

KOSTPOLICY



Framtagen i samverkan,

medverkande:

Henrik Andersson (kökschef)

Jan-Erik Nilsson (socialchef)

Britt-Marie Isaksson (skolchef)

Maria Henriksson (kommunchef)

Maria Partanen (Projektleadare)

Maria Rönnqvist (Enhetschef TVG)

Ing-Marie Hagström (Enhetschef BG)

Eva-Lis Andersson (Omsorgschef)

Maja-Lena Henriksson (MAS)

Birgitta Persson (Ks ordf)

Eva Asplund (SN)

Sarah Karlsson (BUN)

Reviderad 2015 08 12

Jeanette Hademalm Berg (kostchef)

Sarah Karlsson (Ks vice ordf)

Maria Nilsson (SN)

Peter Larsson (BUN)

Kostpolicy—

övergripande riktlinjer för maten i förskolan, skolan, omsorgen, hemtjänsten och på våra äldreboenden i Överkalix kommun

Maten är viktig för välbefinnandet vare sig man är ung eller gammal, frisk eller sjuk. Mat är inte bara något vi måste ha för att överleva.

Mat och måltider är också gemenskap, umgänge, omtanke och njutning för både öga och gom.

Måltiden ska grundläggas goda matvanor som är hållbara på sikt för både hälsa och miljö.

Kostpolicyn ska tillsammans med verksamheternas handlingsplaner finnas på varje enhet där måltider serveras.



ÖVERKALIX
KOMMUN

KOSTPOLICY

Antagen av Kommunfullmäktige
i Överkalix kommun
2015-09-28

Reviderad 2015 08 12

KOSTPOLICY



I Överkalix ska vi servera våra matgäster god, vällagad, näringsrik och individanpassad kost som i största möjliga mån är producerad av lokala råvaror.

Maten ska serveras i en lugn och trygg miljö för gäster och personal.

Vi vill också ta vara på vår matkultur samtidigt som vi vill få in nytänkande i menyerna. Utveckling ska ske i samverkan med matgäster, matproducenter och kökspersonal



ÖVERKALIX
KOMMUN

2015-09-28



Måltiderna ska vara näringsriktiga, goda, omväxlande och anpassade efter matgästens behov

Det innebär att:

Mat och måltider anpassas efter individuella behov utifrån etiska, kulturella, religiösa och medicinska skäl samtidigt som vi följer svenska näringsrekommendationer.

Maten ska stimulera aptiten genom positiva hörsel, syn och doftintryck.

Matgästerna ska ha inflytande i all måltidsverksamhet.



Måltidsmiljön ska vara lugn och trivsamt och maten ska vara trevligt serverad och presenterad

Det innebär att:

Gästerna ska ha tillräckligt mycket tid på sig för att äta, dukningen ska vara trevlig och måltiden ska vara ett tillfälle för social gemenskap och samtal.

Buller och spring ska undvikas.



Upphandling och hantering av livsmedel ska stimulera miljöriktiga och etiska inköp

Det innebär att:

Råvaruinköpen i Överkalix kommun ska på sikt uppgå till 15% ekologiska livsmedel.

Råvarorna ska vara säsonganpassade, fisken miljömärkt och animaliska livsmedel producerade med god djuromsorg. Livsmedel skall uppfylla de kvalitetskrav som är aktuella, enligt gällande EU-direktiv och EU-förordningar.

Baskraven i Miljöstyrningsrådets vägledande dokument, skall utgöra grunden.

Kraven i svensk djurskyddslagstiftning ska beaktas vid upphandling av livsmedel.

Vi ska arbeta aktivt för att minimera matsvinn och energianvändning i alla led.

Transporter i alla led ska minimeras och ske med miljögodkänd energi.



Personal med rätt kompetens och servicekänsla

Det innebär att:

Personalen i köket ska ha rätt grundutbildning och erbjudas kontinuerlig fortbildning.

Personalen ska kunna laga mat från grunden och ha en god servicekänsla.

Pedagogiska måltider ingår i arbetstagarnas arbetstid (i skola, vård och omsorg).

Personalen ska ha kännedom om grunderna för bra mat och trivsamma måltider.



Kontinuerlig uppföljning och utvärdering för fortsatt utveckling

Det innebär att:

Regelbundna matgästundersökningar i form av enkäter och/eller fokusgrupper genomförs i alla verksamheter, återkoppling till kostchef.

Kostombud utses i alla verksamheter och träffas minst 4 ggr/år tillsammans med kostchef och kökets personal.

Vi följer upp svinn från köken

Kostgruppen träffas årligen för uppdatering och utvärdering av kostpolicyen.



Nämndernas fortsatta arbete

Varje nämnd ska utifrån denna

policy utarbeta handlingsplaner för sina verksamheter. Utgångspunkten ska vara Livsmedelsverkets skrifter om "Bra mat i förskola-skola" samt Socialstyrelsens rekommendationer om "Bra mat för äldre". Utvärdering ska ske årligen med återkoppling till kostgruppen.