

# Kostpolicy

Antagen av kommunfullmäktige den åååå-mm-dd § x, 2016KS/0673

## Innehåll

Inledning.....	2
Syfte .....	2
Ansvar och uppföljning .....	2
Övergripande inriktning .....	2
Inköp och upphandling.....	3
Tillsyn.....	3
Måltidernas komposition.....	3
Näringsrekommendationer och planering av måltider .....	3
Särskilda behov .....	4
Personalens kompetens och roll vid måltiden .....	4
Inflytande och delaktighet .....	4
Livsmedelssäkerhet .....	4
Måltider i verksamheter .....	4
Förskoleverksamhet .....	4
Grundskola och fritidsverksamhet inklusive cafeterior.....	4
Gymnasieskola och fritidsgård inklusive cafeterior .....	5
Omsorg om äldre och personer med funktionsnedsättning .....	5
Aktuell lagstiftning och rekommendationer .....	5

## Inledning

Ungefär en femtedel av Värmdös kommuns befolkning äter under vardagar en måltid inom de kommunalt finansierade måltidsverksamheterna. En bra måltidsverksamhet inom barnomsorg, grundskola, gymnasieskola, omsorg om äldre och personer med funktionsnedsättning är av stor betydelse för att främja folkhälsan.

## Syfte

Kostpolicyn syftar till att klargöra generella inriktningar och ansvar kring måltids- och kostfrågor. Policyn ska beskriva kommunens övergripande förhållningssätt till måltiderna i verksamheterna. Dessutom ska policyn vara utgångspunkt för riktlinjer inom respektive nämnds ansvarsområde för att säkerställa kvaliteten på kost och måltider.

## Ansvar och uppföljning

Kostpolicyn gäller för alla verksamheter inom Värmdö kommun som hanterar mat. Med utgångspunkt i denna policy ska berörda nämnder fastställa mål och budget samt följa upp måltidsverksamheterna. Dessutom kan nämnder vid behov ta fram riktlinjer som konkretiserar föreliggande policy. Varje enhet som har en måltidsverksamhet ska kvalitetssäkra måltider och måltidsmiljö. Måluppföljningen underlättar för berörda verksamheter att göra medvetna, miljövänliga och hälsosamma val i enlighet med gällande lagstiftning, rekommendationer samt deras fastställda mål.

En övergripande uppföljning av kostpolicyns koppling till kommunens miljömål ska årligen ske i miljöbokslutet. Berörda nämnder ska följa upp kostpolicy i sina verksamheter i samband med halv- och helårsbokslut där särskild tonvikt läggs vid avtalstrohet och andel ekologiska inköp.

## Övergripande inriktning

Maten ska:

- vara näringsriktig och uppskattad
- hanteras på ett livsmedelshygieniskt säkert sätt
- presenteras så att aptiten stimuleras
- produceras med energi- och resurshushållning i alla led

Måltiderna och måltidsmiljön ska:

- vara en naturlig och integrerad del i verksamheterna ur både ett hälsomässigt, socialt, miljövänligt och pedagogiskt perspektiv
- ge en stunds avkoppling där en trivsamt atmosfär utgör en förutsättning för att få äta i lugn och ro
- vara anpassad till målgruppen inom respektive verksamhet

Måltidsverksamheterna ska:

- följa policy för inköp och upphandling inom Värmdö kommun
- sträva mot det övergripande inriktningsmålet En hållbar kommun
- underlätta en mer hållbar livsstil

- arbeta för att uppnå Värmdö kommuns lokala miljömål Begränsad klimatpåverkan
- minimera matsvinn

Andelen ekologiska livsmedel ska vara minst:

- 30 procent till år 2020
- 50 procent till år 2025
- 60 procent till år 2030<sup>1</sup>

## Inköp och upphandling

Värmdö kommuns inköps- och upphandlingspolicy gäller för alla typer av inköp och upphandlingar som görs inom kommunen eller kommunens bolag. För måltidsverksamheterna innebär detta bl.a. att inköpskulturen ska präglas av affärsmässighet och effektivitet så att kommunen får varor och tjänster med rätt kvalitet, bästa möjliga pris och minsta möjliga miljö- och klimatpåverkan. Sammanfattningsvis innebär inköps- och upphandlingspolicyn i detta sammanhang att måltidsverksamheterna ska avropa på befintliga ramavtal.

