkert genom hela distributionskedjan

Mål 4. Måltiderna ska främja en hållbar utveckling utifrån de tre dimensionerna social, miljömässig och ekonomisk hållbarhet

Mål 5. Personal ska ha rätt kompetens och servicekänsla

Mål 1. Måltiderna ska vara näringsrika, goda, omväxlande och anpassade efter måltidsgästens behov

Indikatorer för uppföljning:

Enkäter inom äldreomsorgen:
Öppna jämförelser samt Senior Alert
Qualis inom förskola/skola

Detta innebär att:

I förskola, skola, äldre- och handikappomsorgen:

- Maten inom förskola, skola och omsorgen ska vara näringsberäknad.
- Maten ska uppfylla de svenska näringsrekommendationerna och ge elever, funktionshindrade och äldre en ur närings synpunkt riktigt sammansatt kost av god kvalitet enligt de svenska näringsrekommendationerna och råd utarbetade av Livsmedelsverket.
- Tallriksmodellen används som utgångspunkt i matsedelsplaneringen och ska även vara ett pedagogiskt verktyg vid servering av maten.
- Maten ska anpassas utifrån individuella behov, såsom kulturella, religiösa och medicinska skäl. Om annan kost än den ordinarie krävs ska specialkost erbjudas.
- Personer, som av medicinska skäl behöver en annan kost, erhåller den efter individuell medicinsk bedömning och intyg av legitimerad läkare, sjuksköterska eller skolsköterska samt i samråd med vårdnadshavare. Intygen uppdateras skriftligen en gång per år. Vid förändringar, t. ex att allergin växer bort, ska köket meddelas skriftligen.
- Maten och måltidernas betydelse för den enskilde individens välbefinnande mäts genom kundundersökningar.

I förskola och skola:

- Måltider inom förskola och skola ska i möjligaste mån serveras på fasta och regelbundna tider. Skollunchen serveras mellan klockan 11 och 13. Skollunchen schemaläggs då eleverna äter tillsammans med sin lärare.
- Vid schemaläggning och planering bör elever och matgäster sättas i centrum då regelbundna mattider underlättar ämnesomsättningen, ger bättre humör och motverkar ätstörningar.
- Förskolan och skolan ska ha riktlinjer för födelsedagar och annat firande för att säkerställa att firandet inte påverkar det dagliga näringsbehovet hos barnen.
- Caféverksamhet och servering av mellanmål i barn- och ungdomsverksamheten och i den dagliga verksamheten inom omsorgen för funktionshindrade bygger sitt sortiment på hälsosamma alternativ till söta produkter och drycker.

I äldre- och handikappomsorgen:

- Inom äldreomsorgen ska arbetet med måltiderna särskilt fokusera på att förebygga undernäring och verka för god livskvalitet. Att maten och måltiderna anpassas efter den äldres individuella behov, vanor och önskemål är därför av största vikt. Vid behov ska maten konsistensanpassas.
- Boendeformer med totalt måltidsansvar ska servera frukost, middag, kvällsmål samt minst tre mellanmål. Måltiderna ska serveras jämnt fördelade över dagen. Inom äldreomsorgen ska extra mellanmål serveras oavsett tid på dygnet och nattfastan bör inte överstiga 11 timmar.
- De äldre ska ha god tillgång till dryck så att de får i sig tillräckligt med vätska.
- Kostombud ska finnas på alla särskilda boenden, gruppboenden och inom hemtjänsten i Bjuvs kommun.

Mål 2. Måltidsmiljön ska vara lugn och trivsamt och maten ska vara trevligt serverad och presenterad

Indikatorer för uppföljning:

Enkäter inom äldreomsorgen
Qualis inom förskola/skola

Detta innebär att:

I förskola, skola, äldre- och handikappomsorgen:

- Måltidsgästerna ska få ett gott bemötande och service i en trevlig måltidsmiljö så att alla trivs. Dukning ska göras på ett inbjudande och varierande sätt.
- Måltiderna presenteras på ett aptitligt sätt som främjar goda matvanor.
- Måltidsmiljöerna ska erbjuda en acceptabel ljudnivå, så att måltidsgästerna får lugn och ro under måltiden.
- Måltiden ska vara ett tillfälle för social gemenskap och samtal.

I förskola och skola:

- Pedagogiska måltider ingår i arbetstagarnas arbetstid för att främja en positiv måltidsmiljö.

I äldre- och handikappomsorgen:

- Inom omsorgsverksamheten ska tillräcklig tid avsättas för hjälpen vid måltiden. Vid behov ska pedagogisk måltid kunna ingå i arbetstagarnas arbetstid.
- Måltiden och hjälpmedel anpassas utifrån den enskildes behov.
- Helger och högtider ska uppmärksammas lite extra med festlig mat och dukning.
- Inom hemtjänsten är det viktigt med regelbundna leveranstider av maten, varm och kall mat skall hållas väl åtskilda samt levereras med rätt temperatur för respektive produkt.

