

Tekniska förvaltningen

Tekniska kontoret
Måltidsenheten
Annelie Wallén

Mål- och riktlinjer för kostverksamheten i Östhammars kommun

2012-2016

Bakgrund	3
Inledning	3
Syfte	3
Mål	3
Riktlinjer	4
Råd och rekommendationer.....	4
Måltidsordning.....	4
Specialkost	4
Måltider och mellanmål	4
Traditioner	5
Matråd.....	5
Måltidsmiljö	5
Utbildning.....	5
Kompetensutveckling för måltidspersonal.....	5
Kunskapsinformation till personal och gäst.....	6
Åtgärder centralt och lokalt.....	6
Uppföljning, Utvärdering och Uppdatering	7
Uppföljning	7
Utvärdering.....	7
Revidering av kostpolicy.....	7

Bakgrund

Östhammars kommun antog 2008 en folkhälsopolicy, ett politiskt styrdokument som ligger till grund för det lokala och långsiktiga folkhälsoarbetet. Folkhälsopolicyn utgör en ram för en gemensam syn på hälsa och som ett led och mål i folkhälsoarbetet verka för god måltidsordning inom förskola, skola och äldreomsorg. Framtagandet av mål- och riktlinjer för kostverksamheten ska ses som ett led i Östhammars kommuns satsning på folkhälsofrågor för att främja goda matvanor samt sätta en guldkant på tillvaron. Detta med minsta möjliga belastning på miljön och kommuninvånarnas ekonomi. Mål- och riktlinjerna för kostverksamheten i Östhammars kommun har tagits fram i samverkan mellan representanter från folkhälsorådet, barn- och utbildningsförvaltningen, vård – och omsorgsverksamheten, måltidsenheten samt granskad av medicinskt ansvarig. Diskussion om innehåll i mål- och riktlinjerna för kostverksamheten i Östhammars kommun har förts med berörda enhetschefer på beställande verksamheter samt med måltidspersonal.

Inledning

Mat och måltid rymmer många dimensioner utöver de rent näringsmässiga: såsom njutning, som källa till glädje, som mötesplatser och kulturbärare. Matvanor har också stor betydelse för hälsan och välbefinnande, såväl för barn som för vuxna. Det gäller inte bara att ordna smaklig mat med rätta näringsvärden utan uppgiften är även att göra det på sådant sätt att det inte blir alltför dyrbart för medborgarna.

Vi har som personal inom ramen för respektive ansvarsområde en *möjlighet* att tillsammans på bästa sätt försöka tillgodose dessa behov.

Mål- och riktlinjerna för kostverksamheten i Östhammars kommun innehåller strategier och mål för att säkerställa att de måltider som serveras inom kommunens verksamheter leder till välbefinnande, god hälsa och att trivsam måltidsmiljö eftersträvas.

Syfte

Att vara ett instrument för det lokala kostarbetet för att lyfta nutritionsfrågorna.

Att underlätta och ge förutsättningar för att erbjuda likvärdiga måltider vad gäller innehåll och omfattning för de olika verksamheterna.

Att klargöra rättigheter och ansvar kring måltids- och kostfrågor inom den kommunala verksamheten

Att vara ett stöd för alla som arbetar kring och med måltider i Östhammars kommun.

Mål

Att måltidsservicen ses från ett kommunalt helhetsperspektiv.

Att måltiden ska vara en viktig del i verksamheterna ur både ett hälsomässigt, socialt och pedagogiskt perspektiv.

Att matglädje ska prägla måltidsenheten och att varje person har ett eget ansvar för ett gott bemötande och att servera smaklig mat.

Riktlinjer

Kommunen bör ha en övergripande, gemensam och antagen plan för köks- och kosthantering. Mer detaljerade riktlinjer för vård och omsorg finns i "Riktlinjer För kost och nutrition inom vård och omsorgsverksamheter i Östhammars kommun". Fastställda regler och rutiner samt livsmedelslagen ska efterlevas oavsett måltidsmodell (produktionsmetod och organisation).

Produktion kan ske på den egna anläggningen eller på annan anläggning inom måltidsenheten. Tekniska kontoret ansvarar för att måltidsverksamhetens kök uppfyller erforderliga krav i fråga om godkännande och registrering.

Inköp av livsmedel sker genom avrop från upphandlat livsmedelsgrossist. Inköp av andelen ekologiska livsmedel ska följa respektive förvaltningsnämnd samt kommunfullmäktige beslut.