## Tillsyn

Skolinspektionen svarar för tillsyn över kommunala förskolor och skolor samt fristående skolor. Kommunen har tillsynsansvar över fristående förskoleverksamhet och pedagogisk omsorg. Bygg-, miljö- och hälsoskydds nämnden ansvarar för offentlig kontroll och prövning av livsmedel. Länsstyrelsen och Socialstyrelsen svarar för tillsyn över socialtjänsten och den kommunala hälso- och sjukvården.

## Måltidernas komposition

I möjligaste mån ska måltider som serveras inom kommunens verksamhet vara miljövänliga. Värmdö kommun strävar också efter en ökad andel vegetariska livsmedel samt att andelen ekologiska livsmedel ska vara minst 30 procent till år 2020, minst 50 procent till år 2025 samt minst 60 procent till år 2030. Kaffe och te som erbjuds i kommunala verksamheter ska vara rättvisemärkta och KRAV-märkta eller motsvarande. Mjölk ska vara ekologisk. Kommunalt dricksvatten från Värmdö ska serveras framför buteljerat vatten vid kommunens sammankomster, möten och i kommunens lokaler.

För att nå Värmdö kommuns övergripande inriktning för mat och livsmedel ska kommunens måltidsverksamheter erbjuda vegetariska måltider som standardalternativ där kött ingår som ett frivilligt alternativ som måste väljas aktivt. Dessutom ska skola och förskola servera enbart vegetarisk mat minst en gång per vecka.

## Näringsrekommendationer och planering av måltider

Livsmedelsverkets råd om bra matvanor med utgångspunkt i nordiska näringsrekommendationer ska ge underlag för planering av måltiderna gällande energi och näring. Matsedeln ska vara anpassade efter säsong och högtider samt varierande med mer fokus på helheten i kosten det vill säga vilka kostmönster som är hälsosamma. Matsedeln bör främja matvanor som är bra för hälsan på både kort och lång sikt. Den ska anpassas på ett sådant sätt att det främjar användandet av grönsaker, baljväxter, frukt, fisk, fullkornsprodukter och vegetabiliska oljor.

---

<sup>1</sup> I enlighet med regeringens nationella mål beträffande den offentliga livsmedelskonsumtionen

## Särskilda behov

Personer som behöver individuellt anpassad kost ska få det efter ordination av läkare eller i enlighet med hälso-och sjukvårdslag samt socialtjänstlag. Anpassning av menyn ska erbjudas till personer som av etiska, kulturella eller religiösa skäl inte kan äta maten från den ordinarie matsedeln.

## Personalens kompetens och roll vid måltiden

Den personal som tillagar maten ska ha kompetens för arbetet. All personal i hela matkedjan ska vara informerade och utbildade i kostens och måltidens betydelse för målgruppen. Den personal som hanterar livsmedel ska erbjudas kompetensutveckling i förhållande till ansvar och befogenheter.

En viktig roll för personalen är att uppmärksamma förändrade behov hos den målgrupp de arbetar med. Personalen ska arbeta aktivt för att måltiderna ska bli en integrerad del i verksamheten.

## Inflytande och delaktighet

Alla matgäster i kommunens verksamheter ska ha möjlighet att påverka måltider och måltidssituation. Alla verksamheter ska utarbeta rutiner som ger möjligheter att påverka utbud och lämna synpunkter på mat och måltidssituation. Rutinerna innefattar att per årsbasis genomföra kunddialoger genom exempelvis enkäter. Kunddialogerna ska dokumenteras och redovisas. Ungdomar ska genom dialoger kunna påverka skolmaten och boende inom äldreomsorgen och omsorgen för personer med funktionsnedsättning ska kunna påverka menyn.

