



Kostprogram



Dokumenttyp:	Program
Diarienummer:	2020-27
Beslutande:	Kommunfullmäktige
Datum för beslut:	2020-10-26
Paragraf i protokoll:	§ 123
Gäller från och med:	2020-12-01
Gäller till och med:	2023-12-31
Gäller för:	Karlsborgs kommuns verksamheter
Dokumentansvar:	Kostchef
Datum för aktualitetsprövning:	Hösten 2023

Innehåll

Inledning	2
Syfte	2
Mål.....	3
Ansvar	3
Kostenheten	3
Barn och utbildningsförvaltningen.....	4
Socialförvaltningen.....	4
Uppföljning.....	5
Referenser	6

Inledning

Mat är en central del av livet för alla människor. Den är en av de grundläggande faktorerna för en god hälsa för alla individer under hela livet. Hälsosam mat främjar god hälsa, välbefinnande och har en sjukdomsförebyggande effekt. Vad vi äter och hur vi hanterar maten påverkar också vår miljö på många sätt, i hela livsmedelskedjan från jord till bord. Det krävs att vi gör medvetna val både för vår hälsa och miljön för att vi ska nå upp till de globala hållbarhetsmålen som deklarerats av FN i Agenda 2030.

Offentliga måltider gör skillnad

Måltider i skola, vård och omsorg kan bidra till en mer hållbar utveckling för människan och planeten. Genom att servera näringsrika måltider får alla möjlighet att äta hälsosamt och kan inspireras till bättre matvanor generellt vilket främjar hälsan på kort och lång sikt. Maten ska vara av hög kvalitet och så långt det är möjligt lagas av oberoende råvaror med ett minimum av tillsatser.

Oavsett ålder behöver vi äta mat varje dag, men det är när maten vi lagar hamnar i magen hos våra matgäster eller brukare som ett mervärde skapas. Maten är inte bara livsnödvändiga näringsämnen det är också en källa till glädje, njutning och gemenskap. En måltid tillsammans i en trevlig miljö är livskvalitet. Ingen ska behöva äta ensam. Bra och regelbundna matvanor i tidig ålder ger förutsättningar för en god hälsa senare i livet.

I Karlsborgs kommun serveras cirka 1 100 - 1 200 måltider per dag. Alla matgäster och brukare ska erbjudas en välsmakande och näringsriktig kost i trivsamt miljö med gott bemötande.

Kostprogrammet gäller all kostverksamhet i Karlsborgs kommun och ska aktualitetsprövas under första året varje mandatperiod.

Syfte

Kostprogrammet är ett styrande dokument för att kvalitetssäkra måltidsverksamheten och bidra till en hållbar utveckling. Genom ett målinriktat arbete runt kosten med perspektiven hälsa, miljö och kvalitet inklusive uppföljning. Programmet syftar också till att förbättra kommunikationen, samverkan och medvetenheten för betydelsen av bra kosthållning.

Mål

- 1. Närodlade produkter ska eftersträvas i största möjliga mån**

Att eftersträva att livsmedel är närproducerade är viktigt. Det stärker den lokala och regionala jordbruksnäringen. Livsmedel producerade i ett närbeläget geografiskt område minskar klimatpåverkan av långa transporter. Ekologiska livsmedel ska användas och inhandlas när det kan säkerställas att de är producerade inom landet.
- 2. 100 procent svenskt kött, kyckling, ägg och mjölkprodukter ska serveras**

Karlsborgs kommun ska bidra till en mer hållbar konsumtion genom att göra kloka matval som tar hänsyn till naturen, klimatet och djurens välfärd. Resistent bakterier är ett snabbt växande hot i världen på grund av en kraftig överanvändning av antibiotika. Sverige har en mycket låg läkemedelsanvändning (lägst i EU) och mindre problem med antibiotikaresistenta bakterier bland djur i jämförelse med många andra länder.
- 3. Minska matsvinnet**

För att bidra till en miljömässigt hållbar samhällsutveckling ska ett aktivt arbete för att minska kökssvinn, tallrikssvinn och serveringssvinn ske genom fastställda rutiner och planering. Livsmedelsverkets nationella mätmetod ska användas i alla kök för att minska matsvinnet i Karlsborgs kommun.
- 4. En samsyn om måltidernas betydelse ska finnas mellan förvaltningarna**

Genom gemensamma kostriktlinjer mellan kostenheten och de förvaltningar som har måltidsverksamhet formas en samsyn av måltidernas betydelse för matgästerna. Samverkan genom kostråd/kostmöte ska hållas på alla enheter inom respektive förvaltning varje termin/halvår.

