

 JOKKMOKKS KOMMUN	Ärendetyp: Kostpolicy
	DNR: 2019:498
Upprättad av: Marianne Yngvesson Kost- och städchef	Upprättad: 2018-11-06 Reviderad: 2020-04-20
Beslutad av: Kommunstyrelsen	Beslutsdatum: 2019-05-13 2020-06-01

KOSTPOLICY

INLEDNING

Matpolen serverar dagligen cirka 1 000 offentliga måltider inom vård och omsorg, skola/förskola och landsting. Maten lagas i två tillagningskök och skickas ut till fyra mottagningskök för skola/förskola samt till två äldreboenden i kommunen. Högstadiе- och gymnasieeleverna äter i centralkökets restaurang.

Maten är en central och viktig del i livet oavsett om det gäller det växande barnet eller den äldre. Måltiden ska vara en källa till glädje, hälsa och social gemenskap. Ett av det viktigaste målet i folkhälsoarbetet är att verka för minskad ohälsa. En stor del av vår hälsa beror på hur vi lever såsom kost, motion, miljö och fritidsaktiviteter. Till några av de viktigaste förutsättningarna för en god hälsa hör bra matvanor och tillgång till näringsriktig kost. Därför är det viktigt att kosten håller god kvalitet i såväl hemmet som vid måltiden i förskola, skola samt inom vård och omsorg.

Efterfrågan på måltider med hög kvalitet, lagad av råvaror som klarar våra krav på kvalitet, miljöpåverkan och ursprung är stor. Vad vi äter och hur maten påverkar vår miljö blir allt mer viktigare för våra invånare.

Jokkmokk kommuns kostpolicy ska därför verka för att möta de önskemålen.

SYFTE OCH MÅL

- att tydliggöra kommunens intentioner med måltidsverksamheten
- att främja förutsättningarna för näringsriktiga, hållbara och lustfyllda måltider i syfte att lägga grunden för bestående matvanor hos barn och elever samt bibehålla matlusten för äldre och sjuka.
- att fungera som stöd i framtida livsmedelsupphandlingar.
- att öka medvetenheten kring hållbarhet, miljö- och klimatpåverkan, hälsosam livsstil och goda matvanor.

HÄLSOSAM MÅLTIDSUPPLEVELSE

- Vi följer gällande näringsrekommendationer från Livsmedelsverket och Socialstyrelsen.
- Vi arbetar för att minska användningen av tillsatser.
- Salladsbuffén som serveras ska vara variationsrik och inbjudande.
- Pasta som serveras ska vara vit fiberpasta eller fullkornspasta.
- Vi eftersträvar att servera fullkornsbröd.
- Smörgåsfettet ska vara oljebaserat.
- Andelen vegetabilier i maten ska ökas och köttmängden minskas.
- Minst en gång i veckan serveras enbart vegetariska maträtter till lunch.
- Vegetarisk kost ska erbjudas alla som alternativ till den ordinarie lunchmaträtten.

KVALITET OCH SÄKERHET

- Vi eftersträvar att servera goda och näringsriktiga måltider med jämn och hög kvalitet.
- Vår personal har flerårig kunskap inom måltidsverksamhet eller utbildning inom restaurang och storhushåll. De erhåller utbildning i livsmedelssäkerhet med jämna tidsintervaller.
- Våra kök följer livsmedelslagen och egenkontrollprogrammet.
- Livsmedel som köps in ska gå att spåra enligt gällande märkningslagstiftning samt goda rutiner.
- Alla soppor, såser, gratänger, grytor samt potatismos tillagas från grunden.
- Näringsfattiga alternativ såsom godis, snacks, kakor, glass och söta drycker ska normalt inte serveras. Vissa undantag knutna till traditioner under årets högtider kan dock motiveras.
- För att säkerställa att ingen kontaminering sker får inte livsmedel eller mat utifrån tas med till våra restauranger.

SPECIALKOST OCH ANPASSAD MÅLTID

Specialkost tillhandahålls av medicinska skäl och erfordrar ett intyg från läkare, dietist eller sjuksköterska, undantag är laktosintolerans där intyg med förälders underskrift räcker.

- Intygen ska förnyas varje år inför skolstart höstterminen, med undantag för intyg för diagnosticerad celiaki då detta är en livslång, kronisk sjukdom.
- Vid celiaki ska strikt glutenfri kost serveras eftersom även små mängder av gluten kan bryta ner tarmluddet och orsaka stora besvär för individen.
- Vid förändringar i allergierna ska intygen förnyas utifrån medicinsk bedömning av läkare, dietist eller sjuksköterska.
- Specialkost/anpassad måltid för pedagoger och andra vuxna: Om det ingår i dennes tjänst att delta vid måltiderna ska specialkost/och eller anpassad måltid erbjudas på samma villkor som för barnen/eleverna.

Till kategorin anpassade måltider hör behov för barn/elever som på grund av fysiska, sensoriska, kognitiva eller utvecklingsbetingade funktionsnedsättningar har svårigheter att äta den ordinarie måltiden. Detta inkluderar även neuropsykiatriska funktionsnedsättningar (NPF). Kategorin omfattar också andra kostavvikelser, grundade i exempelvis etiska ställningstagande och religion.

