



MARIESTAD

Riktlinjer för kostverksamhet i Mariestads kommun

**Antaget av
Kommunstyrelsen
2015-09-14**

Innehållsförteckning

1. Inledning.....	3
2. Syfte.....	3
3. Ansvar.....	3
3.1. Kostavdelningen.....	3
3.2. Sektor utbildning.....	4
3.3. Sektor stöd och omsorg.....	4
4. Uppföljning	4
5. Övergripande riktlinjer	4
6. Pedagogisk lunch	6
7. Upphandling	6
8. Samverkan	6
8.1. Sektor utbildning.....	6
8.2. Sektor stöd och omsorg.....	6
9. Dokumentation	7
10. Referens.....	7



1. Inledning

Samtliga som äter mat i Mariestads kommuns matsalar och restauranger ska få njuta av god, vällagad, näringsriktig mat i en trivsamt måltidsmiljö med ett gott bemötande. Mat som levereras till hemvården ska vara god, vällagad och näringsriktig.

Maten ska även vara säker utifrån livsmedelslagstiftningen samt tillagas utifrån ett hållbart perspektiv.

2. Syfte

Riktlinjer för kostverksamhet ska vara ett verktyg för att kvalitetssäkra måltiden för samtlig personal som tillagar och hanterar mat, serverar eller möter matgäster i det dagliga arbetet, samt för dem som fattar beslut. De ska användas vid upphandling, planering, genomförande och uppföljning av måltidsverksamheten.

3. Ansvar

Riktlinjerna gäller all kostverksamhet i Mariestads kommun och ska revideras minst en gång per mandatperiod och beslutas av kommunfullmäktige eller vid behov.

Kostchef ansvarar för att riktlinjerna revideras.

3.1. Kostavdelningen

Kostchef har det övergripande ansvaret för kostavdelningen i kommunen. Måltiderna ska vara kvalitetssäkrade i enlighet med gällande livsmedelslag och nationella kvalitetskrav avseende näringsinnehåll och kosttyper. Kostchef ansvarar för att riktlinjerna följs och att kvalitets- och förbättringsarbete bedrivs i all kostverksamhet.

Kostområdeschef ansvarar för att riktlinjerna följs och att kvalitets- och förbättringsarbete genomförs inom sitt ansvarsområde.

Kock/kokerska ansvarar för att måltiderna som tillagas är av bra kvalitet när det gäller smak, näring och utseende.

Samtlig kostpersonal medverkar vid kvalitets- och förbättringsarbete.

3.2. Sektor utbildning

Förskolechef/rektor har det övergripande ansvaret att maten och måltiden sätts i fokus och att relevant kunskap om måltidens betydelse för hälsan finns hos pedagoger/personal på respektive skola. Förskolechef/rektor är även ansvarig för att fungerande kostråd finns.

Pedagog inom förskola och skola, samt övrig personal, ansvarar för att barn och elever får kunskap och förståelse om betydelsen av att äta bra och varierat till frukost, lunch och mellanmål och bra matvanor.

3.3. Sektor stöd och omsorg

Enhetschef ansvarar för att utarbetade riktlinjer följs och är väl kända hos personalen.

Biståndsbedömare ansvarar för att bedöma hjälpbehovet när det gäller maten för den enskilde och bevilja hjälp utifrån behovet.

Kostombud ska finnas inom varje enhet och vara en länk mellan vårdtagaren/brukaren, kostpersonalen och övrig personal samt sprida kunskap och information om kost.

4. Uppföljning

Övergripande uppföljning och utvärdering av kostverksamheten ska ske kontinuerligt, dels genom vad gästerna, eller gästens ombud, tycker om erbjuden tjänst genom bland annat enkätundersökningar samt genom regelbundna dialoger med kostombud/kostråd, dels genom kontroll av kostnader i förhållande till erhållen tjänst (beställd tjänst överensstämmer med fastställt pris). Kostchef ansvarar för att mätbara mått tas fram för respektive verksamhet. Resultatet redovisas årligen till respektive nämnd.

5. Övergripande riktlinjer

Maten som serveras ska vara god, varierad, av hög kvalitet och med bra näringsinnehåll enligt Nordiska näringsrekommendationer (NNR) och Livsmedelsverkets råd (Bra mat i förskolan, Bra mat i skolan, Bra mat i äldreomsorgen).

Maten som serveras inom Mariestads kommun ska vara näringsberäknad. Detta görs i ett kostdatasystem, och säkerställer att maten som serveras i kommunens verksamheter uppfyller de näringskrav som ställs samt ger en möjlighet att följa upp näringsinnehållet i maten över tid.

Så mycket mat som möjligt bör lagas från grunden, det vill säga lagas av råvaror som inte värmts upp eller tillagats i förväg.

Mariestads kommun använder en stor andel svenska livsmedel. Kommunen strävar efter att – inom ramen för upphandlingsreglerna – bibehålla och helst öka den andelen. Ambitionen är att öka andelen lokalproducerade livsmedel och andelen ekologiska livsmedel, minska matsvinnet i alla led, ha en produktion med låg klimatpåverkan och minska onödiga tillsatser i maten.

