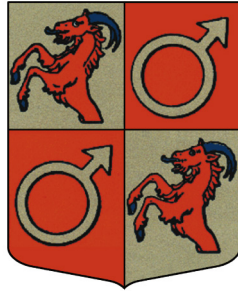


Måltidspolicy



BOXHOLMS KOMMUN



Boxholms kommuns vision:

I Boxholms kommun ska det serveras goda, vällagade samt näringsriktiga måltider som skapar förutsättningar för ett hälsosamt liv, och där hållbarhet genomsyrar verksamheten.

Måltiden ska vara en av höjdpunkterna på dagen, värd att se fram emot!

Ansvar

Måltidspolicyn ska fungera som ett styrande dokument i det dagliga arbetet och som stöd för att kvalitetsäkra måltidsverksamheten.

Planen omfattar måltider inom all kommunal Verksamhet.



Kommunstyrelsen

Kommunstyrelsen har det övergripande ansvaret för måltiderna i kommunen vilket innebär att de är ansvariga utifrån livsmedelslagstifningen.

De har även ansvar för att anta en riktning att sätta en kvalitetsnorm för måltiderna i kommunen, detta görs genom att måltidspolicyn ska revideras och utvärderas under varje mandatperiod.

Kommunstyrelsen har ansvar att säkerställa att en uppföljning av måltidspolicyn sker årligen!



Förvaltningarna

Varje förvaltning ansvarar för att respektive verksamhet anpassar måltiderna till målgruppen så att policyn efterlevs.

Varje förvaltning ansvarar för att ta fram riktlinjer för att säkerställa att samtliga berörda verksamheter känner till och arbetar efter policyn.

Förvaltningarna ansvarar för att berörd personal har relevant kunskap kring måltidens betydelse för fysisk, psykisk och social hälsa.

Förvaltningarna ansvarar för att följa upp att måltidspolicyn med tillhörande riktlinjer följs i verksamheterna.

Måltidsenheten ansvarar för att ta in uppföljningarna från förvaltningarna samt att återrapportera till kommunstyrelsen

Eftersom måltiden hanteras inom olika förvaltningar och nämnder är samverkan av yttersta vikt.

Gemensamma möten med kostchef, berörda rektorer och enhetschefer ska ske regelbundet.

Syfte med måltidspolicy

- **Bidra till att kommunens matgäster Vid varje serveringstillfälle äter en näringsriktig vällagad måltid i en trevlig miljö och därigenom främjar hälsa!**
- **Verka för att upphandling, produktion och konsumtion av livsmedel sker på ett hållbart vis.**
- **Måltidspolicyn syftar till att skapa ett ökat ansvarstagande och engagemang samt delaktighet till alla berörda av måltiden**



Hälsosam mat av bra kvalitet

Måltiderna i kommunens verksamheter ska framförallt vara goda och näringsriktiga men även säkra när det gäller hantering och inköp. De ska kunna intas i trivsamma måltidsmiljöer med tillfällen för samvaro samt bidra till en långsiktigt hållbar utveckling

- Varje medarbetare ska i sitt arbete alltid utgå från matgästens behov och hälsosituation.
- Specialkost ska endast erbjudas efter medicinsk bedömning. Vid specialkost av andra skäl erbjuds vegetariskt och salladsbuffé.
- Tillagningen ska ske så nära matgästen som möjligt.
- När det gäller barn och ungdomar ska vi sträva efter att använda måltiden som ett pedagogiskt verktyg genom Food For Life, Barns och ungdomars kunskap om vilken mat som serveras, var den kommer ifrån och hur den tillagas ska främjas
- Måltiderna ska spegla olika matkulturer
- Kaffe, te och kakao och bananer bör vara etiskt märkta
- Fisk ska i så stor utsträckning som möjligt vara MSC-märkt och fisk från WWF`s röda lista ska undvikas
- Animaliska livsmedel ska vara producerade med god djuromsorg och uppfylla upphandlingsmyndighetens riktlinjer
- Verksamheten ska i så stor utsträckning som möjligt välja frukt och grönsaker i säsong



Näring och hälsa

Måltiderna ska uppfylla de råd, rekommendationer och riktlinjer som är utfärdade av Livsmedelsverket och Socialstyrelsen.

