



# NÄSSJÖ KOMMUN

## Författningssamling

---

Antagen av kommunfullmäktige: 2017-06-15 § 90  
Reviderad:

## Måltidspolicy för Nässjö kommun

### Inledning

Nässjö kommun ska ge matgästerna matglädje genom välsmakande och näringsriktiga måltider i en trevlig måltidsmiljö där god service ges 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 hemsida.

### 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 lärprocessen 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.

## Inriktningsmål/område

### 1. 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.

#### *Skola och förskola*

- Måltiderna i skola och förskola ska vara goda, vällagade och näringsriktiga samt främja goda kostvanor.
- Skollunchen ska ge eleverna cirka 30 procent av deras dagliga behov av energi och näringsämnen enligt gällande rekommendationer.
- Tillsammans ska frukost, lunch och mellanmål i förskolan ge cirka 70 procent av dagsbehovet av energi och näringsämnen.
- Målsättningen är att inom skolan erbjuda två rätter, varav ett vegetariskt alternativ.
- Vid kalas och firande rekommenderas ett hälsosamt alternativ.

#### *Vård och omsorg*

- Måltiderna ska bestå av goda, vällagade och näringsriktiga måltider jämnt fördelade över dagen.
- Menyerna ska anpassas efter de äldres behov, vanor och önskemål.
- Målsättningen är att under 2018 kunna erbjuda två alternativ inom matdistributionen i hela kommunen.
- Nattfastan bör inte överstiga 11 timmar.
- På särskilda boenden ska utöver de tre huvudmålen erbjudas mellanmål och nattmål fördelade över dagen så att den enskildes energi och näringsbehov täcks.

#### *Specialkost*

- Till målgrupper som av medicinska skäl inte kan äta ordinarie mat ska fullgoda alternativ serveras.
- Vid önskemål av andra skäl, till exempel religiösa, erbjuds anpassning av menyn till vegetarisk eller fläskfri kost.
- Förskolans och skolans specialkost ska likna den mat som serveras för dagen.
- Produkter som kan utlösa allergi, så som nötter, mandel, jordnötter och sesam får inte förekomma i maten till barn och elever.
- Energi- och näringsberikad samt konsistensanpassad kost ska tillhandahållas vid behov.

### 2. 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 gästen ska ge ett professionellt bemötande för att förmedla en positiv syn på maten och måltiden.
- Det ska vara ett respektfullt bemötande mellan matgäster 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 i grundskolornas restauranger och på förskolorna ska finnas under serveringstid.

### **3. Upphandling, hantering, miljö- och etiska krav**

- Vid upphandling och inköp av livsmedel och material ska lägsta "Upphandlingsmyndighetens baskrav" gälla. Där klargörs kvalitetsnivå, miljö- och etiska krav kring de aktuella produkterna. Vid upphandling av rena animaliska produkter ska avancerad kravnivå tillämpas.
- Vid inköp av ekologiska produkter styr tillgång och ekonomi ökningen, med en målsättning att nå de nationella målen senast 2020 (för närvarande 25 procent).
- Vid planering av menyerna ska säsongsanpassade råvaror väljas i första hand.
- Där det är möjligt kan 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.
- Transporter ska ske med fordon utifrån de miljökrav som ställs vid transportupphandlingar.
- Kommunens beslutade mål för etisk konsumtion ska följas, då Nässjö är en Fairtrade City.

### **4. 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.
- Matgästernas behov ska vara utgångspunkten i arbetet för varje anställd.

### **5. En säker måltid och uppföljning**

- I varje verksamhet där livsmedel hanteras ska det finnas tydliga rutiner och regelbunden egenkontroll för säker mat.
- Måltidsverksamheten ska analyseras genom årlig statistik över antal ätande samt kartläggning av matsvinn och ett aktivt arbete för att minska matsvinnet i alla led. Andelen inköpta ekologiska och etiskt märkta produkter ska årligen redovisas.
- Måltidsverksamheten ska utvärderas på lämpligt sätt, exempelvis genom enkäter.
- 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.

### **6. Organisation och ansvar**

- Det ska finnas en tydlig ansvars- och arbetsfördelning. Ansvariga nämnder kan delegera uppgifter men har alltid det slutliga ansvaret. 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 nämnd ansvarar för att handlingsplaner upprättas utifrån måltidspolicyn.

## 7. 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 en gång per år. Inför budgetperioden eller vid förändringar ska beställaren i god tid redovisa sina kommande behov.
  - Matgästerna ges inflytande genom forum i verksamheterna vilket bidrar till engagemang, delaktighet och ansvarstagande runt måltiden. Dokumentation från de olika forumen ska vara underlag i kvalitetsuppföljningen. Rektorer/förskolechefer är sammankallande inom skola/förskola och enhetschefer inom omsorgen.
  - Måltidspersonal ska samverka med pedagogisk- och omsorgspersonal i syfte att få gäster och brukare att förstå matens betydelse för god hälsa och utveckling.
-