

# KOSTPOLICY



Beslutad av kommunfullmäktige 2012-02-06



## Inledning

I Haninge kommun serveras mat varje dag till drygt 15 000 barn, elever, vuxna och äldre inom måltidsverksamheterna i förskola, skola, omsorg och fritidsverksamhet.

All måltidsverksamhet ska ses utifrån ett helhetsperspektiv. Kommunens verksamheter ska alltid i alla led pedagogiskt stödja individer till att göra hälsosamma val och tillägna sig långsiktigt goda levnadsvanor.

Helhetsperspektivet innebär att mat och måltider är en del i ett större sammanhang och av stor betydelse för att nå god och jämlik hälsa för kommunens invånare sett ur ett livslångt perspektiv. Ett gott näringstillstånd är en viktig förutsättning för god hälsa.

Måltider är centrala i våra liv, som njutning, källa till glädje, som mötesplatser och kulturbärare. Måltiderna ska vara en del i bevarandet av traditionell matkultur samt främja utvecklingen av modern mat och förmedla matglädje. Variation och bredd ska eftersträvas och matens ursprung och påverkan på vår livsmiljö ska lyftas fram.



## Mål

Målet med kostpolicyn är att:

- ge förutsättning för att alla barn, elever, vuxna och äldre ska vara friska och se ett värde i maten och måltiden
- skapa bra matvanor för barn och elever
- bidra till en bra näringsstatus och förebygga undernäring hos de äldre
- måltiden är något man ser fram emot under dagen

Kostpolicyn fungerar som ett styrande dokument för det dagliga arbetet och som stöd för en kvalitetssäkrad måltidsverksamhet. Kostpolicyn ska beaktas vid upphandling av livsmedel och extern måltidsverksamhet samt ge möjlighet till en förändrad målbild i ingångna avtal. För den måltidsverksamhet som bedrivs inom arbetsmarknadsprogrammen, daglig verksamhet, handikappomsorg, träffpunkter och pedagogisk omsorg m m bör kostpolicyn ses som ett vägledande dokument.

Varje nämnd ansvarar för att denna kostpolicy efterlevs och ska följa upp att varje kommunalt driven enhet med måltidsverksamhet arbetar i enlighet med policyn.



## Förskolans, skolans och fritids måltider

Inom förskolan, skolan och fritids ska måltiderna vara en självklar del av den pedagogiska verksamheten.

### *Maten*

- Maten som serveras ska vara god, omväxlande och av hög kvalitet.
- Måltider som serveras ska vara enhetliga och näringsriktiga enligt de svenska näringsrekommendationerna och följa Livsmedelsverkets råd.
- Skolrestaurangerna ska sträva efter att erbjuda skoleleverna minst två lunchrätter att välja mellan, gärna ett laktovegetariskt alternativ, varje dag.
- Vid servering av frukost och mellanmål ska tonvikten ligga på smörgås med pålägg, mjölk eller mjölkprodukter, flingor/gryn och frukt eller bär.
- Andelen ekologiska livsmedel ska öka och matsedlarna säsongsanpassas.
- Traditionell och modern matkultur värnas.
- Andelen hel- och halvfabrikat minskas.

### *Måltidsordning*

Skollunchen bör schemaläggas ungefär mitt i elevernas skoldag samt vid samma tidpunkt varje dag. Eleverna ska ha minst 20 min på sig att, sittande vid borden, inta sin måltid. Måltiderna som serveras inom förskolan ska fördelas på fasta tider jämt fördelat över dagen anpassat efter barnens behov.

### *Måltidsmiljö*

Måltiderna ska serveras i en trevlig och lugn miljö. Skolrestaurangerna ska vara rätt dimensionerade och utformade, logistik och köer ska inte störa de som äter.

### *Specialkost*

Specialkosten ska vara näringsriktig och hanteringen säkras genom dokumentation. Specialkosten hanteras på ett sådant sätt att den inte förorenas av allergiframkallande eller andra främmande ämnen. Jordnötter, mandel, övriga nötter och sesamfrö får inte förekomma.

## Caféverksamheter

Caféverksamheterna ska sträva efter att utveckla verksamheten utifrån ett hälsosamt perspektiv. Caféernas sortiment ska därför i första hand bygga på hälsosamma produkter som t ex näringsrika smörgåsar och färsk frukt.



# Äldreomsorgens måltider

Inom vård och omsorg, där måltiden i olika former inkluderas i biståndsbeslutet, ska mat och näring ses som en integrerad del av omvårdnaden.

