



**MARIESTAD**

# **Riktlinje för kostverksamheten i Mariestads kommun**

Utbildningsförvaltningen

**Antaget av  
Utbildningsnämnden**

Mariestad 2022-09-19



<b>Typ av styrdokument:</b>	Riktlinje
<b>Beslutsinstans:</b>	Utbildningsnämnden
<b>Datum för antagande:</b>	2022-09-19
<b>Diarienummer:</b>	UN 2022/109
<b>Dokumentet gäller för:</b>	Utbildningsförvaltningens skolor, Äldre- och omsorgsförvaltningen
<b>Giltighetstid:</b>	Tills vidare
<b>Tidpunkt för aktualisering:</b>	Årligen
<b>Dokumentansvarig:</b>	Kostchef

#### Strategi

Översiktligt dokument som beskriver vägval och långsiktiga mål samt utgör grund för prioritering.

#### Program

Mellanform av strategi och plan. Uttrycker värdegrund och beskriver önskvärd utveckling samt vilka metoder som ska användas.

#### Plan

Är en instruktion som ger direktiv och beskriver konkreta mål och åtgärder.

#### Policy

Är kortfattad och uttrycker värdegrundsbaserat förhållningssätt och principer för vägledning.

- **Riktlinje**

Säkerställer ett riktigt agerande och en god kvalitet vid handläggning och utförande genom att ge konkret stöd och ange ramar för handlingsutrymme.

#### Regel

Anger absoluta normer för medarbetarnas och verksamheternas agerande. Är tydliga och tillåter inte tolkningsutrymme

#### Rutin eller tillämpningsanvisning

Detaljerad instruktion för hur en viss fråga ska hanteras. Innehåller handfasta råd och praktiska rekommendationer. Behandlar hur-frågor.

## Innehållsförteckning

1. Inledning.....	4
2. Syfte.....	4
3. Folkhälsa.....	5
4. Ansvar.....	5
4.1. Kostavdelning .....	5
4.2. Förvaltningarna .....	6
4.3. Ansvar vårdnadshavare förskola/grundskola .....	6
5. Kostavdelningens mål/viljeriktning.....	6
6. Strategiskt hållbarhetsarbete .....	7
7. Upphandling .....	7
8. Utbildningsförvaltningen .....	7
9. Äldre- och omsorgsförvaltningen .....	8
10. Uppföljning .....	9
11. Referenser .....	10

## 1. Inledning

Maten och måltiden är dagligen en viktig del i våra liv som njutning, källa till glädje, som mötesplats och kulturbärare. Våra matvanor grundläggs redan i unga år och ska sedan främja god folkhälsa och ge förutsättningar för ett gott liv. En måltid ska ge näring, stimulans, tid för avkoppling och trevlig samvaro. Samtliga som äter mat i Mariestads kommuns verksamheter ska få njuta av vällagad, näringsriktig mat som skapar förutsättningar för ett hälsosamt liv. Det behövs flera faktorer tillsammans för att skapa en bra måltid där matgästen mår bra och känner matglädje. Måltidsupplevelsen påverkas till stor del av individuella förväntningar varför matgästens möjlighet till dialog, inflytande och påverkan kring måltiden är viktig.

Måltidspusslets olika delar beskriver de faktorer som tillsammans visar på måltiden som helhet.



## 2. Syfte

Riktlinjer för kostverksamheten är ett verktyg för att kvalitetssäkra alla måltider som tillagas, hanteras och serveras inom all kostverksamhet i kommunen. Den omfattar alla som möter matgäster i det dagliga arbetet och dem som fattar beslut. Den används vid planering, genomförande och uppföljning.

Riktlinjer för kostverksamheten i kommunen, ska fungera som ett styrande dokument i det dagliga arbetet och som stöd för att kvalitetssäkra måltidsverksamheten. Riktlinjen är gällande i verksamheterna inom skola, äldreomsorgens vård- och omsorgsboende, seniorrestauranger, matdistribution (leverans av matlådor), dagverksamhet, omvårdnad och service i hemmet, samt för övriga verksamheter som på något sätt hanterar mat och måltider

### 3. Folkhälsa

Ohälsosamma matvanor är en av de största orsakerna till ohälsa. De står för en stor del av vår miljö- och klimatpåverkan. Genom hälsosamma matvanor och en aktiv livsstil kan vi bland annat förebygga fetma, typ 2-diabetes, hjärt-kärlsjukdom och vissa former av cancer.

