



MÅLTIDSPOLICY

NÄSSJÖ KOMMUN



Matglädje och trevlig måltidsmiljö

Nässjö kommun ska bidra till matglädje – vi serverar näringsriktig och god mat i en trevlig miljö. Det görs även genom god service av kunnig och professionell personal. Maten är lagad av bra råvaror och säker avseende specialkost och livsmedelshygien. Samtlig personal som arbetar kring måltiden har ansvar för att måltiden blir en trevlig upplevelse. Menyerna upprättas av varje tillagningskök och presenteras på kommunens webbplats, nassjo.se

Måltidspolicy

Måltidspolicyn är ett förvaltningsövergripande styrande dokument som tydliggör principer och förhållningssätt. Dessa ska tillämpas för att kvalitetssäkra måltidsverksamheten i alla sammanhang där livsmedel hanteras i det dagliga arbetet.

Måltidspolicyn syftar bland annat till att:

- Servera god mat av hög kvalitet, med rätt näringsinnehåll samt specialkost vid behov.
- All livsmedelshantering ska vara godkänd av myndigheten för livsmedelskontroll och varje kök ska ha ett välfungerande egenkontrollprogram.
- Måltiderna ska presenteras och serveras på ett trevligt sätt i en lugn och trivsamt miljö.
- Vid upphandling görs de bästa valen utifrån miljö och etik där underliggande faktorer är tillgänglighet och ekonomi.
- Tydliggöra det gemensamma ansvaret kring måltids- och kostfrågor.
- All personal som arbetar med och kring måltider ska kontinuerligt erbjudas kompetensutveckling inom sitt arbetsområde i förhållande till ansvar och befogenheter.
- Måltiden ska ses som en naturlig del av läroprocessen i förskola och grundskola.
- Inom omsorgen ska måltiden syfta till att skapa matglädje och livskvalitet.
- Vid valet av maträtter ska en strävan vara att spegla kommunens mångkulturella karaktär.
- Arbetet med hållbarhet genomsyrar alla delar och ska vara en självklarhet.



Inriktningsmål/område

Maten och dess näringsinnehåll

Måltiderna serveras enligt Nordiska näringsrekommendationer (NNR) och Sveriges Livsmedelsverks (SLV) råd och riktlinjer med anpassning till varje enskild gästkategori. Vi strävar efter att laga mat från grunden så långt det är möjligt.

Förskola och skola

- Måltiderna i förskola, skola och fritidshem ska vara goda och näringsriktiga samt främja goda kostvanor.
- Skollunchen ska ge eleverna cirka 30 procent av deras dagliga behov av energi och näringsämnen.

- Tillsammans ska frukost, lunch och mellanmål i förskola och fritidshem ge cirka 70 procent av dagsbehovet av energi och näringsämnen.
- Inom skolan erbjuds två rätter, varav minst ett vegetariskt alternativ.
- Vid kalas och firande rekommenderas ett hälsosamt alternativ.

Vård och omsorg

- Måltiderna ska bestå av goda och näringsriktiga måltider jämnt fördelade över dagen.
- Menyerna ska anpassas efter brukares behov, vanor och önskemål.
- Menyerna upprättas i samråd mellan Kost och städavdelningens och socialförvaltningens representanter.
- Två alternativ erbjuds alla vardagar i hela kommunen.
- Nattfastan bör inte överstiga 11 timmar om inte särskilda skäl föreligger.
- På särskilda boenden ska utöver de tre huvudmålen erbjudas mellanmål och nattmål fördelade över dagen så brukarens energi och näringsbehov täcks.

Specialkost

- Till målgrupp som av medicinska, religiösa eller etiska skäl inte kan äta av det/de alternativ som finns på menyn erbjuds ett alternativ som uppfyller kraven på näringsinnehåll.
- Till målgrupp som av andra skäl kräver anpassning av menyn förs dialog med sjukvården/elevhälsa och måltidspersonal för att komma överens om en anpassning.
- Produkter som kan utlösa allergi, så som nötter, mandel, jordnötter och sesam får inte förekomma i maten till barn och elever. Livsmedel med ”spår av” dessa allergener kan användas, dock inte till personer med allergi.



- Energi- och näringsberikad samt konsistensanpassad kost ska tillhandahållas vid behov.

Pedagoger och vårdpersonal som hjälper till vid måltidsservering ska vara uppdaterade kring vilka barn/elever/brukare som har specialkost, vilken typ av specialkost det är samt vara insatta i vad specialkosten innebär.

