

FÖRFATTNINGSSAMLING

POLICY FÖR KOST



STYRANDE DOKUMENT	
Dokumenttitel	Policy för kost
Diarienummer	KK23/386
Kategori av styrdokument	Normerande
Fastställd av	Kommunfullmäktige
Beslutsdatum	2023-09-12
Giltighetstid	Från 2023-10-01
Omfattar	Hela tjänsteorganisationen samt bolaget Nyköpingshem
Dokumentansvarig	Måltidsservice, Tekniska divisionen
Uppföljning	Årlig uppföljning och rapportering till kommunstyrelsen

KATEGORIER AV STYRDOKUMENT	
Organiserande	Förklarar, tydliggör och reglerar kommunens roll- och ansvarsfördelning samt vem som har rätt att fatta beslut.
Normerande	Beskriver kommunens förhållningssätt i en viss fråga eller ger direktiv för hur något ska utföras och syftar till att styra beteenden utifrån en gemensam värdegrund.
Aktiverande	Beskriver vad kommunen vill förändra eller uppnå inom specifika områden och syftar till att ge ett uppdrag att handla på ett visst sätt.
Reglerande	Anger villkoren för kommunal service och vilka krav kommunen ställer på de som lever, verkar och vistas i Nyköping.

INNEHÅLL

SAMMANFATTNING.....	1
1 INLEDNING	2
2 SYFTE.....	2
3 MÅL OCH INRIKTNING	2
3.1 Politisk inriktning	2
4 MÅLGRUPPER.....	3
4.1 Målgrupper	3
5 UTGÅNGSPUNKTER OCH PRINCIPER	4
5.1 Livsmedelsverkets måltidsmodell	4
5.2 Säkerhet och beredskap	6
5.3 Lokaler och utrustning	6
5.4 Livsmedelsupphandling och lokal livsmedelsstrategi.....	6
6 GENOMFÖRANDE, UPPFÖLJNING OCH NYCKELTAL.....	7
6.1 Stöd i genomförandet	7
7 REVIDERING AV STYRDOKUMENT.....	8
7.1 Aktualitetsprövning.....	8
8 ÄNDRINGSHISTORIK.....	8

SAMMANFATTNING

Denna policy anger riktningen för all måltidsverksamhet inom Nyköpings kommun och omfattar måltidssituationen som helhet. Målet är att erbjuda goda, hälsosamma och hållbara måltider. Policyn riktar sig till matgäster inom Division utbildning, Division social omsorg och övriga verksamheter som erbjuder någon form av servering.

“Den kommunala Måltidsservice i Nyköping ska erbjuda våra matgäster goda, hälsosamma och hållbara måltider”.

Policyn har sin grund i Nyköpings kommuns hållbarhetsprogram och utgår från Livsmedelsverkets måltidsmodell.

Här beskrivs att maten ska vara

Miljösmart och anpassas på ett hållbart sätt.

God mat tillagad på bra råvaror av kompetenta medarbetare.

Säker - egenkontrollprogrammet säkerställer att det finns väl fungerande rutiner.

Näringsriktig och efterfölja de nordiska näringsrekommendationerna.

Integrerad med skolor och förskolor och vara en del av den pedagogiska verksamheten. På särskilda boenden är det viktigt med en god kommunikation mellan kök och vårdavdelning.

Trivsamt - måltidsmiljön är avgörande för hur maten uppfattas. Stämningen, ljud, dofter och bemötande har avgörande betydelse.

Kris- och kontinuitetsplaner finns upprättade för olika händelser.

Lokaler och utrustning ska efterfölja funktionsprogrammet och erbjuda en bra arbetsmiljö.

Vid livsmedelupphandlingar görs kravställan alltid, så att metoder godkända enligt rådande svensk lagstiftning gällande arbetsmiljö, djurskydd och miljö.

Att bevaka så att arbetet med den lokala livsmedelsstrategin korrelerar med denna policy.

1 INLEDNING

Mat och måltider berör alla människor och är en viktig del av vår vardag. Det är inte bara en källa till näring och välbefinnande utan även ett tillfälle för social samvaro. Måltiden kan också fungera som mötesplats och kulturbärare. Våra matvanor har stor påverkan på hälsa och miljö.

Denna policy ersätter tidigare Kostpolicy KK19/638

Policyn gäller från 2023-10-01 till 2026-12-31

2 SYFTE

Denna policy anger riktningen för all måltidsverksamhet inom Nyköpings kommun och beskriver principer, grunder och värderingar av måltidssituationen som helhet.

3 MÅL OCH INRIKTNING

Inom Nyköpings kommun ska det erbjudas goda, hälsosamma och hållbara måltider, serverade i en trevlig miljö.

Måltider som serveras i Nyköpings kommuns regi ska även svara mot de av kommunfullmäktige antagna hållbarhetsprogrammen.

