

Tjänsteutlåtande

Yvonne Aili

Till Socialnämnden

Datum 2018-06-05
Dnr SN 2018/0056

Riktlinje för kost

Sammanfattning

Anta riktlinjer gällande kost inom Socialnämndens verksamhetsområde.

Beslutsförslag

Socialnämnden beslut

anta riktlinjerna gällande kost inom Socialnämndens verksamhetsområde.

Bakgrund

Kommunfullmäktige beslutade 2017-10-23, § 7:11 att anta en kostpolicy och att uppdra till berörda nämnder och styrelser att anta riktlinjer baserade på den.

Förvaltningens slutsatser

Riktlinjer gällande kost inom Socialnämnden, bilaga 1, utgår från Österåkers kommuns kostpolicy och avser verksamhet som drivs i nämndens egen regi, verksamheter som bedrivs av privata utförare genom godkännande av nämnden eller genom avtal/upphandling och verksamhet som omfattas av särskild beställning till Produktionsstyrelsen. Dessa riktlinjer ska biläggas som ett krav i samband med upphandling och köp av verksamhet där livsmedelshantering och matproduktion ingår.

Tidigare beredning och beslutsunderlag

Kommunfullmäktige 2017-10-23, § 11

Bilagor

1. Riktlinjer gällande kost inom Socialnämnden
2. Kostpolicy för Österåkers kommun 2017-10-23, § 11



Susanna Kiesel
Socialdirektör



Sigbritt Sundling
Enhetschef

Expedieras

Riktlinjer gällande kost inom Socialnämnden

2018-06-04

Österåkers kommun har 2017-10-23 antagit en kostpolicy som avser verksamhet som drivs i kommunens egen regi, verksamhet som bedrivs av privat utförare genom godkännande av kommunen eller genom avtal/upphandling samt verksamhet som omfattas av beställning till Produktionsstyrelsen.

Dessa riktlinjer ska efterföljas av berörda verksamheter: egen regi, beställningar till Produktionsstyrelsen och privata utförare som nämnden har avtal eller upphandlat och som serverar måltider, driver caféverksamhet mm.

Ansvar och uppföljning

Förvaltningschefen ansvarar för att innehållet i dessa riktlinjer följs och är känt av medarbetare och utförare. I årsbokslutet ska det framgå hur kostpolicyn efterföljs.

Individen

- Brukare inom socialtjänstens område ska ha möjlighet till inflytande över måltidsmiljö och kost.
- De som, enligt giltigt läkarintyg på att den, av medicinska skäl, har behov av specialkost ska i möjligaste mån kunna erbjudas det.
- Tillagad mat ska vara näringsriktig, säker och hälsosam samt av hög kvalitet. Maten ska så långt det är möjligt lagas från grunden och så nära brukaren som möjligt.

Säkerhet

- Regler avseende ansvar i livsmedelslagstiftningen ska vara välkända och följas av alla som hanterar livsmedel.
- Personalen ska fortlöpande ha tillgång till professionellt stöd och kompetensutveckling avseende områden som omfattas i livsmedelslagstiftningen.

Näringsinnehåll

Måltider ska vara sammansatta enligt de svenska näringsrekommendationer och råd utarbetade av Livsmedelsverket.

Måltidsordning/Måltidsmiljö

- Måltider ska serveras enligt den måltidsordning och vid de tider som rekommenderas av Livsmedelsverket och i övriga tillämpliga regelverk.
- Måltider ska serveras i en lugn och trivsamt miljö som främjar socialt samvaro.
- Kosten och måltidernas betydelse ska vägas in i budgetarbete så att tillräckliga resurser avsätts på alla nivåer för att hålla en hög och säker kvalitet och måltidsmiljö.

Hållbara måltider

- Menyerna ska vara säsongsanpassade i så stor utsträckning som möjligt.
- Aktivt arbete ska bedrivas i syfte att minska matsvinnet.
- Matavfall ska källsorteras.

- Livsmedel som upphandlas ska minst följa upphandlingsmyndighetens hållbarhetskrav på basnivå gällande djurskydd, miljöskydd och folkhälsoaspekten där antibiotikaproblematiken särskilt beaktas.
- I första hand ska köttprodukter med svenskt ursprung väljas.
- Fisk och skaldjur ska vara MSC, KRAV eller ASC-märkt.
- År 2020 är målet att minst 30 procent av kosten ska vara av ekologiska produkter. Tillgång och ekonomi styr i vilken omfattning och ökning inköpen sker.
- Bananer, kaffe och te ska vara ekologiska och rättvisemärkta.
- Frukten som serveras ska vara ekologisk i mån av tillgång.
- Måltiden ska ha så låg miljöpåverkan som möjligt gällande transporter, inköp av råvaror, tillagningsteknik och svinnhantering.
- Andelen vegetabilier i maten ska ökas och köttmängden minskas.
- Vegetarisk kost ska erbjudas som ett valbart alternativ till alla.
- Mängden närproducerade och närodlade råvaror ska öka.
- Genmodifierade organismer (GMO) undviks så långt det går att spåra.
- Användningen av tillsatser ska minska.