Hälsosamma levnadsvanor är en förutsättning för att fullt ut kunna ta del av det skolan har att erbjuda. Bra matvanor bidrar även till trivsel, samarbete och arbetsmiljö, både för elever och pedagoger. Att röra på sig är viktigt för hjärnan och bidrar till fokus och inläring.

Maten i skolan är ett viktigt verktyg för att bygga goda vanor för en hållbar framtid och kan bidra till att utjämna skillnader och ojämlika förutsättningar för hälsa och lärande. Genom att koppla in personer med rätt kompetens i sammanhang som berör matvanor för barn och unga gör vi skillnad för framtidens folkhälsa, klimat och miljö – och vår samhällsekonomi

Maten inom äldreomsorgen är viktig. Att äta en näringsriktig och anpassad kost bidrar till ett hälsosamt åldrande och kan medverka till att förebygga hälsoproblem och sjukdomar. Måltiden är ett tillfälle för samvaro och samtal och kan vara ett sätt att bidra till minskad psykisk ohälsa.

Riktlinjer för kostverksamheten gäller i enlighet med Mariestads Kommuns Folkhälsoplan för 2022 - 2030 med Livsstil och Försörjning som insatsområden. Här finns ”Goda levnadsvanor och Livsvillkor” där kommunen ger möjligheter till god hälsa hos invånarna och ger kommuninvånarna kunskap och möjlighet att själva ta ansvar och göra goda val för sin hälsa, och ”Det tidiga livets villkor” som tar avstamp både i insatsområde Livsstil och Försörjning.

### 4. Ansvar

Riktlinjen gäller all kostverksamhet i Mariestads kommun och ska revideras en gång per mandatperiod och beslutas av utbildningsnämnden. Kostchef ansvarar för att riktlinjerna revideras.

#### 4.1. Kostavdelning

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 riktlinjen följs och att kvalitets- och förbättringsarbete bedrivs.

Enhetschef ansvarar för att riktlinjen följs och att hållbarhets, kvalitets- och förbättringsarbete genomförs inom sitt ansvarsområde.

Kock ansvarar för att måltiderna som tillagas är av bra kvalitet när det gäller smak, näring och utseende och att arbetet med mat och måltid bedrivs i enlighet med gällande regler och riktlinjer. Samtlig måltidspersonal medverkar vid hållbarhets, kvalitets- och förbättringsarbete.

## 4.2. Förvaltningarna

Varje berörd förvaltning ansvarar för att ta fram egna rutiner för att säkerställa att samtliga berörda verksamheter känner till och arbetar efter riktlinjerna för kostverksamheten, förvaltningarna har ansvar för att berörd personal har relevant kunskap kring måltidens betydelse för fysisk, psykisk och social hälsa och att mat och måltid är en del i den pedagogiska verksamheten.

Förvaltningarna ansvarar för att följa upp att riktlinjerna för kostverksamheten, med att utarbetade handlingsplaner, följs och är kända i verksamheterna. Eftersom måltiden hanteras inom olika nämnder och förvaltningar är samverkan av yttersta vikt. Gemensamma möten med kostchef, rektorer och enhetschefer och annan berörd personal ska ske regelbundet.

Rektorer inom utbildningsförvaltningen/ Enhetschefer inom äldre och omsorgsförvaltningen är ansvariga för att kostråd genomförs, dokumenteras och sker utifrån satt dagordning för att utveckla och förbättra måltiden. Kostråd för varje enhet ska ske minst två gånger per år enligt schema. Då träffar måltidspersonal/kock och kosthushetschef verksamheternas rektor/enhetschef. Deltar gör barn/elevrepresentanter/kostombud/anhöriga och sjuksköterska för att diskutera måltid/måltidsmiljö och vidarebefordra synpunkter från matgästerna. Sammanställande är ansvarig rektor/enhetschef

## 4.3. Ansvar vårdnadshavare förskola/grundskola

Ett delat ansvar råder mellan vårdnadshavare och förskola/skola. Måltiderna som serveras är en del av dygnets näringsbehov och matintag. Detta innebär att även måltider i hemmet är en förutsättning för att uppnå full energi och näringsbehov varje dag.