## *Maten*

- Maten som serveras ska vara god, omväxlande och av god kvalitet.
- Måltider som serveras inom äldreomsorgen ska vara individanpassade och utformade enligt de svenska näringsrekommendationerna för äldre, ESS-gruppens kvalitetskrav och följa Livsmedelsverkets råd. De äldre ska även ha god tillgång till drycker så att de får i sig tillräckligt med vätska.
- Maten ska ses som en del av den medicinska individuella vården likväl som den sätter guldkant på brukarens vardag.
- Andelen ekologiska livsmedel ska öka och matsedlarna säsongsanpassas.
- Traditionell och modern matkultur värnas.
- Brukarna ska ges ökad möjlighet att välja bland flera rätter.

## *Måltidsordning*

Måltider som serveras inom äldreomsorgen ska fördelas väl över dygnet. Nattfastan, den tid som går mellan det sista man äter och det första man äter nästa dygn, får inte överstiga 11 timmar. Boendeformer med totalt måltidsansvar ska servera frukost, lunch, middag och minst tre mellanmål.

## *Måltidsmiljö*

Måltiderna ska serveras i en trevlig och lugn miljö. Måltiderna ska dukas fram på ett inbjudande sätt och intas i lugn och ro. Den ska inte serveras rutinmässigt utan ständigt anpassas efter de boendens individuella önskemål och behov. Förutom näring är måltiderna en plats för sociala kontakter och något man ska se fram emot under dagen.

## *Specialkost*

Specialkosten utformas enligt näringsrekommendationerna och konsistensanpassas vid behov. Specialkosten hanteras på ett sådant sätt att den inte förorenas av allergiframkallande eller andra främmande ämnen.



## Miljö och hållbar utveckling

Maten ska tillagas så nära inpå serveringstillfället som möjligt, för att bevara näring och kvalitet, i ändamålsenliga egna kök anpassade till verksamheten.

Andelen ekologiska och närproducerade livsmedel ska öka och matsedlarna säsongsanpassas. Köttkonsumtionen ska minska genom ökad servering av laktovegetariska måltider.

Matsvinn ska tydliggöras genom viktmätning och åtgärdas.

Vid utformning av måltidsmiljö ska en acceptabel ljudnivå uppnås.

Måltidsverksamheterna ska följa gällande livsmedelslagstiftning och garantera kunderna säker mat genom kommunens mall för egenkontrollprogram. Mallen ska enheterna själva anpassa för den egna verksamheten.

Forum som kan stimulera engagemang för bra måltider och behaglig måltidsmiljö bör finnas på varje enhet. Kommunikation mellan skolrestauranger, elever, pedagoger och föräldrar utvecklas genom att maten kontinuerligt utvärderas och matråd finns på alla skolor.

All måltidspersonal ska regelbundet utbildas.



### Referenser:

Svenska näringsrekommendationer (SNR), SLV 2005

*- SNR är rekommendationer för hur mycket av olika näringsämnen vi bör äta för att långsiktigt må bra. SNR, utgår ifrån de nordiska näringsrekommendationerna (NNR) vilka grundar sig på vetenskapliga rön, är anpassade till Sverige och svenska förhållanden.*

Bra mat i förskolan – råd för skola och familjedagshem, SLV 2007

Bra mat i skolan – råd för förskoleklass, grundskola, gymnasieskola och fritidshem, SLV 2007

Nya skollagens krav på kostnadsfria och näringsriktiga skolmåltider, (2009/10:UbU21, rskr 2009/10:370)

Mål och riktlinjer för måltidsverksamheterna i förskola och skola - lokalt dokument

Mat och näring för sjuka inom vård och omsorg (ESS-gruppens rekommendationer), SLV 2003

*- ESS-gruppen är Livsmedelsverkets utsedda expertgrupp för framtagande av nationella kvalitetskrav på energi- och näringsinnehåll i sjukhuskost och samordning av sjukhuskost.*

Råd om bra mat i äldreomsorgen, Livsmedelsverket 2011

Lokal instruktion för nutrition och kosthantering inom äldreomsorgen - lokalt dokument

Naturskyddsföreningens rapport Klimatindex 2010 (6.4 Matens klimatpåverkan).



Tryckår: 2012. Foto: Rebecca Wallin, Jesper Molin, T. Andersson, Christina Sundén /Bildarkivet.se



Haninge  
kommun

136 81 HANINGE 08-606 70 00 haninge.se