



LJUNGBY
KOMMUN

Diarienummer: Tk 2016/0053.390

Policy

för måltider

Gäller från: 2016-xx-xx
Gäller för: Ljungby kommun
Fastställd av: Kommunfullmäktige
Utarbetad av: Mariana Axelsson
Revideras senast:
Version: 1
Dokumentansvarig förvaltning: Teknisk förvaltning

Ett utskrivet dokument är alltid en kopia, giltig version finns alltid på intranätet.

Policy för måltider

Bakgrund

Måltidsverksamhet i kommunal regi berör många grupper i vårt samhälle. Förskola, skola, äldreomsorg samt omsorg om funktionsnedsatta är några av de grupper som helt eller delvis är hänvisade till kommunens måltidsverksamhet.

Kommentar [PM1]: Målgruppen behöver beskrivas i policyn. Det vill säga restaurangerna är inte öppna för alla.

Syfte och målsättning

Storhushållen har en betydande roll för våra matvanor och miljömål. En väl fungerande måltidsverksamhet inom kommunen är av stor vikt dels för främjandet av den nationella folkhälsan och dels för den enskilda individens välbefinnande. Policy för måltider är en viktig beståndsdel så att de som arbetar med kommunens måltider har ett gemensamt synsätt och arbetar mot samma mål.

Kommentar [PM2]: Hur förhåller sig detta styrdokument till Nutritionshandboken? Viktigt att innehållet dessa dokument överensstämmer med varandra.

Omfattning

Policyn omfattar de verksamheter inom kommunen där måltider planeras, tillagas och/eller serveras. Punkterna i policyn sträcker sig ofta över mer än en verksamhet/förvaltning och samverkan behövs för att uppnå fastställda mål. Policyn ska vara ett stöd för chefer, medarbetare och politiker så att elever, omsorgstagare/vårdtagare/brukare, gäster och anhöriga känner sig trygga med kommunens måltidsverksamhet. Policyn omfattar hela kedjan från upphandling till uppföljning.

Kommentar [PM3]: Ändras till förtroendevalda

Kommentar [PM4]: Vårdtagare tas bort

Övergripande mål

Upphandling

- Hållbarhetskrav ställs vid upphandlingar.
- Råvarorna håller hög kvalitet.
- Inköp av ekologiska livsmedel når uppsatt mål.
- Inköp av Fairtrademärkta livsmedel ökar och prioriteras.

Miljö/hållbar utveckling

- Matsvinnet minskar.
- Köttkonsumtionen minskar till förmån för vegetabilier.
- Vid planering/ inköp följs säsongen vid val av maträtter, frukt och grönsaker.
- Vid planering/inköp görs klimatsmarta val.
- Energiförbrukningen avseende kökens drift minskar.
- Transporterna minskar och miljökrav ställs vid upphandlingar.
- Tillvarata kulturella traditioner

Kommentar [PM5]: Socialförvaltningen föreslår att lägga till Tillvarata kulturella traditioner som ytterligare en punkt under rubriken Miljö/hållbar utveckling.

Inköp/tillagning

- Strävan att maten lagas från grunden av rena råvaror.
- Svenska och närproducerade livsmedel prioriteras.
- Maten är säker och trygg ur livsmedelssäkerhet.
- Maten tillagas utifrån medicinska skäl.
- Alternativa maträtter och valmöjligheter finns.
- Måltiden tillagas nära gästen och med kortast möjliga varmhållningstid.

Kommentar [PM6]: Socialförvaltningen föreslår att ändra "Maten tillagas utifrån medicinska skäl" till kosten ska vara anpassad till nutritionsföreskrifterna.

Näringsriktighet/servering

- Riktlinjer utfärdade av Livsmedelsverket och Socialstyrelsen ligger till grund för näringsriktigheten.
- Pedagogiska måltider finns i den omfattning som behövs, så att matgästen får möjlighet till fullgott näringsintag.
- Måltidsmiljön är lugn och trivsamt och bidrar till en positiv måltidsupplevelse.
- Måltiden serveras på rekommenderade tider och planeras så att det finns tillräckligt med tid att äta.
- Meny/matsedeln presenteras på ett aptitligt sätt och finns tillgänglig för gästen.

Folkhälsomål

- Förskolan och skolan präglas av ett hälsofrämjande förhållningssätt så att barn och ungdomars levnadsvanor avseende måltider utvecklas på ett positivt sätt.
- Måltidsverksamheten arbetar för goda matvanor och erbjuder säkra livsmedel.
- Ett gott näringsstillstånd är en förutsättning för att undvika sjukdom och återvinna hälsa. Alla individer; friska, sjuka, unga och gamla har rätt att erhålla en adekvat, till individen och dennes (sjukdoms-) tillstånd anpassad näringsstillförelse.

Personal/bemötande

- Personalen inom kostavdelningen har vid anställningen relevant utbildning och ges fortlöpande kompetensutveckling.
- Övrig personal som arbetar med måltider har eller ges utbildning för uppdraget.
- Personalen arbetar serviceinriktat, har ett gott bemötande och förmedlar matglädje.
- Personalen agerar då det finns anledning att misstänka att matgästen inte får i sig den näring som behövs.

Delaktighet/inflytande

- Verksamhetsinriktade forum, som matråd, kostombudsmöten och styrgrupper/kost genomförs kontinuerligt.
- Attityd- och enkätundersökningar genomförs kontinuerligt.

Ekonomi/ansvar/uppföljning

- Verksamheten är ekonomiskt effektiv och nyckeltal ligger till grund för jämförelser och förbättringar.
- Arbetet med att uppfylla och förbättra policyn bedrivs kontinuerligt och systematiskt.
- Tekniska förvaltningen ansvarar för att den övergripande policyn för måltider revideras en gång per mandatperiod, eller vid behov.
- Respektive förvaltning ansvarar för att specifika verksamhetsplaner och rutiner inom den egna förvaltningen upprättas och följs upp.

Kommentar [PM7]: Socialförvaltningen föreslår att lägga till "Ett gott näringsstillstånd är en förutsättning för att undvika sjukdom och återvinna hälsa. Alla individer; friska, sjuka, unga och gamla har rätt att erhålla en adekvat, till individen och dennes (sjukdoms-) tillstånd anpassad näringsstillförelse" som ytterligare en punkt under rubriken folkhälsomål.