Användningen av energi, vatten och andra resurser ska ske på ett effektivt, resursbesparande och miljöanpassat sätt.

Matsedlarna ska vara anpassade för respektive målgrupp (förskola, grundskola, gymnasieskola, äldreomsorg).

Matgästerna ska erbjudas mat som gör dem mätta, och som förebygger kostrelaterade problem som undernäring, övervikt och fetma.

Matgäster med behov av specialkost ska erbjudas en måltid som så långt det är möjligt överensstämmer med ordinarie matsedel.

Matgästerna har rätt till inflytande över maten, måltiderna och måltidsmiljön bland annat genom kostråd, enkätundersökningar.

Matgästerna ska serveras mat på regelbundna tider, med fördel samma tid varje dag. Inom äldreomsorgen även anpassat efter den enskildes behov.

Samtliga verksamheter som hanterar mat i kommunen ska följa gällande livsmedelslagstiftning och ha ett fungerande egenkontrollprogram. Hela kedjan, från inköp, tillagning och transport till servering och disk, ska vara säker. Säker mat betyder till exempel att maten är fri från sjukdomsframkallande mikroorganismer och att personer med specialkost/allergi får rätt mat.

All personal som är delaktiga i måltidssituationen ska ha kunskap om matens och måltidens betydelse och om Mariestads kommuns riktlinjer för kostverksamhet. Oavsett profession har alla ett gemensamt ansvar för helhetsperspektivet när det gäller maten och måltiden i enlighet med riktlinjerna.

Personal som arbetar nära matgästen ska ha ett professionellt bemötande för att förmedla en positiv syn på maten och måltiden och främja goda matvanor.

Kostpersonal ska ha relevant utbildning.

6. Pedagogisk lunch

I de verksamheter där pedagogisk lunch förekommer ska skriftliga rutiner finnas för pedagogisk lunch.

7. Upphandling

Ambitionen är att – inom ramen för upphandlingsreglerna – öka andelen svenska livsmedel. Genom att dela upp livsmedelsupphandlingarna i mindre varuområden eller geografiska områden kan mindre företag lättare klara av att lägga konkurrenskraftiga anbud. Vid upphandling av livsmedel ska Mariestads kommun ställa höga krav på råvaran beträffande kvalitet, miljö och djurskydd. Kraven som ställs vid upphandling ska minst motsvara de krav som ställs på svensk livsmedelsproduktion.

Möte genomförs inför upphandling mellan upphandlare, kostchef och producentrepresentant. Då diskuteras sortiment, uppföljning av avtal och inköp och kontroll vid utbyte av produkter på gällande avtal. Samarbete i gemensamt upphandlingssystem sker mellan upphandlingsenheten och kostavdelningen i samband med upphandling av livsmedel. Möten sker vid behov i samband med ny upphandling och uppföljning av pågående upphandlingar.

8. Samverkan

8.1. Sektor utbildning

Kostråd för respektive förskola/skola ska ske minst två gånger per år. Enligt schema träffas kökspersonal, ansvarig kostområdeschef, enhetens förskolechef/rektor, skolsköterska, pedagogrepresentant samt elevrepresentanter för att diskutera och vidarebefordra önskemål från barn, elever och personal. På så vis ges möjligheten att få inflytande över måltiden. Sammankallande är förskolechef/rektor (eller annan, av förskolechef/rektor, utsedd person) på respektive enhet.

Kostpersonal ska vid behov ges möjlighet att delta vid arbetsplatsträffar inom förskola och skola för att skapa en dialog kring måltiden. Maten och måltiden ska finnas med som stående punkt.

8.2. Sektor stöd och omsorg

Kostråd för varje enhet ska ske minst två gånger per år enligt schema. Då träffas kökspersonal, ansvarig kostområdeschef, respektive boendes kostombud, sjuksköterska och enhetschef för att diskutera och vidarebefordra önskemål från vårdtagarna. På så vis ges vårdtagarna möjlighet att få inflytande över måltiden. Sammankallande är ansvarig enhetschef.

9. Dokumentation

Sammanställande till respektive kostråd är ansvarig för dokumentation och att uppföljning sker av överenskomna punkter.

10. Referens

- Livsmedelslagen (SFS 2006:804)
- Lagen om offentlig upphandling (SFS 2007:1091)
- Hälso- och sjukvårdslagen (SFS 1982:763)
- Skollagen (SFS 2010:800)
- Socialtjänstlagen (SFS 2001:453)
- Nordiska näringsrekommendationer (NNR 2012)
- Skolverkets och Livsmedelsverkets råd
”Skolmåltiden – en viktig del av en bra skola”
- Livsmedelsverkets råd ”Bra mat i förskola”
- Livsmedelsverkets råd ”Bra mat i skolan”
- Livsmedelsverkets råd ”Bra mat i äldreomsorgen”