Menyerna ska utformas för att passa den aktuella målgruppen och bygga på hälsosamma och näringsriktiga livsmedel. Måltiderna ska vara fria från onödiga tillsatser och de ska gå att ursprungs- och näringsdeklarera.

Caféverksamhet

Caféverksamheternas sortiment ska innehålla näringsriktiga och hälsosamma alternativ.

Förskola och grundskola

Godis, snacks, och läsk ska inte serveras till förskolebarn eller skolelever.

Servering av bakverk, glass och söta drycker ska ske restriktivt och endast vid speciella tillfällen.

Äldreomsorg och funktionsnedsatta

Måltiderna ska fördelas jämnt under dygnets vakna timmar för att underlätta upptaget av näringsämnen. Nattfastan för äldre ska inte överstiga elva timmar.

Alla ska ges möjlighet att äta i lugn och ro.

Det ska finnas kunskap och rutiner för att förebygga och upptäcka ät och nutritionsproblem.

Mat och näring ska ses som en integrerad del av omvårdnaden där medarbetarna har en central roll i att främja en bra måltidssituation.



Måltidsmiljö

En positiv måltidsupplevelse innefattar mer än bara maten på tallriken.

Mötet med personal och andra matgäster såväl som rummets utformning, temperatur, dofter och ljud påverkar upplevelsen. Helhetsintrycket avgör om måltiden är värd att sitta ner och njuta av.

Måltidsmiljön ska präglas av ett bra bemötande och god service.

Måltiderna ska presenteras på ett aptitligt sätt för att främja matlusten och goda matvanor.

Måltidslokalen ska vara anpassad utifrån antalet matgäster och deras behov

Alla ska ges möjlighet att äta i lugn och ro.

För förskola och grundskola gäller även:

Skolan ska sträva efter att schemalägga lunchen tidigast klockan elva och att lunchtiderna varierar så lite som möjligt mellan dagarna.

Vuxennärvaro är viktigt för att göra måltiderna till en lugn och trevlig social stund, därför tillämpar vi pedagogiska måltider.



Köken och personalen

Personalen som arbetar i Boxholms kommuns måltidsverksamhet ska ha rätt kompetens och de ska erbjudas kontinuerlig utbildning.

Måltidspersonalen ska ha god servicekänsla .

Maten lagas med stor säkerhet och det innebär att egenkontrollprogram följs och att vår arbetsmiljö är säker och hållbar.

Arbetsklimatet för vår personal ska vara tillåtande och uppmuntra idériakedom och initiativförmåga.

Personalen ska ha god kunskap och insikt om sin professionella roll vid måltiden och därför kontinuerligt fortbildas inom området.

Vid pedagogiska måltider är det viktigt att personalen förstår sin professionella roll och att våra matgäster ges möjlighet till en lugn och trevlig måltidssituation, där de också ges möjlighet att lära sig om hälsa, välbefinnande och hållbarhet!



Agenda 2030

Livsmedelskedjan påverkar och påverkas direkt av alla målen i Agenda 2030.

De offentliga måltiderna står för en stor andel av de totala måltiderna i samhället.

Det är därför viktigt att kommunen går före och är det goda exemplet till hållbar konsumtion.

- Verksamheten ska arbeta aktivt med att minimera svinnet. Detta görs i samarbete med övriga förvaltningar
- Verksamheten ska efter att det så långt det möjligt säsonganpassa sina menyer.
- Verksamheten ska sträva efter att öka andelen vegetabilier.
- Verksamheten ska aktivt arbeta för att öka andelen lokalproducerade livsmedel.
- Verksamheten ska sträva efter så liten klimat- och miljöpåverkan som möjligt vid tillagning, transporter och övrig hantering.



Ekonomisk hållbarhet

För att få ekonomisk hållbarhet är det viktigt att samverka ansvarstagande prioriteras.

För att kunna minimera svinnet är det ett krav att förskola, skola samt äldreomsorg anmäler avbokningar och frånvaro till måltidshuset.



