

 <p>Uppvidinge KOMMUN</p>	<h1>Kostpolicy</h1>	
Framtagen av: Samhällsserviceförvaltningen	Diarienummer 2021-000143	Sida 1 (3)
Godkänd och fastställd av: Kommunfullmäktige	Version: 1	Ersätter: Kostpolicy för Uppvidinge kommun Barn, ungdomar, personer med funktionsnedsättning och äldre inom kommunal verksamhet
Implementeras av: Samhällsserviceförvaltningen, Socialförvaltningen, Barn- och utbildningsförvaltningen	Fastställd: Kf 2021-06-29 §92	Gäller from: 2021-07-01

Inledning

Uppvidinge kommun serverar mat till barn, elever, vuxna och äldre inom måltidsverksamheterna i förskola, grundskola, äldreomsorg, inom LSS-verksamhet och fritidsverksamhet.

Uppvidinge kommuns kostpolicy är ett vägledande dokument som anger allmänna mål som ska eftersträvas och värden som ska beaktas i måltidsverksamheten. Syftet är att kommunicera en gemensam normativ ståndpunkt gällande kosten som serveras i kommunens verksamheter. Vidare precisering sker sedan genom andra styrdokument och genom praktisk tillämpning.

Ansvar

Ansvar för implementeringen av denna policy delas mellan Samhällsserviceförvaltningen, Socialförvaltningen och Barn- och utbildningsförvaltningen. Samtliga har varit delaktiga i framtagandet av denna policy.

Organisation

Kostverksamheten ska vara helt intäktsfinansierad i enlighet med köp/sälj-organisation. En förutsättning för att detta ska fungera är att beställningar och avbeställningar görs enligt fastställda rutiner. Det ska finnas en krisberedskap för oväntade händelser.

Måltidsmodellen

Måltidsmodellen är framtagen av Livsmedelsverket och ger ett helhetsperspektiv på en bra måltid. Måltiden omfattar maten på tallriken, men också miljön, sällskapet och stämningen. Uppvidinge kommuns kostpolicy tar avstamp i de sex pusselbitarna där bitarna näringsriktig och säker omfattas av krav i lagstiftningen. Där inga lagkrav finns ska kostverksamheten grunda sig i nationella rekommendationer och riktlinjer.



Måltidsmodellen. Källa: Livsmedelsverket

Hållbar

I arbetet med en hållbar utveckling spelar matvanor och matkonsumtion en stor roll. Måltidsverksamheten ska ha en låg påverkan på miljö och klimat. Detta bland annat genom att främja lokalt producerade livsmedel, planera måltider efter säsong, öka andelen viltkött och minska matsvinn. Sopor sorteras så att miljön värnas om på bästa sätt. Mat och råvarors ursprung samt påverkan på klimat och miljö ska lyftas fram. I upphandlingar ställs krav på att produktion och hantering tar hänsyn till miljö, djurskydd och sociala aspekter.

I skolan ska två olika alternativ serveras varav det ena vegetariskt. Detta möjliggör för matgästerna att aktivt kunna påverka matens miljö- och klimatpåverkan.

God och trivsamt

En god och trivsamt måltid är central för att maten ska ätas upp och göra nytta. Genom ett ömsesidigt trevligt och respektfullt bemötande ges en positiv upplevelse och atmosfär vid måltiden. Vidare uppnås en trivsamt måltidsmiljö genom samarbete och möjlighet till inflytande. Synpunkter och dialog är en viktig del av utvecklingsarbetet. Matglädjen främjas genom samtal och samvaro i en trivsamt miljö. Tillräckligt med tid till förfogande för måltiden är av stor vikt. Medarbetarna deltar aktivt i och vid de pedagogiska måltiderna i alla verksamheter. I skola, förskola och fritidsverksamhet är den vuxne en förebild för barn och elever. Det är en fördel om alla medarbetare har en gemensamt bild av vad en bra måltid är. God mat ska locka matgästerna och samtidigt utmana smaker och preferenser.

Måltiderna ligger bra fördelade tidsmässigt så att barn inom skolan får mat ungefär mitt i sin skoldag. Inom äldreomsorgen och LSS-verksamheten ligger måltiderna fördelade på bästa sätt utifrån den enskildes behov.

Näringsriktigt och säkert

Måltiden ska grundläggande och främja goda kostvanor. En näringsberäknad matsedel säkerställer att barn, elever och omsorgstagare erbjuds en kost som täcker behovet av energi och näring enligt gällande rekommendationer. Maten ska vara säkert och anpassad efter matgästens behov. Detta säkerställs genom professionell måltidspersonal med kompetens inom såväl livsmedelshygien som specialkost.

Integrerad

Måltiden är en del av och kan tas tillvara som en resurs i skolan exempelvis i det pedagogiska arbetet. Inom omsorgen kan måltiden tas tillvara för att exempelvis skapa sociala sammanhang. För att detta ska bli riktigt bra krävs kompetens, engagemang och samverkan. Måltiderna ska vara en del i bevarandet av traditionell matkultur men samtidigt även främja utvecklingen av modern mat.