Österåkers kommuns styrdokument

Kostpolicy för Österåkers kommun

Antagen av Kommunfullmäktige 2017-10-23, § 7:11

Dnr: KS 2015/0034

Kommentar: Ersätter tidigare Kostpolicy antagen 2009-06-15, § § 76

Kostpolicy för Österåkers kommun



Kostpolicy i Österåkers kommun

Kostpolicy för Österåkers kommun avser verksamhet som drivs i kommunens egen regi, verksamhet som bedrivs av privat utförare genom godkännande av kommunen eller genom avtal/upphandling samt verksamhet som omfattas av särskild beställning till Produktionsstyrelsen.

Syfte

- Kostpolicyn ska vara vägledande vid upprättande av riktlinjer för berörda verksamheter som serverar måltider, driver caféverksamhet mm. samt vid upphandling av privata aktörer.

Individen

- Barn, elever, ungdomar och brukare inom vård och omsorg ska ha möjlighet till inflytande över måltidsmiljö och kost.
- De som, enligt giltigt läkarintyg har medicinska skäl, har behov av specialkost ska i möjligaste mån kunna erbjudas sådan.
- Tillagad mat ska vara näringsriktig, säker och hälsosam och av hög kvalitet och ska så långt det är möjligt lagas från grunden och så nära matgästerna som möjligt.
- I skolornas caféverksamhet, fritidsgårdar och sportanläggningar ska det finnas ett hälsosamt utbud.

Säkerhet

- Regler avseende ansvar i livsmedelslagstiftningen ska vara välkända och följas av alla som hanterar livsmedel.
- Personalen ska fortlöpande ha tillgång till professionellt stöd och kompetensutveckling avseende områden som omfattas i livsmedelslagstiftningen.

Näringsinnehåll

- Måltider ska vara sammansatta enligt de svenska näringsrekommendationerna och råd utarbetade av Livsmedelsverket.

Måltidsordning / Måltidsmiljö

- Måltider ska serveras enligt den måltidsordning och vid de tider som rekommenderas av Livsmedelsverket och Skolverket samt i övriga tillämpliga regelverk.
- Måltider ska serveras i en lugn och trivsamt miljö som främjar socialt samvaro.
- Kosten och måltidernas betydelse ska vägas in i budgetarbete så att tillräckliga resurser avsätts på alla nivåer för att hålla en hög och säker kvalitet och måltidsmiljö.

Hållbara måltider

- Våra menyer är säsonganpassade i så stor utsträckning som möjligt.
- Vi ska arbeta aktivt med att minska matsvinnet i våra kök och restauranger.
- Livsmedel som upphandlas ska minst följa upphandlingsmyndighetens hållbarhetskrav på basnivå gällande djurskydd, miljöskydd och folkhälsoaspekten där antibiotikaproblematiken särskilt beaktas.
- I första hand ska köttprodukter med svenskt ursprung väljas.
- Fisk och skaldjur ska vara MSC, KRAV eller ASC-märkt.
- År 2020 är målet att minst 30 procent av kosten ska vara av ekologiska produkter. Tillgång och ekonomi styr i vilken omfattning och ökning inköpen sker.
- Bananer, kaffe och te är alltid ekologiska och rättvisemärkta.
- Frukten som serveras ska vara ekologisk i mån av tillgång.
- Måltiden ska ha så låg miljöpåverkan som möjligt gällande transporter, inköp av råvaror, tillagningsteknik och svinnhantering.
- Andelen vegetabilier i maten ska öka. Vi minskar användningen av tillsatser och köttmängden minskas.
- Vegetarisk kost ska erbjudas till alla, som alternativ till den ordinarie maträtten.
- Mängden närproducerade och närodlade råvaror ska öka.
- Genmodifierade organismer (GMO) undviks så långt det går att spåra.
- Vi ska minska användningen av tillsatser.

Ansvar

- Kommunstyrelsen ansvarar för att policyn uppdateras vid behov.
- Respektive nämnd och Produktionsstyrelsen har ansvar för att uppfylla de delar av policyn som berör den egna verksamheten.
- Berörd förvaltningschef ansvarar för att innehållet i detta dokument följs och är känt av alla medarbetare och utförare.
- Leverantörer som anlitas av Österåkers kommun ska kunna visa att livsmedelslagstiftningens krav är uppfyllda.

Uppföljning

- Uppföljning av policyn integreras i det systematiska kvalitetsarbetet i skola och förskola och övriga verksamheter.
Respektive nämnd och Produktionsstyrelsen följer i årsbokslut upp hur kostpolicyn efterlevs.