



MÅLTIDSPOLICY

inom förskola, skola samt vård och omsorg

Ett kommunövergripande styrdokument samt ett stöd och verktyg för alla som på något sätt hanterar och/eller tar del av kommunens mat och måltider.

Måltidspolicy inom förskola, skola samt vård och omsorg

Dokumenttyp:	Policy
Beslutad av:	Kommunfullmäktige (2019-05-22 § 99)
Gäller för:	Alla som hanterar och/eller tar del av kommuns mat och måltider
Giltig fr.o.m.:	2019-07-01
Dokumentansvarig:	Kostchef, kommunledningsförvaltningen
Senast reviderad:	2019-05-22
Senast granskad:	2019-05-22

Varför en måltidspolicy?

Måltidspolicyn är ett kommunövergripande styrdokument samt ett stöd och verktyg för förtroendevalda och verksamheter att styra, säkerställa och profilera mat och måltider som erbjuds av Vetlanda kommun. Måltidspolicyn tydliggör kommunens målsättning att matgäster i Vetlanda ska erbjudas goda måltider i en trivsamt miljö, tillagade av bra råvaror. Alla ska känna trygghet i att mat och måltider har rätt näringsinnehåll samt att råvaror, måltidsmiljö och livsmedelshygien håller hög kvalitet. Goda matvanor ska grundläggas och matlusten ska stimuleras. Mat och måltider ska bygga på kloka val för hälsa och miljö inom kommunens ekonomiska ramar. Vetlanda kommun följer Livsmedelsverkets rekommendationer. Måltidspolicyn ska vara vägledande vid upphandling.

Måltidspolicy för vem?

Måltidspolicyn riktar sig till alla som på något sätt hanterar och/eller tar del av kommunens mat och måltider. Det kan vara förskolebarn, skolelever eller personer i olika typer av boenden, personal, vårdnadshavare, anhöriga med flera.

För mat och måltider som hanteras och tillhandahålls inom till exempel bad- och fritidsanläggningar, caféer (inte skolcaféer), restauranger, daglig verksamhet, social omsorg och träffpunkter ska måltidspolicyn ses som ett vägledande dokument och kommunens ambitionsnivå med mat och måltider ska återspeglas i utbudet till den betalande matgästen.

Kvalité

Utgångspunkten för matglädje och livskvalité är att måltiderna är lustfyllda och näringsriktiga. Måltiden är oavsett ålder ett viktigt redskap för lärande, att växa, bevara hälsan och förebygga sjukdomar. Vetlanda kommun strävar efter att maten tillagas så nära gästen som möjligt. Tillagningskök prioriteras på de ställen där det är praktiskt genomförbart.

Ansvar

Förskola och skola

Hem och familj har naturligtvis det grundläggande ansvaret, men eftersom de flesta eleverna äter en del av sina måltider utanför hemmet påverkas deras matvanor även av andra. Måltider som serveras i förskola och skola är en del av dygnets näringsbehov och matintag, och skolan har enastående möjligheter att på ett positivt och naturligt sätt främja en hälsosam livsstil med bra matvanor hos eleverna.

Barn- och utbildningsnämnden ansvarar för att policyn är väl känd och används i den egna verksamheten.

Vård och omsorg

Vid särskilda boenden har kommunen det totala ansvaret för den mat och de måltider som serveras, då det gäller att uppnå fullt energi- och näringsbehov varje dag och fördelat över dygnet. Vård- och omsorgsnämnden ansvarar för att policyn är väl känd och används i den egna verksamheten, att det finns kunskap och rutiner hos vårdpersonalen för att förebygga, upptäcka och åtgärda ät- och nutritionsproblem (felaktig näringstillförsel).

Den medicinskt ansvariga sjuksköterskan (MAS) har ansvar för att patienterna inom kommunens ansvarsområde får en säker och ändamålsenlig hälso- och sjukvård av god kvalitet. I uppdraget ingår uppföljning, kvalitetsutveckling och att ta fram rutiner för kvalitetsförbättrande metoder inom nutrition och måltider.

