

Styrdokument

RIKTLINJER FÖR MÅLTIDER



Våra styrdokument

[Normerande]

Policy - Vår hållning, övergripande
Riktlinjer - Rekommenderade sätt att agera
Regler - Absoluta gränser och ska-krav

[Aktiverande]

Strategi - Avgörande vägval och strategiområden från fullmäktigeberedningar
Program - Avgörande vägval och programområden från andra än fullmäktigeberedningar
Plan - Uppdrag, tidsram och ansvar

Innehåll

1	Bakgrund	4
2	Syftet	4
3	Kriterier vid upphandling.....	4
4	Miljö	5
5	Gränsdragning	6
6	Produktionssätt	6
7	Säkra måltider	6
7.1	Specialkost	6
7.1.1	Medicinska skäl	6
7.1.2	Etiska skäl	7
7.1.3	Religiösa skäl	7
7.2	Arbetsmiljö.....	7
8	Näringsvärde.....	7
9	Kvalitet	7
10	Delaktighet och samverkan	7

1 Bakgrund

Riktlinjerna för måltider tar hänsyn till de lagar, förordningar och rekommendationer som finns inom området. Lagar som verksamheten följer är livsmedelslagstiftningen, miljölagstiftningen, djurskyddslagstiftningen, EU: lagstiftning, skollagen samt lagen vid offentlig upphandling. Vid planering och produktion av måltiderna följer verksamheten livsmedelsverks rekommendationer som är baserade på de nordiska näringsrekommendationerna.

2 Syftet

Syftet med riktlinjerna är att måltiden ska göra gästen nöjd, vara näringsriktig och hållbar ur ett miljöperspektiv. Riktlinjerna ska också vara ett stöd för verksamheten när livsmedel ska upphandlas, tillagas och serveras.

3 Kriterier vid upphandling

Vid livsmedelsupphandling ska lagen om offentlig upphandling (LOU) och likabehandlingsprincipen efterlevas och vi ska arbeta för att ge möjlighet till lokala producenter att lämna anbud. En omvärldsanalys kring utbud och efterfrågan är att önskas men kommer inte vara ett ska-krav för upphandlingar.

I upphandlingsarbetet ska verksamheten utgå från följande:

- Upphandlingsmyndighetens krav och kriterier med baskrav som lägsta nivå men även avancerad nivå inom vissa produktkategorier för att jobba mot en hållbar matkonsumtion.
- Världsnaturfondens (WWF) kött-, fisk- och vegoguide, för frukt och grönt, för att främja biologisk mångfald och hållbart vatten- och jordbruk.
- Miljökrav ska ställas i enlighet med svensk djurskyddslagstiftning, vilket bland annat innefattar begränsning av antibiotikaanvändning, främjande av djurens välfärd, tillsyn av myndighet, transport och slaktmetoder.
- Göra ett övervägande när det kommer till förpackningsstorlekar och förpackningsmaterial, så att produktionssvinnet och klimatpåverkan blir så liten som möjligt samtidigt som hantering och sortering blir så effektivt som möjligt.

4 Miljö

De val som görs när råvaror och livsmedel köps in till verksamheten har olika effekter på klimatet och miljön och det är i kostenhetens intresse att ha en så låg klimatpåverkan som är möjligt inom ramen för de förutsättningar som finns. Vid planering av måltider ska verksamheten:

- Bibehålla andelen ekologiska inköp och arbeta för att öka andelen svekologiska inköp.
- Använda miljömärkt fisk (MSC) och ASC (enbart lax) samt grönlisterade fisk- och skaldjursprodukter enligt WWF.
- Produkter som produceras på ett sätt som påverkar miljön negativt ska undvikas och där det inte är möjligt ska certifierade produkter användas
- Arbeta aktivt för att minska svinnet.
- Arbeta för att minska klimatpåverkan bland annat genom att klimatberäkna menyerna samt minska användandet av livsmedel som ger en hög belastning på klimatet.
- Öka andelen vegetabiliska råvaror i maten samt jobba efter en säsongsanpassad matsedel och göra hållbara val av frukt och grönt.
- Öka andelen svenska råvaror och livsmedel i den takt det erbjuds

5 Gränsdragning

Verksamhet kost ansvarar helt eller delvis att de måltider som serveras följer de nordiska näringsrekommendationer angående näringsinnehållet. Verksamhetens ansvar varierar beroende på vilken verksamhet maten serveras inom.

