

Riktlinjer gällande kostpolicyn för Produktionsstyrelsens verksamheter

Implementering

- Alla medarbetare i produktionsstyrelsens verksamheter får information om kostpolicyn. Kostpolicyn sprids genom information på arbetsplatsträffar, personalmöten och andra möten som berör kostfrågor.

Bra mat

- I arbetet med förskolans och skolans måltider följs Livsmedelsverkets riktlinjer "Bra mat i förskola" och "Bra mat i skolan". I arbetet med omsorgens måltider följs Socialstyrelsens riktlinjer och rekommendationer från Livsmedelsverket.
- I linje med ovanstående riktlinjer erbjuder skolornas kafeterior inte godis, glass, söta bakverk, söta drycker och snacks, utan istället erbjuds nyckelhålmärkta produkter, flingor/gryn/müsli/bröd, smörgåsar med nyckelhålmärkta pålägg och grönsaker. Dessutom bör det erbjudas ett stort utbud av frukt. Detta ska beaktas även i de fall kafeterior läggs ut på entreprenad.
- Matsedeln ska presentera ett varierat utbud som erbjuder såväl husmanskost som nya influenser. Skolmenyer näringsbedöms enligt webbverktyget Skolmat Sverige och menyerna anpassas för årstiden.
- Maten lagas till största delen från grunden. Till lunchen serveras sallad/råkost, hårt eller mjukt bröd, vatten och ekologisk mjölk. Grönsaksbordet vid våra skolrestauranger ska vara varierat, säsongsanpassat och alltid bestå av minst fem olika komponenter. På förskolorna skall minst tre olika komponenter erbjudas.
- Vid behov av specialkost styrks detta med intyg från läkare och vårdnadshavare. Information om specialkost finns på Österåkers kommuns hemsida.

Bemötande

- Måltidsenhetens målsättning är att förmedla matglädje till matgästerna genom ett tydligt kvalitets- och servicetänkande.
- Måltidsgästerna står i fokus. Kost-, skol- och omsorgsmedarbetare samverkar för att måltidsgästerna ska få den kost, näring och social samvaro i matsituationen som de behöver.

Inflytande och samverkan

- Matråd ska finnas på alla skolor och möten ska hållas minst en gång per termin.
- På alla särskilda boenden för äldre ska kostombudsträffar och kundträffar hållas, där kunderna har möjlighet att lämna synpunkter på och diskutera om måltiden.

God, hälsosam och näringsriktig måltid

- Inom omsorgen fokuseras arbetet med måltiderna på att undernäring förebyggs och att verka för god livskvalité.
- Maten och måltiderna anpassas efter måltidsgästens individuella behov och önskemål. Vid behov anpassas matens konsistens.

Trevlig måltidsmiljö

- Måltidspersonal ansvarar för att laga maten.
- Måltiden och hjälpmedel anpassas utifrån den enskildes behov.
- Helger och högtider uppmärksammas extra med festlig mat.

Måltidsordning

- Måltider som serveras inom omsorgen bör fördelas jämnt över dygnet. Nattfastan bör inte överstiga 11 timmar, hänsyn ska tas till varje individ. Måltiderna bör bestå av frukost, lunch, middag samt 2-3 mellanmål.

Riktlinjer för en hållbar utveckling inom förskola, skola och äldreomsorg

- Vid upphandling av livsmedel görs de bästa valen utifrån miljömässig, ekonomisk, etisk och kvalitetssäkrad hållbarhet.
- För att värna om miljön görs en medveten ökning av användningen av vegetabilier i maten. Inköpen av frukt, grönsaker och rotfrukter anpassas efter säsongen i möjligaste mån.
- Målet är att, inom beslutad budgetram, öka andelen närproducerade/ekologiska livsmedel och att närproducerade produkter ska väljas före importerade ekologiska produkter när så är möjligt.
- Vid upphandling av animaliska produkter ska dessa vara producerade som lägst enligt svensk djurskyddslagstiftning och djuromsorgskrav.
- Maten vid våra skolor och förskolor ska inte innehålla smakförstärkare E 611.

Matsvinn

- Avfallet från köken ska källsorteras.
- Mängden mat som sätts fram ska motsvara den som beräknas gå åt under pågående servering.
- För att minska matsvinnet ska kommunikationen mellan tillagningskök, mottagningskök och personal vid särskilda boenden vara tät.
- Lagringstemperaturer optimeras för en ökad hållbarhet på livsmedlen.
- Tillagningsrester kyls snabbt och tillvaratas på ett korrekt sätt.

Säkerhet

- Måltidspersonalen utbildas kontinuerligt i livsmedelshygien och specialkost.
- Måltidspersonalen ansvarar för att egenkontroll genomförs.
- Måltidspersonalen ansvarar för att ha bra rutiner för märkning av livsmedel i köken.