

Id nr: 0:29
Version: 2.0

Titel: Matpolicy med strategier och mål

Typ: Program
Fastställd: Policy KF 2011-11-16, § 128
Strategier och mål KS 2014-03-25, § 72

Giltighetstid: Tills vidare
Uppdateras: 2016

Matpolicy med strategier och mål för 2014-2016

Innehållsförteckning

1. Giltighet
2. Ansvar och uppföljning
3. Matens kvalitet och tillagning
4. Upphandling och inköp
5. Personalens kompetens
6. Den goda måltiden
7. Begrepp

1. Giltighet

Denna policy med strategier och mål gäller för alla verksamheter i Strömsunds kommun. Strategier och mål gäller för perioden 2014-2016.

2. Ansvar och uppföljning

Uppföljning av matpolicyn med tillhörande mål ska göras varje år i februari/mars inför kommande budgetprocess. Uppföljning sammanställs av kommunens interna kvalitetsnätverk och delges kommunstyrelsen. All uppföljning ska vara könsuppdelad där det är möjligt.

3. Matens kvalitet och tillagning

Policy

I Strömsunds kommun ska vi servera god, vällagad och hälsosam mat. Maten ska vara aptitlig och hålla hög kvalitet. Så långt det är möjligt ska maten tillagas från grunden med ett minimum av tillsatser.

Strategi och mål

Maten ska i största möjliga mån tillagas från grunden och tillsatser, hel- och halvfabrikat ska undvikas där det är möjligt. Menyerna bör planeras med utgångspunkt i detta.

Mål/indikatorer

- Andelen kvinnor och män i kommunens särskilda boenden för äldre som i en enkätundersökning uppger att maten smakar ganska eller mycket bra ska vara minst 75 %.

Titel: Matpolicy med strategier och mål

- Andelen flickor och pojkar som är elever i kommunens grundskolor och gymnasium som i en enkätundersökning uppger att de är nöjda eller mycket nöjda med skolmaten ska vara minst 75 %.

4. Upphandling och inköp

Policy

Vid upphandling och löpande inköp av livsmedel ska prioriteringar göras av produkter som är bra för miljö, klimat och hälsa, då prisavvikelsen är skälig. Råa produkter ska i stor utsträckning ersätta frysta med hänsyn till säsongsbetonade utbud. Närproducerade råvaror har företräde när priset tillåter.

Strategi och mål

Upphandling av livsmedel och måltidsverksamhet ska baseras på Lag om Offentlig Upphandling (LOU) och följa den affärsmässighet som genomsyrar lagstiftningen. Upphandlat livsmedelsavtal ska följas.

Regelbundet, inför varje upphandling av livsmedel, ska en översyn göras av vad den lokala marknaden kan erbjuda.

Om uppföljning av krav är möjliga så ska kvalitetskrav på djurhållning och rättvisa arbetsförhållanden ställas. De krav vi ställer i livsmedelsupphandlingar ska regelbundet följas upp för att säkerställa att kraven efterföljs.

Mål/indikatorer

- Upphandlade råvaror ska ha producerats utan användning av gen-teknik.
- /Borttaget/
- Andelen närproducerade varor som avropas ska utgöra 30 % av det totala livsmedelsinköpet varje år.

5. Personalens kompetens

Policy

Alla som arbetar med hantering och tillagning av mat ska ha god kompetens i matlagning, näringslära, specialkost, hygienfrågor, värdskap och hållbar utveckling. Personalen ska ges möjlighet till relevant kunskapsutveckling för att kunna upprätthålla en hög kompetens.

Titel: Matpolicy med strategier och mål

Mål/indikatorer

- År 2015 ska all kostpersonal ha genomgått grundutbildning i matlagning.
- Yrkes stolthet hos kostpersonalen, kvinnor och män, ska vara minst lika stor som för övrig personal i kommunen. (Yrkes stolthet är ett samlingsindex av fyra frågor; arbetets meningsfullhet, att arbetsinsatsen känns viktig, om de vet vad som förväntas av dem samt om de känner yrkes stolthet).

6. Den goda måltiden

Policy

Maten bör vara tillagad nära kunden och ska kunna avnjutas i en lugn och välkomnande miljö som främjar social samvaro.

Måltiden ska vara en del i skolans och barnomsorgens pedagogiska arbete. Inom vård och omsorg ska måltiden vara en del i det rehabiliterande/habiliterande arbetet.

Strategi och mål

Måltiden ska tidsmässigt tillagas så nära inpå serveringstillfället som möjligt för att bäst bevara näringsinnehåll, aptitlighet och smak samtidigt som kostnadseffektivitet måste eftersträvas. Vid leverans av varm mat till äldreboenden/skolor ska gällande lagstiftning följas. Leverans av måltiden ska ske tidsmässigt enligt det behov respektive leveransställe har.

Måltiderna ska via menyer presenteras på ett professionellt och aptitligt sätt som främjar goda matvanor. Måltiden ska dukas fram så att synintrycket av maten och omgivningen är tilltalande. Personal och elever/vårdtagare ska tillsammans ansvara för måltidsmiljön och sträva efter att skapa respekt för den. Vårdtagare/elever ska få god service och gott bemötande i en trevlig måltidsmiljö där alla trivs.

Mål/indikatorer

- Andelen kvinnor och män i kommunens särskilda boenden för äldre som i en enkätundersökning uppger att måltiderna alltid eller oftast är en trevlig stund ska vara minst 80 %.

Policy

Måltiderna ska serveras vid de tider som rekommenderas av Livsmedelsverket.

Titel: Matpolicy med strategier och mål

Strategi och mål

Måltiderna ska ge en näringsriktig kost av god kvalitet enligt de svenska näringsrekommendationerna och utgå från de riktlinjer som är framtagna av Livsmedelsverket för respektive målgrupp.

Mål/indikatorer

- Maten ska serveras jämnt fördelad över dagen, med tre lagade mål mat, minst två mellanmål samt kvällsmål inom äldreomsorgens särskilda boenden.
- Det ska gå max 11 timmar mellan sista kvällsmålet och nästa dags första mål i äldreomsorgen särskilda boenden, (så kallad "nattfasta").
- Lunch i skolan ska inte serveras före klockan 11:00.

Policy

Matråd, kostombud eller motsvarande ska finnas i de olika verksamheterna.

Alla som av etiska, religiösa eller medicinska skäl har behov av specialkost ska kunna erbjudas sådan av hög och säker kvalitet.

Lunchen ska täcka 30 % av det totala dagsbehovet. Frukt och grönt ska serveras till varje måltid.

De verksamheter som erbjuder fullkost ska täcka 100 % av det dagliga behovet enligt Livsmedelsverkets rekommendationer.

7. Begrepp

Med kvalitet menar vi att förutom att maten har näringsvärde och hygien enligt livsmedelslagen, skollagen och livsmedelsverkets riktlinjer, att brukare och elevers upplevelse av maten ska vara god eller mycket god.

Med närproducerad menar vi producerat inom kommunen, länet eller regionen.

Med tillagad från grunden menar vi att användande av hel- och halvfabrikat ska vara i minsta möjliga mån.

Med värdskap menar vi att bemötandet i matsalen/måltidssituationen ska vara trevligt och inbjudande.