Verksamheten ansvarar för att följande näringsbehov uppfylls av det dagliga intaget:

Förskolan	ca 70 % (frukost, lunch, mellanmål)
Skolan	ca 30 % (lunch)
Fritids	ca 30 % (frukost, mellanmål)
Boende inom äldreomsorgen	100 %
Biståndsbedömd matlåda	ca 30 % (lunch)

6 Produktionsätt

Verksamheten arbetar för att öka andelen tillagningskök och vid nybyggnationer eller vid renovering är målsättningen att tillagningskök byggs. Med tillagningskök menas att maten tillagas på ett traditionellt sätt i köket och att maten serveras i närliggande restaurang eller avdelning.

Där tillagningskök inte är möjligt tillämpas mottagningskök som innebär att maten transporteras varm eller kyld.

7 Säkra måltider

Verksamhet som serverar mat till andra är skyldiga att följa livsmedelslagstiftningen så att maten är säker och att korrekt information ges till matgästen. Varje kök arbetar enligt framtagen egenkontrollplan för att eliminera och identifiera kritiska punkter och faror. Egenkontrollen innehåller rutiner för bland annat rengöring, temperaturkontroll, dokumentation och hur man utför kontrollerna. Detta skapar en säker livsmedelshantering genom förebyggande insatser.

7.1 Specialkost

7.1.1 Medicinska skäl

Verksamheten erbjuder specialkost för de personer som behöver det av medicinska skäl. Specialkosten tillagas med noggrannhet efter de specialkostintyg som lämnats in. Alla ska känna sig trygga med den mat som serveras.

7.1.2 Etiska skäl

Till de personer som av etiska skäl inte kan äta av all den mat som serveras erbjuds en vegetarisk måltid. Önskemål om att till exempel all kost ska komma från ekologiska odlade produkter av etiska skäl, faller utanför verksamhetens ramar för specialkost.

7.1.3 Religiösa skäl

Verksamheten tar i största möjliga mån hänsyn till de krav som religioner ställer på mat och livsmedel. Enligt svensk djurskyddslagstiftning kan önskemål om kosher och halalslakt inte tillgodoses.

7.2 Arbetsmiljö

De lokaler som verksamheten är verksam i ska vara utformade på det sätt att en god arbetsmiljö uppfylls. Personalen som arbetar i verksamheten följer de anvisningar som finns för utrustning, arbetskläder, skyddsutrustning samt hjälpmedel.

8 Näringsvärde

När måltiderna planeras ska verksamheten följa de rekommendationer som Livsmedelsverket anger för de åldersgrupper som är aktuella. Livsmedelsverkets

rekommendationer utgår från de nordiska näringsrekommendationerna. Recept och måltider näringsberäknas i verksamhetens kostdatasystem.

9 Kvalitet

- Maten ska vara god och anpassad efter matgästens behov.
- Maten ska tillagas så nära matgästen och serveringstillfället som möjligt.
- Hel- och halvfabrikat används i så liten utsträckning som möjligt.
- Öka andelen färsk fisk, kött, fågel och grönsaker.
- Arbeta för att öka valmöjligheten för matgästen.
- Måltiderna bör serveras på regelbundna tider.
- Personal som arbetar i verksamheten har hög kompetens och fortbildas kontinuerligt.

10 Delaktighet och samverkan

Verksamheten följer livsmedelsverkets rekommendationer som bland annat säger att måltiderna ska vara näringsriktiga, livsmedelsvalen ska vara bra för hälsan och miljön samt måltiderna ska vara varierande. Matgästen har möjlighet att påverka och önska vad som serveras genom att medverka i matråd och kostråd som genomförs minst två gånger per termin på respektive enhet.

Verksamheten ska arbeta för att sprida information om kostens påverkan på hälsa och miljö samt vikten av ett samarbete för att våra gäster ska må bra och en hållbar miljö.