Ordinärt boende

I ordinärt boende ansvarar den enskilde själv för den största delen av måltiderna. Kommunen bistår med en fullgod lunchmåltid vid behov, men dagen måste kompletteras med ytterligare måltider för att personen ska få i sig tillräckligt med näring och energi. Vid matdistribution av lunchmåltid ansvarar måltidsservice för maten och hemtjänsten för utkörningen.

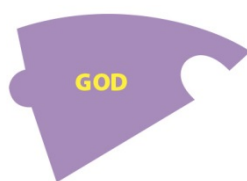
Genomförande och uppföljning

För att förverkliga måltidspolicyn ska varje nämnd som berörs ha en handlingsplan som beskriver hur man arbetar för att uppfylla målen i policyn. Måltidsservice utformar tillsammans med verksamheterna de olika handlingsplanerna. Måltidspolicyn ska integreras som en självklar del i kommunens löpande kvalitetsuppföljning och utgöra en tydlig profil i det hälsofrämjande arbetet som ansvariga nämnder omfattas och är en del av.

Uppföljning och utvärdering av måltidspolicyn sker årligen i respektive nämnds kvalitetsredovisning. Kommunfullmäktige kan då följa nämndernas arbete med att nå målen i policyn. Måltidspolicyn revideras var tredje år.



En bra måltid består av flera delar. Livsmedelsverkets måltidsmodell ger ett helhetsperspektiv på vad som innefattar en bra måltid. Måltidsmodellen och Livsmedelsverkets "Bra måltider i förskola", "Bra måltider i skolan" samt "Bra måltider i äldreomsorgen" ligger till grund för Vetlanda kommuns måltidspolicy.



Goda måltider

Gemensamt

- Goda måltider ska tillagas och serveras på ett säkert sätt med matglädje, kvalité och bra näringsinnehåll. Måltiderna ska alltid vara något att se fram emot.
- Maten ska lagas från grunden i så stor utsträckning som möjligt. Andelen hel- och halvfabrikat ska minimeras, men då de används ska de vara av bra kvalité.
- Personal som arbetar med måltider ska ha relevant utbildning, stort engagemang och kunskap samt ges löpande kompetensutveckling för sitt uppdrag.
- Personal inom förskola/skola och inom vård och omsorg ska ha grundläggande kunskaper om matens och måltidsmiljöns betydelse för hälsa och välbefinnande.
- Den mat och de måltider som erbjuds matgästerna ska alltid vara tydligt presenterad och vara trevligt serverad.
- Matens smak och utseende ska tilltala matgästen.



Integrerade måltider

Gemensamt

- Matgästens behov ska vara i fokus för varje medarbetare. De olika verksamheterna ska sträva efter att uppmuntra personalen att delta i måltiden tillsammans med barn, elever och äldre för att göra måltiderna till en lugn och trevlig social samvaro.
- Varje verksamhet, tillsammans med måltidsservice, ansvarar för att det finns ett måltidsråd som kan påverka måltiden och måltidsmiljön. Måltidsråd hålls minst 2 gånger/år.

Förskolan

- I förskolan vävs måltiden in som en naturlig del i den dagliga undervisningen genom måltidspedagogik.
- Pedagoger och annan personal inom förskolan ska vara delaktiga och informerade för att stödja barn till hälsosamma och hållbara matvanor.

Skolan

- Pedagoger och annan personal inom skolan ska vara delaktiga och informerade för att stödja elever till hälsosamma och hållbara matvanor.

Vård och omsorg

- Mat och näring ska ses som en del av omvårdnaden där vårdpersonalen har en central roll att främja en bra måltidssituation.



Trivsamma måltider

Gemensamt

- Måltidsmiljön ska under hela serveringstiden vara inbjudande, trivsam, och bidra till en fin helhetsupplevelse av måltiden.
- Om matgästerna trivs i matsalen/skolrestaurangen så äter de mer, vilket gör att de orkar mer och risken för småätande mellan måltiderna minskar.
- Måltidsmiljön ska utformas på ett sådant sätt att den är tilltalande avseende ljud, ljus, färg, luftkvalité och inredning.

