



**MARIESTAD**

# **Riktlinjer för kostverksamhet i Mariestads kommun**

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

Reviderad av  
utbildningsnämnden:  
2019-01-15

Granskad av  
utbildningsnämnden:  
2019-09-02

## Innehållsförteckning

1. Inledning .....	3
1.1. Syfte .....	3
1.2. Ansvar.....	3
2. Kostavdelningen .....	4
2.1. Sektor utbildning .....	4
2.2. Sektor stöd och omsorg .....	4
3. Uppföljning.....	4
4. Övergripande riktlinjer.....	5
5. Pedagogisk måltid .....	6
6. Upphandling .....	6
7. Samverkan .....	6
7.1. Sektor utbildning .....	6
7.2. Sektor stöd och omsorg .....	7
8. Dokumentation .....	7
9. Referens .....	7



## 1. Inledning

Samtliga som äter mat i Mariestads kommuns verksamheter ska få njuta av god, vällagad, näringsriktig mat i en trivsam måltidsmiljö med ett gott bemötande.

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

### 1.1. Syfte

Riktlinjer för kostverksamhet ska vara ett verktyg för att kvalitetssäkra måltiden. De ska användas vid upphandling, planering, genomförande och uppföljning av måltidsverksamheten.

### 1.2. Ansvar

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

Kostchef ansvarar för att riktlinjerna revideras.

## 2. Kostavdelningen

Kostchef har det övergripande ansvaret för kostavdelningen.

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.

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

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

Samtlig kostpersonal medverkar vid kvalitets- och förbättringsarbete.

### 2.1. Sektor utbildning

Rektor har det övergripande ansvaret över att maten och måltiden sätts i fokus och är en del av den pedagogiska verksamheten. Ansvaret innefattar även att relevant kunskap finns hos pedagogisk personal på respektive förskola/skola om måltidens betydelse för hälsan.

Rektor är ansvarig för att kostråd genomförs.

### 2.2. Sektor stöd och omsorg

Enhetschef ansvarar för att utarbetade riktlinjer följs och är 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.

## 3. Uppföljning

Övergripande uppföljning och utvärdering av kostverksamheten ska ske kontinuerligt. Detta ska ske i samarbete med respektive verksamhet. Resultatet redovisas årligen till respektive nämnd.

## 4. Övergripande riktlinjer

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

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

Mariestads kommuns ambition är att öka andelen svenska lokalproducerade och ekologiska livsmedel.

Användningen av energi, vatten och andra resurser ska ske på ett effektivt, resursbesparande och miljöanpassat sätt. Ett aktivt arbete med att minska matsvinnet ska genomföras i alla verksamheter.

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

Matgästerna ska erbjudas mat som stimulerar matlusten, gör dem mätta, grundlägger goda matvanor och förebygger kostrelaterade problem som undernäring, övervikt och fetma.

Matgäster med behov av avvikande kost 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 och enkätundersökningar.

Matgästerna ska serveras mat på regelbundna tider, med fördel samma tid varje dag.

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 behov av avvikande kost får rätt mat.

All personal som är delaktig 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.

Kostpersonalen ska ha relevant utbildning för att kunna tillaga och servera en kvalitetssäkrad måltid.

Caféverksamheternas sortiment ska medvetet bygga på näringsriktiga och hälsosamma alternativ. Utbudet ska vara sådant att sunda nyttiga val främjas. Öppettider/utbud i caféer bör inte konkurrera med/ersätta skollunchen.

## 5. Pedagogisk måltid

Skriftliga rutiner för hur den pedagogiska måltiden genomförs ska finnas som komplement till ”Regler för den pedagogiska måltiden”, (*reviderad 2018-11-05*).

## 6. 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. Samarbeta 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.

## 7. Samverkan

### 7.1. Sektor utbildning

Kostråd för respektive förskola/skola ska ske minst två gånger per år. Enligt schema träffas-måltidspersonal, ansvarig enhetschef kost, rektor, och representanter från verksamheten för att diskutera den pedagogiska måltiden. Samman kallande är rektor (eller annan, av 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.:-

## 7.2. Sektor stöd och omsorg

Kostråd för varje enhet ska ske minst två gånger per år enligt schema. Då träffas måltidspersonal/kock, ansvarig enhetschef, verksamhetens kostombud, sjuksköterska och enhetschef för att diskutera och vidarebefordra önskemål från de boende. Sammankallande är ansvarig enhetschef.

## 8. Dokumentation

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

## 9. Referens

- Livsmedelslagen (SFS 2006:804)
- Lagen om offentlig upphandling (SFS 2016:1145)
- Hälso- och sjukvårdslagen (SFS 2017:30)
- 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 måltider i förskolan”
- Livsmedelsverkets råd ”Bra mat i skolan”
- Livsmedelsverkets råd ”Bra måltider i äldreomsorgen”
- Regler för den pedagogiska måltiden