Mål 3. Mat och livsmedel som serveras inom måltidsverksamheten ska hanteras säkert genom hela distributionskedjan

Indikatorer för uppföljning: Årlig internrevision

Detta innebär att:

I förskola, skola, äldre- och handikappomsorgen:

- För alla enheter som tillagar, serverar, levererar och/eller mottar mat gäller Livsmedelslagen. Detta innebär att alla kök ska arbeta efter ett fungerande egenkontrollprogram för sin köksverksamhet. I systemet ingår rutiner för hur risker ska hanteras, förebyggas och åtgärdas, men också hur det ska dokumenteras. För att säkerställa att köket följer egenkontrollprogrammet genomförs en internrevision en gång/år.
- Rutiner i samband med allergier ska finnas i egenkontrollprogrammet. Alla måltidsgäster som har en överkänslighet eller allergiska besvär mot födoämnen ska tryggt kunna äta maten som serveras.

I förskola, skola- och handikappomsorgen:

- Nötter inklusive mandel, jordnötter och sesamfrö ska inte förekomma inom måltidsverksamheten, eftersom de kan utlösa allergiska reaktioner. Detta gäller även vid uthyrning av måltidsverksamhetens lokaler.

Mål 4. Måltiderna ska främja en hållbar utveckling utifrån de tre dimensionerna social, miljömässig och ekonomisk hållbarhet.

Indikatorer för uppföljning: Enkäter inom äldreomsorgen
Qualis inom förskola/skola
Matavfallsmätningar

Detta innebär att:

I förskola, skola, äldre- och handikappomsorgen:

- Matavfallet ska minimeras vid planering, tillagning och servering av maten inom förskolan/skolan och äldreomsorgen. Kontinuerliga avfallsmätningar ska genomföras och matavfallets betydelse för ekonomin och miljön ska synliggöras.
- Våra måltidsgäster ska ges möjlighet att lämna synpunkter och påverka mat och måltidsmiljö. Detta förutsätter att varje verksamhet som serverar mat och

tillhandahåller livsmedel använder systematiska arbetsformer för den enskildes inflytande, i form av matråd eller andra former för dialog och inflytande.

I förskola och skola:

- Måltiden ska integreras i den pedagogiska verksamheten och kunskap ges kring sambandet mellan mat, hälsa och miljö.

Mål 5. Personal ska ha rätt kompetens och servicekänsla

Indikatorer för uppföljning:

Matens kvalitet
Attityder och miljö

Detta innebär att:

I förskola, skola, äldre- och handikappomsorgen:

- All personal inom kostenheten ska ha utbildning från restaurang- och livsmedelsprogrammet, alternativt hotell- och restaurangutbildning, kockutbildning eller storhushållsutbildning. Erfarenhet av storköksarbete för de ansvarsområden som finns i verksamheten kock/kokerska eller ekonomibiträde/måltidsbiträde.
- Kostenhetens personal ska ha kunskaper om måltidens betydelse för barn, unga, äldre och funktionshindrade samt kunskap om specialkost och födoämnesöverkänslighet.
- Personalen ska fortlöpande ha tillgång till kompetensutveckling inom relevanta ämnesområden för att kunna upprätthålla kompetensen kring kost, måltidens betydelse och livsmedelssäkerhet.

Ansvarsfördelningen för olika delar av måltidsverksamheten

Politikens ansvar:

- Kommunstyrelsen är livsmedelsföretagare och därmed ytterst ansvarig för att livsmedelslagen följs.
- Genom delegation överförs ansvaret till kostchefen för Kostenheten.
- Mål och riktlinjer skall fastställas på politisk nivå med klara besked om ambition för måltidsverksamheten i kommunen.
- Målen skall vara konkreta och mätbara för uppföljning och utvärdering.
- **Kostchefens ansvar:**
- Ansvarig för att kriterierna i kostpolicyn följs i verksamheten.
- Ansvarig för att livsmedelslagstiftningen med gällande hygienregler följs.

- Ansvarig för att måltidspersonalen kompetensutvecklas.
- Ansvarig för att måltiderna näringsberäknas enligt livsmedelsverkets rekommendationer och vara anpassad till de olika målgrupperna.
- Tillgodose kökens behov av utrustning och hjälpmedel för en säker och kvalitativ hantering av livsmedel ska uppnås.
- Kvalitetsuppföljning av kostpolicyn.

Rektor och enhetschefers ansvar:

- Ansvarig för att kriterierna i kostpolicyn följs i verksamheterna.
- Ansvarig för att skapa en trivsamt och lugn atmosfär i skolrestaurangens matsal samt matsal inom särskilda boenden och gruppboendestäder.
- Ansvarig för kvalitetsuppföljning av måltidsverksamheten utifrån kostpolicyn.
- Ansvarig för att tillsammans med representant från elevhälsan och kostchef följa upp elevernas hälsa.
- Ansvarar för att tillsammans med medicinskt ansvarig sjuksköterska (MAS) och kostchef följa upp hälsan hos boende inom äldreomsorgen.

Kostombud:

- Kostombud ska delta i utbildning och information inom området samt sprida kunskap och information till berörd personal.
- Kostombuden ska utgöra en länk mellan/inom förskola/skola/äldreboende/gruppboendestäder och kostenheten.
- Ansvarar för att barn, unga, äldre och funktionshindrade får lämna sina synpunkter om mat och måltiderna på särskilda matråd.

Matråden:

- Matrådet ska bestå av rektor/enhetschef, kock, kostombud, elev/barn/kunder, föräldrar/anhöriga samt inom äldreboende även sjuksköterska.
- Kostombudet är sammankallande och för protokoll under matråden.
- Matråden träffas minst 4 ggr per år.
- Kostchefen medverkar vid behov i förskolans/skolans/äldreomsorgens matråd.