Råd och rekommendationer

- Måltider som serveras skall vara näringsberäknade med utgångspunkt i de nationella näringsrekommendationerna. Följande lagar, föreskrifter och rekommendationer ska följas.
- Arbetsmiljölagen SFS 1977:1160
- Livsmedelslag SFS 2006:804
- Livsmedelsförordningen SFS 2006:813
- Egenkontrollprogram med HACCP-principerna enligt förordning nr 852/2004
- "Bra mat i skolan" SLV 2007
- "Bra mat i förskolan" SLV 2007
- Mat och Näring för äldre sjuka inom vård och omsorg, SLV
- Svenska näringsrekommendationer 2005, SLV 2005
- Svenska livsmedelsverkets kungörelser med föreskrifter

Måltidsordning

Tallriksmodellen ska vara vägledande för hur måltiderna komponeras. Vid medicinska skäl kan även vårdpersonal kopplas in.

Specialkost

Specialkosten ska vara så lik den ordinarie maten som möjligt.

Mat till malnutrierade eller under- och överviktiga, som står under dietist eller hälsovårdens behandling ska hanteras som specialkost.

Specialkost till personal behöver endast lagas i de fall då berörd personal är beordrad pedagogisk lunch eller om lika kost tillagas till barn eller vuxen vårdtagare.

Måltider och mellanmål

Matsedel ska komponeras efter säsong för öka tillgängligheten för god kvalitet samt minska kostnaden och miljöpårestningen av livsmedel. Den höga miljöpåverkan som mycket

livsmedelsvinn ska påvisas genom information till matgästen. Måltidsenheten ska genom att komponera matsedel samt tillaga smaklig mat försöka minska livsmedelsvinnet.

Matsedel ska finnas på respektive enhets hemsida eller på annat sätt anslås på enheten.

Alla matgäster ska ges möjlighet att äta sig mätta. Detta ska inte ses som ett motsatsförhållande till att maxbegränsning tillämpas där det så krävs. Maxbegränsning av vissa maträtter (såsom t ex pannkakor) grundar sig på SLV:s portionsrekommendationer och ska inte understiga dessa.

Matlagning från grunden förordas där tid, bemanning och köksutrustning tillåter detta. Helfabrikat används i så liten utsträckning som möjligt, ett undantag är bröd, där helfabrikat används i stor utsträckning.

Hänsyn tas i möjligaste mån till måltidens målgrupp. Lagas mat till flera målgrupper kan små justeringar ge en bredd som gör alla matgäster nöjda.

För att minimera förekomsten av luftburna allergena produkter serveras inga jordnötter, mandel eller nötter inom måltidsenheten.

Traditioner

Maten ska vara säsonganpassad och traditionell samt modern matkultur värnas. Traditioner finns av olika slag, vilka traditioner och festligheter som uppmärksammas på respektive enhet kan av olika anledningar skilja sig åt. Medvetenhet ska prägla firandet, i syfte att minimera antalet söttillfällen och att högtider även kan uppmärksammas utan livsmedel.

Matråd

Kommunikation mellan måltidspersonal, matgäst samt övriga beställande verksamhets personal är av stor vikt för att möjliggöra intentionerna med kostpolicy. Det kräver regelbundna kostmöten och regelbunden utvärdering av maten. Kostmöten sker i form av "Matråd" enligt fastställda rutiner ska finnas på varje enhet. Stående inslag kan vara diskussioner om mål, miljö, måltidstidpunkt och tillfälle, kvalitet och tallriksmodellen.

Måltidsmiljö

Måltidsmiljön ansvaras gemensamt på de enheter där måltidsenheten har verksamhet. Måltidsenheten ansvarar för att servera mat som har ett aptitligt utseende, att serveringsdisk och bord och stolar är rena och ser inbjudande ut. För möbler och inredning ansvarar respektive verksamhets enhet. Eventuell utsmyckning av lokaler sker i samverkan för att möjliggöra och underlätta smidigheten att åstadkomma en trivsam måltidsmiljö.

Utbildning

Kompetensutveckling för måltidspersonal

Kunskapsnivån på måltidspersonal i kommunen måste säkerställas genom att:

All fast anställd måltidspersonal ska kontinuerligt erbjudas kompetensutveckling inom sitt arbetsområde i förhållande till ansvar och befogenheter. Detta kartläggs genom individuell fortbildningsplan utifrån medarbetarsamtalet.