Förskolan

- Lunchen serveras från klockan 11.30.

Skolan

- Lunchen serveras från klockan 11.00. Lunchen schemaläggs så att varje elev äter vid ungefär samma tidpunkt varje dag.
- Det är viktigt att skapa lugn och ro under måltiden. Eleverna ska ha minst tjugo minuter på sig att, sittande vid bordet, äta sin lunch.
- Kötiden ska hållas så kort som möjligt.

Skolcafé

- Skolcaféer ska utformas så att de ger möjlighet till avkoppling och social samvaro.

**Hållbara måltider****Gemensamt**

- Vid upphandling ställs Upphandlingsmyndighetens hållbarhetskrav som omfattas av svensk lagstiftning.
- Kommunen ska verka för upphandlingssätt som möjliggör inköp av närodlade och närproducerade produkter.
- Vid upphandling ska strävan vara att öka sortimentet klimatsmarta produkter.
- Alla verksamheter jobbar aktivt med att minimera matsvinnet.
- Alla verksamheter strävar efter att minska användandet av köksredskap, tillbehör och förvaringskärl som innehåller miljö- och hälsofarliga ämnen.
- Menyerna ska vara säsongsanpassade i så stor utsträckning som möjligt.



Näringsriktiga måltider

Gemensamt

- Måltiderna ska uppfylla Livsmedelsverkets och Socialstyrelsens rekommendationer och riktlinjer. Matens innehåll ska motsvara nordiska näringsrekommendationer (NNR).
- Maträtterna ska vara näringsberäknade.

Skolan

- Vid lunchserveringen erbjuds eleverna minst två maträtter att välja mellan. Maträtterna ska komplettera varandra så att elever som av etiska eller religiösa skäl inte kan äta det ena alternativet ska kunna få sitt näringsmässiga behov tillgodosett genom att välja det andra alternativet.

Vård och omsorg

- Maten ska tillgodose den enskildes behov av energi och näringsämnen för att ge förutsättningar för en god hälsa.
- Vårdpersonalen ska ha relevant kunskap och rutiner för att förebygga, upptäcka och åtgärda undernäring, övervikt och andra problem som t.ex. sväljsvårigheter och tandproblem.
- Nattfastan inom äldreomsorgen får inte överstiga 11 timmar.

Skolcafé

- Caféverksamheterna ska drivas utifrån ett hälsosamt perspektiv. Utbudet och prissättning ska vara sådant att sunda och nyttiga val främjas.
- Öppettider och utbud i skolcaféer ska inte konkurrera med eller ersätta skollunchen.



Säkra måltider

Gemensamt

- I varje verksamhet där livsmedel hanteras finns det tydliga rutiner och regelbunden egenkontroll för säker mat.
- Specialkost tillhandahålls av medicinska skäl.

Förskolan

- Vid specialkost av medicinska skäl sker samråd mellan barn, vårdnadshavare och barnhälsovården, intyg från läkare eller dietist krävs.
- I förskolan kan man ansöka om specialkost även av icke medicinska skäl (ex vegetarisk kost, nöt- eller fläskfri kost) eftersom det endast serveras en maträtt.

Skolan

- Vid specialkost av medicinska skäl sker samråd mellan elev, vårdnadshavare och skolsköterska, intyg från läkare eller dietist krävs.

Vård och omsorg

- Sjuksköterska ordinerar specialkost, specialprodukter samt näringsdrycker.

Vägledande litteraturlista vid framtagandet av måltidspolicyn

Lagar

- Livsmedelslagen (2006:804)
- Skollagen (2010:800)
- Socialtjänstlagen (2001:453)
- Socialstyrelsen
- Arbetsmiljölagen (1977:1160)
- Lagen om offentlig upphandling (2016:1145)

Från Livsmedelsverket

- Nordiska näringsrekommendationer (NNR), SLV 2012
- Bra måltider i skolan, SLV 2018
- Bra måltider i förskolan, SLV 2016
- Bra måltider i äldreomsorgen, SLV 2018