

Ägardirektiv
Policy
Riktlinje
Rutin



Riktlinjer för kostverksamheten

Riktlinjen innehåller konkretiseringar av mål, lagstiftning och policy men går inte i detalj in på hur saker rent praktiskt ska utföras. Här beskrivs även hur saker ska göras, men inte själva rutinen eller processen.

Riktlinjen ska aktualitetsprövas vartannat år.

En riktlinje beslutas normalt av berörd nämnd. I de fall en riktlinje rör områden som reglerar krishantering, säkerhetsfrågor eller informationssäkerhetsfrågor så beslutas den av kommunstyrelsen.

Beslutad av:

Kommunstyrelsen

Beslutsdatum inkl. ev. §:

2023-05-30 § 93

Dokumentansvarig:

Administrativ chef

Dokumentet gäller för:

Mörbylånga kommun

Dokumentet gäller från och med:

2023-05-30

Dokumentet gäller till och med:

Tills vidare

Ev. dokumentkoppling:

Dnr:

KS 2023/000179-1.3.1

Innehåll

1. Bakgrund och syfte	4
1.1 Vår matvision.....	4
1.2 Syfte med riktlinjerna.....	4
2. Grundläggande principer	4
2.1 Hållbart och miljösmart	4
2.2 Säkerhet	5
3. Förskola och grundskola.....	5
3.1 Matsedel.....	5
3.2 Pedagogisk måltid i förskola och grundskola.....	6
3.3 Matråd.....	6
4. Äldreomsorg.....	6
4.1 Matsedel.....	6
4.2 Måltidsindelning	6
4.3 Pedagogisk måltid i omsorgen.....	7
4.4 Hemleverans av matportion	7
5. OFV – funktionsvariation	7
6. Visste du detta	7

I. Bakgrund och syfte

I.1 Vår matvision

Att erbjuda våra matgäster en god, varierad och näringsriktig meny som är tillagad av bra råvaror. Maten tillagas huvudsakligen från grunden med omtanke och kärlek, där stor del av råvarorna är närproducerade, ekologiska och valda med omsorg.

Våra ledord är stolthet, passion och trivsel.

I.2 Syfte med riktlinjerna

Det är viktigt att kommunens medborgare och medarbetare enkelt kan få information och kunskap om hur kostverksamheten fungerar och vad de har för målsättning.

2. Grundläggande principer

2.1 Hållbart och miljösamt

Upphandling

Mörbylånga kommun gör sina livsmedelsupphandlingar ihop med fem andra kommuner från länet. Upphandlingarna görs med stor omsorg och utifrån miljömässiga, ekonomiska, etiska och kvalitetsmässiga val. Inköp av frukt, grönsaker och rotfrukter anpassas efter säsong.

Vi handlar från flera olika leverantörer för att främja det närproducerade. Kostverksamheten köper till exempel potatis, morötter, ägg och kyckling med mera från närområdet. Allt kött som serveras är svenskt och från södra Sveriges gårdar och det är producerat enligt svensk djurskyddslagstiftning.

Ett grönare tänk

I kostverksamheten arbetar vi efter konceptet ett grönare tänk. Det innefattar inte enbart att vi ska servera mer vegetabilier på menyn utan att vi även jobbar med miljöfrågor ur många olika perspektiv. Vi jobbar kontinuerligt med att bli bättre och mer miljösmarta.

Arbetet består bland annat av:

- Vi beräknar koldioxidekvivalenter på grundskolans matsedel, detta för att våra gäster skall kunna göra ett medvetet val.
- Vi serverar dagligen ett vegetariskt alternativ inom grundskolan.
- Vi prioriterar arbetet med att minska matsvinnet inom grundskola, förskola och äldreomsorg. Några enheter jobbar aktivt med matsvinnet genom att använda verktyget "Generation Waste".
- Vi källsorterar avfall i våra kök.
- Något kök har börjat ta hand om sina egna rester genom en "greenbox" som omvandlar mat som skulle ha hamnat i soporna till gödsel som kan användas av kommunen.
- Vi har förskolor som arbetar aktivt med grönt tänk ihop med förskolans pedagoger.
- Vi får våra varor levererade genom samlastning.