Det är viktigt att all personal inom måltidsenheten har grundutbildning i livsmedelshygien. Årlig utbildning samt genomgång av rutiner för egenkontroll ska utföras.

Vid nyanställning av måltidspersonal ska adekvat grundutbildning inom restaurang och storhushåll vara ett krav.

Kunskapsinformation till personal och gäst

Information om mat och måltider ges dels genom regelbundna matråd samt dels genom utbildning av kostombud. Utbildning kan även ges i form av informationskampanjer eller föreläsningar.

Åtgärder centralt och lokalt

1. Kostverksamheten ska förmedla matglädje till våra matgäster genom ett utpräglat service- och kvalitetstänkande. Matgästerna ska sättas i centrum och ges möjlighet att påverka kvalitet och innehåll både vad gäller mat och måltidsmiljö. Detta kan ske genom exempelvis:
 - Kökspersonalens kunskaper i metodmatlagning, service och bemötande ska aktualiseras.
 - Matråd enligt fastställda rutiner ska finnas på varje förskola/skola. Stående inslag kan vara diskussioner om måltidsmiljö, kvalitet och tallriksmodellen.
 - En kontinuerlig dialog/avstämning mellan tillagningskök och mottagningskök ska finnas.
2. Kostverksamheten ska bidra till matgästernas hälsa och utveckling genom att erbjuda en kost som tillgodoser olika gruppers behov av energi och näring enligt gällande nationella näringsrekommendationer. Detta kan ske genom exempelvis:
 - Gällande nationella näringsrekommendationer och riktlinjer ska följas av respektive kök. För att säkerställa detta har ett kostdataprogram köpts in och kommer på sikt att implanteras måltidsorganisationen.
 - Befintlig rammatsedel ska följas för att garantera variation och möjliggöra kvalitetsuppföljning.
 - Samverkansformer utarbetas lokalt mellan kök och beställande enhet i syfte att skapa ökad förståelse såväl mellan kökspersonal och matgäster som mellan kökspersonal och personal på beställande enhet.
 - Representant för kökspersonalen ska årligen delta på skolrådsmöten för att informera om maten och måltidsmiljön med syfte att lyfta diskussionen gällande måltider inom förskola/skola som en del i det pedagogiska arbetet.
 - Måltidschef avstämmer årligen med Vård & Omsorgs medicinskt ansvariga sjuksköterska för att säkerställa god näringsstandard hos vårdtagare inom Östhammar kommun.
3. Kostverksamheten ska präglas av en jämn och hög kompetens där god arbetsmiljö och trivsel råder. Detta kan ske genom exempelvis:

- Arbets- och måltidsplan upprättas lokalt för att minska sårbarheten för respektive kök. Tydliga rutiner och instruktioner för ordinarie personal samt vikarier ska finnas.
- Möjlighet till arbetsrotation ska finnas.
- Rutiner för arbetsplats- och köksträffar ska finnas. Mötestillfällen bestäms halvårsvis och läggs in i måltidsenhetens kalendarium. Agenda skickas till berörd personal minst en vecka i förväg. Minnesanteckning

Uppföljning, Utvärdering och Revidering

Uppföljning och utvärdering av mål- och riktlinjerna för kostverksamheten i Östhammars kommun redovisas skriftligen i måltidsenhetens verksamhetsberättelse till tekniska nämnden. Vidare delgivning till socialnämnden samt nämnd för barn- och utbildning ansvaras av tekniska nämnden som även är mottagare och sammanställare av respektive nämnds synpunkter på resultat och analys.

Uppföljning

Uppföljning sker kontinuerligt i lokala matråd, på arbetsplatsträffar samt på lokala köksträffar eller enhetsträffar.

Utvärdering

Utvärdering sker genom enkäter till måltidspersonal, matgäster samt beställande enhets personal.

Revidering av mål och riktlinjer

Revidering av mål och riktlinjer i Östhammars kommun ska ske vart 4:e år i samarbete med representanter från tekniska förvaltningen, socialförvaltningen samt barn- och utbildningsförvaltningen. Måltidschef är sammankallande. Förslag på revidering lämnas till tekniska nämnden för beslut. Vidare delgivning till socialnämnd samt nämnd för barn- och utbildning ansvaras av tekniska nämnden som även är mottagare och sammanställare av respektive nämnds synpunkter på resultat och analys.