## 5. Kostavdelningens mål/viljeriktning

- Avdelningens arbete ska vara en del av kommunens folkhälsoarbete och vara en kommunövergripande angelägenhet.
- Utveckling av måltider ska ske i samklang med det övergripande folkhälsoarbetet i kommunen.
- Arbetet ska bedrivas kvalitetsinriktat och kostavdelningen ska vara en organisation där människor har möjlighet att utvecklas.
- Verksamheten ska genomsyras av ett professionellt förhållningssätt med ett ekonomiskt effektivt, ekologiskt hälsosamt, hållbart synsätt.

## 6. Strategiskt hållbarhetsarbete

Kommunens strategiska hållbarhetsarbete omfattar det miljömässiga, det sociala och det ekonomiska perspektivet på hållbar utveckling. Det strategiska arbetet bygger på Agenda 2030, de globala hållbarhetsmålen och de nationella miljökvalitetsmålen.

Livsmedelskedjan påverkar och påverkas direkt av målen i Agenda 2030. De offentliga måltiderna står för en stor andel av de totala måltiderna i samhället. Det är därför viktigt att kommunen går före och är det goda exemplet till hållbar konsumtion.



## 7. Upphandling

Ambitionen är att – inom ramen för upphandlingsreglerna – öka andelen svenska, närproducerade, ekologiska 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.

## 8. Utbildningsförvaltningen

Måltidsmiljön är en del av måltiden och miljön är viktig för måltidsupplevelsen som helhet. Mat som serveras utan tidspress i en trygg och trivsamt miljö leder till en positiv upplevelse som skapar matlust, stimulerar till samtal, insikt och social samvaro. Barn, elever, personal behöver gemensamt ansvara för måltidsmiljön. ”Regler för den pedagogiska måltiden” ska användas för att främja måltid och måltidsmiljö.

Kostavdelningens chefer ges möjlighet att delta på rektorsmöten för att samverka, få och delge information. Kockar och måltidspersonal ges möjlighet att delta vid arbetsplatsträffar inom förskola och skola för att skapa en dialog kring måltiden.

Kostavdelningen levererar måltider till förskola och skola utifrån Livsmedelsverkets nationella riktlinjer såsom:

- Barn/elever med heldagsplacering ska erbjudas frukost, lunch och mellanmål, dessa måltider ska täcka 65 - 70 % av barnens/elevens dagsbehov i energi och näringsämnen.
- Lunchmåltiden i skolan bör schemaläggas och serveras mellan klockan 11.00–13.00, vid samma tidpunkt varje dag. Genom kontinuitet och regelbundenhet regleras aptiten på ett bra sätt. Lunchmåltiden tillgodoser 25-35% av dagsbehovet.
- Barn och elever som behöver avvikande kost/specialkost erhåller detta. Enligt beslut i utbildningsnämnd gällande avvikande kost 2018-06-13 (UN §103) krävs medicinskt intyg vid allergier/överkänslighet. Intyg krävs inte vid behov av; kost utan fläskkött (halalkött erbjuds inte), kost utan blodprotein, vegetarisk kost (inklusive ägg och mjölk) samt individanpassad kost (fysiska, kognitiva, sensoriska, utvecklingsbetingade behov)
- Tallriksmodellen ska vara vägledande/ett verktyg för att främja hälsa och välbefinnande
- Måltidskomponenter som innehåller nötter, mandel och sesamfrön får inte serveras.
- Söta produkter som t.ex. nyponsoppa, kräm, glass, kakor, kex, saft mm serveras i enlighet med kommunens riktlinje för produkter som innehåller tillsatt socker.
- Regel för den pedagogiska måltiden ska vara ett levande dokument.
- Tid för skollunch är 30 min
- Skolcaféterian kan vara värdefull för elever som går långa dagar eller inte ätit frukost och ska erbjuda hälsosamma men samtidigt attraktiva produkter för att främja elevers hälsa.