2.2 Säkerhet

All personal utbildas kontinuerligt i livsmedelshygien och specialkost. De ansvarar också för att egenkontroll sköts. Gemensamma rutiner för hantering och märkning av mat ska följas.

Maten på våra förskolor och grundskolor innehåller inte jordnötter, nötter, mandel eller sesamfrön. Djupfrysta bär kokas innan användning.

Vi har tydliga rutiner och regler på vad som gäller vid ansökan och hantering av specialkost eller anpassad kost.

Tillfälliga rekommendationer eller larm från Livsmedelsverket hanteras av ansvarig chef.

3. Förskola och grundskola

Måltiderna inom förskola och grundskola ska väcka lust att äta och lägga grunden för goda matvanor framåt i livet. I arbetet med måltiderna följs Livsmedelsverkets senaste riktlinjer för barn och ungdomar. Läs mer på deras hemsida under ”Bra måltider i förskolan” och ”Bra måltider i skolan”.

Vid val av livsmedel väljs företrädesvis nyckelhålmärkta produkter och osötade produkter. Mejeriprodukter är ekologiska, osötade och D-vitaminberikade.

En bra måltid består av mycket grönsaker, frukt, fullkorn och mindre av rött kött, charkprodukter, salt och socker.

3.1 Matsedel

Lunch

Vi närings- och kostnadsberäknar vår matsedel i ett kostprogram. Där kan vi även se koldioxidekvivalent för varje maträtt. Matsedeln inom grundskolan består dagligen av två rätter, varav minst en är ett vegetariskt alternativ. Inom förskolan serveras en rätt men man kan ansöka om man önskar äta vegetariskt varje dag. Till lunchen serveras dagligen flera sorters grönsaker, hårt eller mjukt bröd, smörgåsfett, vatten och ekologisk mjölk.

Det vegetariska alternativet varierar mellan att vara lakto-ovo-vegetariskt (kan innehålla ost, mjölk eller ägg) och att vara veganskt.

Lunchen motsvarar 25-35 % av dagsbehovet av energi/näringsämnen. Vid beräkning av de olika komponenterna följer vi tallriksmodellen som utgångspunkt.

Frukost och mellanmål

Frukosten motsvarar 20-25 % av dagsbehovet av energi/näringsämnen och mellanmålet cirka 15-20 %.

Den dagliga frukosten består av ekologisk mjölk, frukt och grönt, mjukt bröd, hårt bröd och två sorters pålägg. Frukosten kompletteras sedan dagligen med filmjölk, yoghurt eller gröt. En dag i veckan byts detta mot hemmagjord chokladmjölk och kokt ägg.

Det dagliga mellanmålet består av ekologisk mjölk, frukt och grönt, mjukt bröd, hårt bröd och två sorters pålägg. Tre gånger per vecka serveras även smoothies, yoghurt eller filmjölk. Då soppa serveras till lunch erbjuder vi förstärkt mellanmål som kan bestå av korb med bröd, hemmagjord ris- eller mannafrutti eller hemmagjord kräm med mjölk.

Köken planerar själva sin frukost och mellanmålsmeny efter givna riktlinjer.

Utflykter

Utflykter meddelas till köket 14 dagar innan. Blankett om önskemål med mat finns på intranätet – Beställning av lunchportioner vid utflykt. Ansvarig pedagog fyller i önskat antal portioner, val av lunch och eventuella specialkost.

3.2 Pedagogisk måltid i förskola och grundskola

Mörbylånga kommun förespråkar pedagogiskt ätande och det ingår i pedagogens jobb att delta under måltiderna på alla våra förskolor och grundskolor. Detta är en viktig del av en trivsamt måltid, pedagogen föregår med gott exempel hur man äter, komponerar måltiden och för ett samtal runt maten.

Antal pedagogiska måltider

Förskolan:

1-5 barn	1 pedagog
6-10 barn	2 pedagoger
10-15 barn	3 pedagoger

Grundskolan:

Förskoleklass till årskurs 3	2 pedagoger per klass
Årskurs 4 – 9	1 pedagog per klass

3.3 Matråd

Matråd hålls på varje förskola och grundskola 1-2 gånger per år. För ökat inflytande planeras 1-3 dagar per termin för elevers önskemat som skolorna själva är med och röstar fram.