## Livsmedelssäkerhet

Hanterar eller distribuerar en verksamhet regelbundet livsmedel anses nämndens verksamhet vara ett livsmedelsföretag, vilket därmed innefattar kommunala verksamheter såsom skola och äldreomsorg. Egenkontroll för att förebygga hälsorisker och säkerställa god hygien ska utövas enligt gällande lagstiftning och förordningar. Alla kök ska ha ett godkänt egenkontrollprogram och personal som arbetar med livsmedel ska kontinuerligt genomgå livsmedelshygien-utbildning.

## Måltider i verksamheter

### Förskoleverksamhet

Inom förskoleverksamheten (förskola och familjedaghem) finns stora möjligheter att på ett naturligt sätt främja en hälsosam livsstil med bra matvanor och måltidsmiljö. Personalen ska förmedla och praktisera en positiv attityd till mat och måltider. Barn som äter frukost, lunch och mellanmål på förskolan ska få i sig ungefär 65-70 procent av den energi och näring de behöver under ett dygn.

### Grundskola och fritidsverksamhet inklusive kafeterior

Bra matvanor är en förutsättning för att eleverna ska kunna fungera bra i skolan och orka koncentrera sig under skoldagen. I samverkan med skolans undervisning ska måltidsverksamheten grundläggas och främja goda kostvanor samt ge kunskap och färdigheter för hälsa och välbefinnande.

Elever inom grundskola serveras dagligen lunch som ska täcka 25-30 procent av energi- och näringsbehov under ett dygn. Inom fritidsverksamheten serveras ett mellanmål som ska täcka

10-15 procent av energi- och näringsbehovet. Lunch ska serveras under loven.

### **Gymnasieskola och fritidsgård inklusive cafeterior**

Måltider kan erbjudas till elever inom gymnasieskola och fritidsgårdsverksamhet men kommunen har ingen skyldighet att tillhandahålla måltider. I de fall som måltider erbjuds ska stor vikt läggas vid att utbudet är hälsosamt och näringsrikt.

### **Omsorg om äldre och personer med funktionsnedsättning**

Måltiderna är viktiga inslag i det dagliga livet och för många en glädjekälla. De ska stimulera även den som har tappat matlusten eller av andra skäl har svårt att äta.

Personer inom äldreomsorgen och personer med funktionsnedsättning får biståndsbedömda insatser efter individuella behov. Insatserna kan t.ex. vara heldygnsomsorg, dagverksamhet, handräckning vid måltider i hemmet, matdistribution eller boendestöd.

Kosten inom äldreomsorgen och inom omsorgen för personer med funktionsnedsättning ska vara hälsobefrämjande och ta hänsyn till individuella önskemål. Dessutom kan kosten vara en del i en medicinsk behandling och styrs då av det individuella behovet. Inom flera verksamhetsområden inom vård- omsorg och socialtjänst är det den enskilda personen som själv bestämmer över sin kost

### **Aktuell lagstiftning och rekommendationer**

Mathantering och måltidsverksamheter styrs av bl.a. följande lagar, riktlinjer och rekommendationer:

Livsmedelslag (2006:804)

Skollag (2010:800)

Lag (2016:1145) om offentlig upphandling

Hälso- och sjukvårdslag (2017:30)

Socialtjänstlag (2001:453)

Handbok för säker mat inom vård skola och omsorg<sup>2</sup>

Bra måltider i förskolan<sup>3</sup>

Bra mat i skolan<sup>4</sup>

Bra mat i äldreomsorgen<sup>5</sup>

Nordiska näringsrekommendationer<sup>6</sup>

---

<sup>2</sup> [SKL](#)

<sup>3</sup> [Livsmedelsverket](#)

<sup>4</sup> [Livsmedelsverket](#)

<sup>5</sup> [Livsmedelsverket](#)

<sup>6</sup> [Livsmedelsverket](#)