3.1 Politisk inriktning

Kostpolicyn är övergripande och anger den politiska viljan i kommunen genom att:

- Alla måltider ska vara goda och ha en jämn kvalitet.
- Verksamheterna ska bedrivas kostnadseffektivt.
- Samverkan mellan olika verksamheter är av stor betydelse.

Måltider som serveras i Nyköpings kommuns regi ska vara hållbara och svara mot den viljeriktning som uttrycks i Nyköpings kommuns hållbarhetsprogram.

Riktningen för de tre hållbarhetsdimensionerna innebär exempelvis:

Ekonomiskt hållbara

Ett framgångsrikt hållbarhetsarbete ställer krav på en effektiv organisation.

Målet är en kostnadseffektiv organisation som arbetar i ändamålsenliga lokaler. Upphandlingar sker på ett affärsmässigt sätt.

Socialt hållbara

Ett samhälle med god livskvalitet utan osakligt ojämlika livsförutsättningar, i vilket vi uppnår god hälsa, utbildning och ökad jämställdhet.

Målet är att erbjuda måltider som ger förutsättningar för en god och jämlik hälsa och tillvaratar barns rättigheter.

Ekologiskt hållbara

Miljön är villkoret! Planetens resurser sätter ramarna och är ett icke förhandlingsbart villkor för övrig utveckling.

Alla måltider, från livsmedelsupphandling till servering, ska anpassas på ett ekologiskt hållbart sätt, som minimerar klimatbelastningen och främjar den biologiska mångfalden.

4 MÅLGRUPPER

4.1 Målgrupper

Kostpolicyn tillämpas i följande kommunala verksamheter:

4.1.1 Division utbildning

Följande verksamheter inom Division utbildning omfattas:

- *Förskola*
- *Grundskola*
- *Fritidsverksamhet*
- *Gymnasieskola*

Under uppväxten läggs grunden för framtida matvanor. Det är därför viktigt att redan från förskolan och uppåt i åldrarna, lära sig hur man äter hälsosamt och hållbart.

Att servera hälsosamma måltider bidrar också till den sociala hållbarheten.

Bra matvanor förebygger kostrelaterade hälsoproblem senare i livet. Därför ska måltider i skolan vara av god kvalitet och ha ett bra näringsinnehåll.

4.1.2 Division Social omsorg

Följande verksamheter inom Division Social omsorg omfattas:

- *Särskilda boenden för äldre (SÄBO).*
- *Måltidsdistribution till personer i ordinärt boende enligt biståndsbeslut.*
- *Restauranger och dagverksamhet för äldre.*

Måltiderna är grundläggande för att förebygga undernäring och sjukdom hos äldre. Därför ska måltiderna vara av god kvalitet och näringstät. Goda måltider bidrar också till en ökad livskvalitet.

Boende på SÄBO ska erbjudas måltider efter behov under dygnet.

För boende på LSS är det viktigt att personalen har goda kunskaper i hälsosamma måltider.

4.1.3 Övrig verksamhet

- *Elevcafeterior*
- *Cafeterior i idrottsanläggningar.*

Det är av stor betydelse att erbjuda ett hälsosamt utbud på elevcafeterior. Söta livsmedel ska undvikas och ersättas med frukt och smörgåsar.

I cafeterior på idrottsanläggningar bör det finnas möjlighet till hälsosamma val.

5 UTGÅNGSPUNKTER OCH PRINCIPER

5.1 Livsmedelsverkets måltidsmodell

Policyn utgår från Livsmedelsverkets måltidsmodell, som ger ett helhetsperspektiv på bra måltider. Modellen består av sex olika områden, som alla är viktiga för att matgästerna ska må bra av maten och känna matglädje.



5.1.1 Miljösmart

Alla måltider, från livsmedelsupphandling till servering, ska anpassas på ett hållbart sätt med fokus på minimerad klimatbelastningen samt främjad biologisk mångfald.

Matsvinnet ska minimeras och följas upp i alla led. Ett ständigt pågående arbete med förebyggande åtgärder ska pågå.

Färska grönsaker och frukt serveras när det är säsong.

Vi efterföljer WWFs koncept "one planet plate" för att främja den biologiska mångfalden.

5.1.2 **God**

Att servera god och hälsosam mat som matgästerna uppskattar kräver bra råvaror, kunskap och engagemang. Många faktorer påverkar om maten uppfattas som god och det är viktigt att erbjuda valmöjligheter. Även hur måltiden presenteras och serveras har stor inverkan. Det krävs engagerad måltidspersonal som har rätt kompetens i sin yrkesroll och som erbjuds kontinuerlig utveckling.

Den mat som serveras tillagas efter kvalitetssäkrade recept och är anpassade efter målgruppen.

Den mesta av maten lagas från grunden på bra råvaror och kvalitén följs upp dagligen.

5.1.3 **Säker**

Alla måltider som serveras ska vara säkra att äta. Detta kräver utbildning och att upprättade rutiner efterföljs av alla som har ett ansvar för dessa uppgifter.