## 9. Äldre- och omsorgsförvaltningen

Livsmedelsverkets nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen ska vara vägledande i det som rör mat och måltider inom vård och omsorg. Måltiderna ska följa Livsmedelsverkets rekommendationer med tre huvudmål samt minst tre mellanmål per dag. Vid behov ska mellanmål serveras oavsett tid på dygnet. Det är viktigt att nattfastan inte blir längre än 11 timmar. Maten som serveras ska tillfredsställa smak, näringsbehov och vara anpassad utifrån matgästens behov.

Måltidsmiljön är en del av måltiden och miljön är viktig för måltidsupplevelsen som helhet.



Sjuksköterska delger kostpersonalen information om varje individs näringsbehov och behov av konsistensanpassningar.

Biståndsbedömaren bedömer hjälpbehovet när det gäller maten för den enskilde och bevilja hjälp utifrån behovet.

Kostombud ska finnas inom varje enhet med representanter för varje avdelning. Kostombuden ska vara en länk mellan vårdtagaren/brukaren, personal och kostpersonal och sprida kunskap och information om kost.

Kostavdelningen levererar måltider utifrån Livsmedelsverkets nationella riktlinjer utifrån att:

- Måltiderna täcker behovet av näring och energi, med extra energi och protein till dem med nedsatt aptit.
- Måltiderna är många, små, energi- och proteintäta och spridda över dygnet. Då huvudmålen endast utgör drygt hälften av energi och näringsbehov över en dag är mellanmålen minst lika viktiga.
- Måltiderna är anpassade utifrån matgästens behov
- Matgäster med behov av avvikande kost/specialkost erhåller detta
- Den vanliga maten/måltiden ska så långt det går provas innan andra näringsprodukter används för att säkerställa näringsbehovet.

Samt:

- Äldre och omsorgsförvaltningens lagda beställningar.
- Framtagen dagportion
- Regeln för den pedagogiska måltiden

Kostpersonal ges möjlighet att delta vid arbetsplatsträffar, boenderåd, anhörigträffar för att skapa en dialog kring måltiden.

Regelbunden dialog sker utifrån framtagen handlingsplan för att förbättra, utveckla och följa upp måltid/måltidsmiljö.

## 10. Uppföljning

Övergripande uppföljning och utvärdering av kostverksamheten ska ske kontinuerligt. Detta sker genom att undersöka vad matgästerna, eller matgästens ombud, tycker om erbjuden tjänst genom bland annat enkätundersökningar. Dessutom genomförs regelbundna dialoger med kostombud/kostråd. Kostchef ansvarar för att mätbara mått tas fram för respektive verksamhet. Resultatet redovisas årligen till respektive nämnd.

I den nya skollagen som trädde i kraft 1 juli 2011 ställs krav på att skolmaten ska vara näringsriktig. I regeringens förarbeten anges att det vid bedömningen av vad som är en näringsriktig måltid bör vara de svenska näringsrekommendationerna som är utgångspunkt. Kommunen måste därmed ha system och rutiner som säkerställer att de skolmåltider som erbjuds är näringsriktiga. Avstämning av näringsvärden sker utifrån ett snitt på fyra veckor.

Det bör finnas dokumentation som verifierar att elevers kompletta måltider (dvs. inklusive tillbehör som sås, smör, bröd och dryck) följer de svenska näringsrekommendationerna.

## 11.Referenser

- 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 nationella riktlinjer för ”Bra måltider i förskolan”
- Livsmedelsverkets nationella riktlinjer för ”Bra mat i skolan”
- Livsmedelsverkets råd nationella riktlinjer för ”Bra måltider i äldreomsorgen”
- Regler för den pedagogiska måltiden
- Dagportion för vård och omsorg
- Riktlinje för produkter som innehåller tillsatt socker.
- Strategi för Agenda 2030 Mariestads kommun
- Mariestads kommuns folkhälsoplan