Ansvar

Samtliga verksamheter som hanterar mat i kommunen ska följa gällande livsmedelslagstiftningar och ha ett fungerande egenkontrollprogram för att förebygga hälsorisker och säkerställa god hygien. Respektive förvaltning ska i samverkan med kostenheten utforma riktlinjer för måltidsverksamheten.

Kostenheten

Kostchef har det övergripande ansvaret för kostverksamheten. Måltiderna ska vara kvalitetssäkrade i enlighet med gällande livsmedelslagar och nationella kvalitetskrav avseende näringsinnehåll och kosttyper.

Medarbetares kompetens och roll vid måltiden

Medarbetar inom kostenheten ska ha den kompetens som behövs för matsedelsplanering, näringsberäkning och uppföljning.

Inköp och upphandling

Samarbete i gemensamt upphandlingssystem sker mellan upphandlare och Karlsborgs kostenhet. Vid upphandling ska kostchef aktivt ställa höga krav på råvaran beträffande kvalitet, miljö och djurskydd samt säkerställa att målen uppfylls.

Näringsrekommendationer och planering av måltider

Livsmedelsverkets råd om bra matvanor med utgångspunkt i svenska näringsrekommendationer ska ge underlag för planering av måltiderna gällande energi och näring. Maten ska vara av hög kvalitet och så långt det är möjligt lagas av oberedda råvaror med ett minimum av tillsatser. Mat och dryck ska vara näringsriktiga och det ska finnas en balans mellan energintaget och kroppens förbränning av energi. Menyerna ska vara varierande, anpassade för respektive målgrupp och efter säsong och högtider. En strävan ska vara att minska klimatpåverkan från maten genom närproducerat, öka utbudet av vegetariska alternativ samt att minska matsvinnet i alla led.

Särskilda behov

Personer som behöver individuellt anpassad kost ska få det efter ordination av läkare eller i enlighet med hälso- och sjukvårdslag samt socialtjänstlag. Anpassning av menyn ska erbjudas till personer som av etiska, kulturella eller religiösa skäl inte kan äta maten från den ordinarie matsedeln. Specialkost som erbjuds ska efterlikna den mat som serveras till övriga gäster/brukare.

Barn och utbildningsförvaltningen

I samverkan med skolans undervisning ska måltidsverksamheten grundlägga och främja goda kostvanor samt ge kunskap och färdigheter för hälsa och välbefinnande.

Respektive rektor/chef har det övergripande ansvaret för att maten och måltiderna är en del av den pedagogiska verksamheten samt att utarbetat kostprogram och riktlinje är kända hos medarbetarna.

Socialförvaltningen

Måltiden skapar förutsättningar för hälsa och välbefinnande. Därför är maten och måltidsmiljön inom vårdens och omsorgens verksamheter mycket viktig. Förutom näringen ger måltiden social samvaro och kan sätta guldkant på brukarens vardag.

Respektive enhetschef ansvarar för att utarbetat kostprogram och riktlinje följs och är kända hos alla medarbetare.

Uppföljning

Uppföljning av måltidsverksamheten ska göras genom Måltidsmodellen. Måltidsmodellen ger ett helhetsperspektiv på bra måltider och ska användas vid uppföljning. Modellen består av sex olika områden, som alla är viktiga för att matgästerna ska må bra av maten och känna matglädje, den omfattar därför mer än den lagade maten.

- Säker - genom egenkontroll och hygienutbildning.
- Näringsriktig - näringsberäknande måltider. (måltider som hamnar i magen), rätt råvaror och tillagningssätt samt rätt portionsstorlekar.
- Hållbar - måltiderna ska bidra till en miljömässigt hållbar samhällsutveckling.
- Trivsamma – måltidsmiljön är viktig och måltiderna ska serveras på fasta tider.
- Integrerande – delaktighet genom kostråd/matråd samt att barn och elever i köket ger en delaktighet i lärmiljön.
- Goda måltider – att laga god och näringsriktig mat kräver bland annat kunskap.

Respektive nämnd ansvarar för genomförandet och rapporteringen sker i årsredovisningen.

Referenser

Agenda 2030

Hälso- och sjukvårdslagen (2017:30)

Lagen (2016:1145) om offentlig upphandling

Livsmedelslagen (2006:804)

Livsmedelsverkets svenska näringsrekommendationer (SNR)

Livsmedelsverkets råd ”Bra mat i förskolan”

Livsmedelsverkets råd ”Bra mat i skolan”

Livsmedelsverkets råd ”Bra måltider i äldreomsorgen”

Nordiska Näringsrekommendationer 2012

Skollagen (2010:800)

Socialtjänstlagen (2001:453)