- Vid anpassad måltid som exempelvis vegankost är det viktigt med dialog mellan vårdnadshavare och Matpolen för att säkerställa att barnet/eleven ska få en sådan näringsriktig måltid som möjligt.
- Servering av vegankost till barn under tre år avråds.
- Vid anpassad måltid av etiska eller religiösa skäl erbjuds det vegetariska alternativet.
- Om en elev under en två veckors tid inte gjort anspråk på specialkosten eller den anpassade kosten utan att frånvaro meddelats, upphör tillhandahållandet av denna kost.
- Specialkost och anpassade måltider lagas endast på upphandlade livsmedel.

ANPASSNINGAR VID NPF

- Genom regelbundna dialogmöten mellan föräldrar och måltidspersonal säkerställs att barnet/eleven ska få så varierad och näringsriktig måltid som möjligt.
- Det långsiktiga målet ska vara att utöka variationen i kosten, förslagsvis med utgångspunkt i den befintliga matsedeln.
- Dagar då erbjudandet via den befintliga matsedeln inte är tillräckligt sker komplettering i form av en rullande, alternativ matsedel.
- Vid behov ska i sista hand en helt individanpassad måltid erbjudas.

MÅLTIDSMILJÖ/VALMÖJLIGHET

- Maten ska serveras i en trivsamt miljö som har en god atmosfär, hög service och trevligt bemötande.
- Maten som serveras ska läggas upp på ett tilltalande och aptitligt sätt som inspirerar till goda matvanor.
- Vid lunchserveringen ska våra kunder erbjudas två maträtter att välja mellan, varav ett ska vara vegetariskt alternativ.
- Middagsleveransen till vård och omsorg ska innefatta två alternativ.
- Våra kunder i skola/förskola samt vård och omsorg ska ges möjlighet att varje år vara delaktiga genom exempelvis kostmöten, boenderåd eller enkätundersökning

KOSTMÖTE

- Kostmöte med socialtjänstens äldreboenden samt hemtjänst ska ske en gång per år. MAS är sammankallande.
- Kostmöte med skolor och förskolor ska ske varje termin. Rektor är sammankallande.
- Samverkansformer för kostmöten med socialtjänst, skola och förskola regleras i bilaga 1.

MILJÖ OCH HÅLLBAR UTVECKLING

- Vi arbetar aktivt med att minska matsvinnet i våra kök och restauranger.
- Livsmedel som upphandlas ska följa upphandlingsmyndighetens hållbarhetskrav på basnivå gällande djurskydd, miljöskydd och folkhälsoaspekten där antibiotikaproblematiken särskilt beaktas.
- I första hand ska köttprodukter, fågelprodukter och mejeriprodukter med svenskt ursprung upphandlas i den mån som det är möjligt.
- Fisk och skaldjur ska vara MSC, KRAV eller ASC märkt.
- Andelen ekologiska råvaror ska ökas kontinuerligt varje år i den mån som det är möjligt.
- Bananer som serveras ska alltid vara ekologiska. Övrig frukt ska vara ekologisk i mån av tillgång.
- Salladsbuffén ska i största möjliga mån innehålla säsongsanpassade grönsaker.
- Mängden närproducerade och närodlade råvaror ska ökas i den mån som är möjlig. Med närproducerat avses produkter från Norrland.
- Genmodifierade organismer (GMO) undviks så långt det går att spåra.

TALLRIKSMODELLEN

För att uppnå ett fullvärdigt näringsintag bör tallriksmodellen användas vid servering.




Tallriksmodellen för den som rör sig normalt mycket.



Tallriksmodellen för den som inte rör sig så mycket.

Källa: Tallriksmodellen Statens livsmedelsverk, 2018.

 <p>JOKKMOKKS KOMMUN</p>	<p>Samverkansform för kostmöten</p>
<p>Upprättad av:</p> <p>Marianne Yngvesson, Kost- och städchef Helen Isaksson Spik, Skolchef Ida Åstot, Verksamhetschef vård- och omsorgsboende Sonja Malm, MAS</p>	<p>Upprättad datum: 2020-04-20</p>

Allmänt

Följande samverkansform för kostmöten är överenskommen mellan matpolen, socialtjänst, skola samt förskola

Förskola

Kostchef, arbetsledare i matpolen, rektor samt representanter från förskolor träffas en gång på vårterminen och en gång på höstterminen för att diskutera eventuella matfrågor. Kostmöten med förskolorna i Jokkmokk samordnas. Kostmöten i Vuollerim och Porjus sker på respektive förskola. Rektor är sammankallande.

Skola

Kostchef, arbetsledare i matpolen, elevrepresentanter samt rektor på skolan träffas en gång på vårterminen och en gång på höstterminen (september månad) för att diskutera eventuella matfrågor. Kostmötena sker på respektive skola i kommunen. Rektor är sammankallande.

Socialtjänsten

Kostchef, arbetsledare matpolen, representanter från äldreboende och hemtjänst, enhetschef samt MAS träffas en gång per år för att diskutera eventuella matfrågor. Kostmötena sker på respektive äldreboende. Kostmöten för hemtjänsten sker på respektive ort. MAS är sammankallande.

Enkätundersökning

Inför planering av ny matsedel (september månad) skickar matpolen ut enkäter till kunder på äldreboende samt hemtjänst. Skolorna gör egna enkätundersökningar med eleverna som lämnas till matpolen vid kostmötet i september. Förskolorna lämnar in synpunkter och eventuella önskemål på matsedeln till matpolen under september månad