Måltidsmiljö

- Måltiderna ska ge en stunds avkoppling i trevliga och inbjudande miljöer för att kunna ätas i lugn och ro.
- Måltiderna ska presenteras på ett aptitligt sätt som främjar goda matvanor.
- Personal som arbetar nära barn, elev och brukaren ska ge ett professionellt bemötande för att förmedla en positiv syn på

- Det ska vara ett respektfullt bemötande mellan barn, elev, brukare och personal.
- Lunchen i förskola/skola bör schemaläggas så alla barn och elever får möjlighet att äta sin lunch tidigast kl. 11.00. Det är viktigt att dialog förs mellan skolans schemaläggare och köksansvariga för att upprätta ett välfungerande lunchschema.
- Måltiden i förskola/skola ska vara en självklar del av den pedagogiska verksamheten.

Vuxennärvaro, utöver måltidspersonal, ska finnas i skolornas (både grundskola och gymnasiet) restauranger under serveringstid för att skapa en lugn och trygg måltidsmiljö.

Upphandling, miljö och etiska krav

- Vid upphandling och inköp av material ska lägst ”Upphandlingsmyndighetens baskrav” gälla. Vid upphandling av rena kött- och kycklingprodukter ska avancerad kravnivå tillämpas. Upphandlingsmyndighetens krav klar- görs bland annat kvalitetsnivå, miljö- och etiska krav kring de aktuella produkterna.
- Vid upphandling av övriga animaliska produkter och livsmedel ska avancerad kravnivå upphandlas där det är möjligt.
- Vid upphandling ska arbetsrättsliga villkor ställas.
- Vid inköp av ekologiska produkter styr tillgång och ekonomi ökningen, med en målsättning att nå de nationella målen senast 2030 (för närvarande 60 procent).
- Menyerna ska säsongsanpassas.
- Där det är möjligt bör upphandlingen delas så att även mindre/lokala leverantörer kan lägga anbud.
- För att minimera matsvinn i alla led ska ett aktivt arbete bedrivas i alla verksamheter.
- Kommunens beslutade mål för etisk konsumtion ska följas, då Nässjö är en *Fairtrade City*.

- För att värna om miljön görs en medveten successiv minskning på mängden kött samtidigt som mängden vegetabilier ökas.
- Ett flertal helvegetariska luncher serveras per termin i både förskola och skola. (Dessutom erbjuds dagligen minst ett vegetariskt alternativ i skolan.)

Kompetens och profession

- Medarbetare inom kost- och städavdelningen ska ha relevant utbildning för sitt uppdrag, stort engagemang och kunskap samt ges löpande kompetensutveckling.
- För personal i tillagningsköken ska adekvat grundutbildning inom restaurang och storhushåll vara ett krav.
- Övriga medarbetare ska ha god förståelse och kunskap om måltidshantering och måltiden.
- Barn, elever och brukares behov ska vara utgångspunkten i arbetet för varje anställd.

Säker mat, anpassad efter behov

- I varje verksamhet där livsmedel hanteras ska det finnas tydliga rutiner och regelbunden egenkontroll för säker mat.
- Måltidsverksamheten ska utvärderas på lämpligt sätt, exempelvis genom enkäter. Barn, elever och brukare ska vara delaktiga i utvärderingen.
- På varje förskola/skola och särskilda boenden ska det finnas dokumenterat vem som är ansvarig för att berörd personal får kunskap om till exempel allergier. En handlingsplan som beskriver insatser vid en akut allergisk reaktion ska också finnas.

Organisation och ansvar

- Det ska finnas en tydlig ansvars- och arbetsfördelning. Ansvariga berörda nämnder kan delegera uppgifter. Den som har fått uppdrag på delegation ska veta om det, ha mandat, kunskap och resurser att sköta uppdraget.
- Oavsett profession har alla ett gemensamt ansvar för helhetsperspektivet när det gäller maten och måltiden i enlighet med antagen måltidspolicy.
- Varje berörd nämnd ansvarar för att handlingsplaner upprättas utifrån måltidspolicyn.
- Måltidsverksamheten redovisas årligen i årsbokslutet.

Samverkan

- Grunden för samverkan mellan utförare och beställare ska vara beskrivet i kostavtal för köp- och säljorganisationen.
- Beställare och utförare ska träffas i forum för avstämning av kostavtal, servicenivåer och måluppfyllelse minst två gånger per år. Kost och städavdelningen är sammankallande.
- Inför budgetperioden eller vid förändringar ska beställaren i god tid redovisa sina kommande behov.
- Barn, elev och brukare ges inflytande genom forum i verksamheterna vilket bidrar till engagemang, delaktighet och ansvarsstagande runt måltiden. Dokumentation från de olika forumen ska vara underlag i kvalitetsuppföljningen. Rektorer är sammankallande inom skola/förskola och enhetschefer inom omsorgen.
- Måltidspersonal ska samverka med pedagogisk- och omsorgspersonal i syfte att få barn, elever och brukare att förstå matens betydelse för god hälsa och utveckling.



**NÄSSJÖ
KOMMUN**