Föräldrar är välkomna att äta med sina barn en gång per termin.

4. Äldreomsorg

Bra måltider är grunden för alla äldre. Flera mindre måltider jämt fördelat över dygnet minskar risken för undernäring, infektioner, förlust av muskelmassa och fallskador. Från våra tillagningskök på kommunens boenden levereras lunch och middag. Omsorgspersonalen har ansvar för frukost och de viktiga mellanmålen. Nattfastan, tiden mellan sista kvällsmålet och dagens första måltid får inte överstiga 11 timmar, köken erbjuder gärna något att äta eller dricka vid behov.

4.1 Matsedel

Omsorgsmenyn innehåller traditionell husmanskost, nya influenser och gröna måltider. Maten anpassas efter säsong, helgdagar och årstid. Varje vardag erbjuds två olika rätter att välja på, grönsaker, bröd, smörgåsfett, dryck och dessert. Helgdagar erbjuds en lunchrätt och dessert. Middag/kvällsmål serveras samtliga dagar. Alla måltider anpassas vid behov, vilket bedöms av ansvarig sjuksköterska. Vi följer Socialstyrelsens och Livsmedelsverkets riktlinjer.

4.2 Måltidsindelning

Utöver de måltider som serveras från köket så är det viktigt att omsorgspersonalen erbjuder de äldre en bra frukost och väl anpassade mellanmål. Det är bra med flera små mellanmål som är energirika och innehåller 5-10 gram protein. Fråga gärna i köken om tips.

Morgonmål	vid behov eller önskemål
Frukost	från klockan 08.00
Mellanmål	passande tid under förmiddagen
Lunch	serveras klockan 12.30
Mellanmål	passande tid under eftermiddagen
Middag/Kvällsmat	serveras klockan 17.30
Mellanmål	passande tid under kvällen
Nattmål	vid behov eller önskemål

4.3 Pedagogisk måltid i omsorgen

Varje avdelning på våra boenden har en styck pedagogisk måltid till lunch och kvällsmat. Vid den pedagogiska måltiden är vårdpersonalen en förebild och matglädje ska främjas genom samvaro och samtal. Måltider och hjälpmedel ska anpassas till den äldres behov och helger och högtider skall uppmärksammas med extra fin dukning och uppläggning av maten.

De äldre ska vara i fokus och kostverksamheten och vårdpersonalen ska samverka för bästa resultat.

Möten mellan vårdpersonal och ansvarig i köken ska ske löpande, minst en gång per termin.

4.4 Hemleverans av matportion

Äldre i Mörbylånga kommun, som har ett beslut om måltid, kan få kylda matportioner hemlevererade. Dessa portioner beställs genom hemtjänsten och tillagas av kostenheten. Maten är anpassad efter den äldres näringsbehov men det finns även olika anpassade kostenheter att tillgå vid behov. Det är flera olika rätter att välja på vid varje tillfälle för leverans, detta så att den äldre ska ha valfriheten att äta den mat man tycker om.

5. OFV – funktionsvariation

Kostenheten levererar mat till flera av kommunens dagliga verksamheter. De följer matsedeln för äldreomsorg och maten anpassas efter behov. Vissa enheter har valt att enbart köpa livsmedelsvaror från kostenheten och tillagar själva tillsammans med brukarna det som serveras till lunch. Det sker löpande kostmöten med ansvarig personal för att ta tillvara på brukarnas önskemål.

6. Visste du detta ...

- Kostverksamheten i Mörbylånga består av cirka 20 kök, från Glömminge i norr till Degerhamn i söder.
- Det är ca 45 duktiga kockar och måltidsbiträden som arbetar inom kostverksamheten.
- Varje dag lagas det 3 000 portioner fördelat på förskola, grundskola och äldreomsorg.
- Sverige, Finland och Estland är de enda länderna i världen som erbjuder kostnadsfri skollunch.
- Skollagen slår fast att skolmåltiden är en del av skolans utbildning och har betydelse för elevers hälsa och livsstil.

- De äldre äter bättre om de får känna goda dofter från köket och har en trevlig måltidsmiljö.