Det ska vara lätt för matgästen att få veta och förstå vad maten innehåller.

Dokumentation sker enligt upprättade egenkontrollprogram och all personal som hanterar måltider ska genomgå kontinuerlig utbildning i livsmedels säkerhet.

Specialkost och anpassade måltider tillhandahålls vid behov enligt upprättade rutiner.

5.1.4 **Näringsriktig**

Alla måltider som serveras planeras utifrån de nordiska näringsrekommendationerna och ska ge energi och näring som våra matgäster inom olika målgrupper behöver. Livsmedelsverkets nationella riktlinjer för bra måltider i förskola, skola och äldreomsorg ligger till grund.

Vi erbjuder hälsosam mat som främjar goda matvanor.

5.1.5 Integrerad

En bra måltidsverksamhet ger mätta barn och elever med goda förutsättningar för en väl fungerande skola och förskola. Måltiderna ska ses som en naturlig del i den pedagogiska verksamheten.

För matgäster på SÄBO har vårdpersonal ett stort ansvar för hur maten serveras och presenteras. Det är oerhört viktigt med en god kommunikation mellan kök och omsorgspersonal.

5.1.6 Trivsamt

Måltidsmiljön har stor betydelse för helhetsupplevelsen. Från mötet med personal och andra matgäster till rummets utformning, dofter och ljud. Stämningen ska upplevas stressfri, lugn och trivsamt. Här är det viktigt att kommunens verksamheter samverkar för att åstadkomma en trivsamt måltidsupplevelse.

När det finns behov erbjuds anpassade måltidsmiljöer enligt upprättade rutiner.

5.2 Säkerhet och beredskap

Det ska finnas en kris- och kontinuitetsplanering för olika händelser.

Livsmedelsberedskap ska finnas för två veckor för boende på SÄBO, biståndsbedömda måltider och måltider som är avgörande för att upprätthålla samhällsviktiga funktioner.

El- och vattenförsörjning ska finnas tillgänglig i tre kriskök.

5.3 Lokaler och utrustning

Funktionsprogrammet för kök ska efterföljas och innehålla klimatsmarta lösningar. De ska möjliggöra en god arbetsmiljö för medarbetare i köken.

Möjlighet att arbeta energieffektivt ska finnas.

Det ska finnas en långsiktig planering att ersätta mottagningskök med kombikök, som möjliggör att matsvinnet minimeras.

5.4 Livsmedelsupphandling och lokal livsmedelsstrategi

I livsmedelsupphandlingar ska kommunen ställa krav som följer rådande svensk lagstiftning gällande arbetsmiljö, djurskydd och miljö.

Måltidsverksamheten beaktar den lokala livsmedelsstrategin och arbetar med att hitta gynnsamma lösningar och möjligheter att upphandla lokala produkter.

- Att bevaka så att arbetet med den lokala livsmedelsstrategin korrelerar med denna policy.

6 GENOMFÖRANDE, UPPFÖLJNING OCH NYCKELTAL

Ansvar för genomförande och implementering inom kommunens verksamheter åvilar Kommunstyrelsen via Måltidsservice, samt respektive divisionschef inom berörda divisioner.

Uppföljning av Policy och Måltidsprogram görs årligen enligt kommunens rutiner. Följande styrande dokument avses:

- *Måltidsprogram, Måltidsservice/Tekniska Divisionen*
- *Kris- och kontinuitetsplanering, Tekniska Divisionen/Måltidsservice*

6.1 Stöd i genomförandet

I genomförandet av policyn ska respektive verksamhet särskilt ta hänsyn till:

- Nationella riktlinjer för måltider i förskolan, Livsmedelsverket
- Nationella riktlinjer för måltider i skolan, Livsmedelsverket
- Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen, Livsmedelsverket
- Skollagen, SFS 2010:800.
- Nordiska näringsrekommendationer.
- Typmatsedlar för förskola, Nyköpings kommun.
- Typmatsedlar för skola, Nyköpings kommun.
- Livsmedelslagen.
- Branschriktlinjer för offentlig säker mat, SKR.
- Kompetensutvecklingsprogram, MÅS(utbildningsprogram)
- Nationella rekommendationer för specialkost och anpassade måltider i förskola och skola 2.0, Kost & Näring.
- Livsmedelsverkets program för minskat matsvinn
- Säsongsguide för färsk frukt, Nyköpings kommun.
- Säsongsguide för färska grönsaker, Nyköpings kommun
- Hälsosam förskola, Nyköpings kommun.
- One planet plate koncept WWF
- Fiskguiden WWF
- Köttguiden WWF

7 REVIDERING AV STYRDOKUMENT

7.1 Aktualitetsprövning

Kostpolicyn ska aktualitetsprövas vid varje mandatperiod. Ansvaret för detta åligger Kommunstyrelsen.

8 ÄNDRINGSHISTORIK

Rev	Författare	Beskrivning av förändring	Datum