

Riktlinjer - Kost och måltidsverksamhet i Tranås kommun

Dokumentansvar:
Samhällsbyggnadsförvaltningen
Kostavdelningen

Dokumenttyp:
Riktlinjer
Dokument-ID:
4024

Beslutat av:
Teknik- och griftegårdsnämnden 2017-06-26
Riktlinjerna gäller fr.o.m.
2017-06-26

Revideras senast:
2024-07-06

Version:
1

Diarienummer:

Riktlinjer - Kost och måltidsverksamhet i Tranås kommun

Syfte

Syftet med riktlinjerna är att kvalitetssäkra måltidsverksamheten och tydliggöra de olika parterna ansvar för att säkerställa bra kost till kommunens berörda kunder.

Ansvar och befogenheter

Berörda nämnder har ett övergripande ansvar vad gäller målsättning och tillse att ekonomiska medel avsetts för kost och kostverksamhet i Tranås kommun.

Socialtjänst och barn- och utbildningsförvaltningen har roller som beställare och kostavdelningen fungerar som utförare. Bygg- och miljöförvaltningen ska ha ett konsultativt förhållningssätt gentemot köksverksamheterna.

Respektive förvaltning ansvarar för att riktlinjerna konkretiseras i planer med mål, aktiviteter och tidsplan samt rutiner för sina verksamheter. Kostavdelningen, kostansvarig sjuksköterska (socialtjänst) och respektive rektor, förskolechef, enhetschef ansvarar för att riktlinjer, planer och rutiner följs. De ansvarar även för att relevant och regelbunden utbildning av personalen sker för att uppnå målen samt för att det finns en modell för att inhämta synpunkter och idéer från verksamheternas kunder i syfte att utveckla matsedel och stimulera engagemang för måltider och trevlig måltidsmiljö inom sin verksamhet.

Riktlinjerna har sin grund i Livsmedelsverkets rekommendationer och föreskrifter och detta gäller även genomförandet. Riktlinjerna ska vara utgångspunkten vid planering och uppföljning av måltidsverksamheten. Förvaltningarnas planer ska följas upp årligen. Beställande förvaltningar ansvarar tillsammans med kostavdelningen för att uppföljning sker.

Utförande

Måltider och näring

- Verksamheterna ska sträva efter att laga mat utifrån ursprungliga råvaror och med en matsedel som säsonganpassas utifrån tillgänglighet på närproducerade varor. Maten ska vara fri från onödiga tillsatser och ska gå att ursprungs- och näringsdeklarerat så långt det är möjligt.

- Måltiderna ska vara utformade enligt de nordiska näringsrekommendationerna, utarbetade av Livsmedelsverket. Måltiderna ska vara välplanerade och varierande så att de kompletterar varandra samt ger god möjlighet att täcka näringsbehovet hos kunderna, oavsett verksamhet.
- Vid behov ska maten konsistensanpassas. Specialkost för olika sjukdomar ska kunna levereras vid särskilda behov, efter bedömning av sjuksköterska.
- Måltiderna ska presenteras på ett aptitligt sätt som främjar goda matvanor. Måltiden ska lägga grunden för en sund relation till mat och ska vara något att se fram emot under dagen. Måltiderna ska även bidra till att skapa goda matvanor hos kunderna samt ge kunskaper och färdigheter för hälsa och välbefinnande.
- En utgångspunkt ska vara att måltiderna underlättar lärandet i förskola och skolan genom pigga samt friska barn och elever som ser ett värde i maten och måltiderna.
- Inom grund- och gymnasieskolan ska måltiden bestå av huvudrätt och salladsbord med stor variation per tillfälle samt bröd, vatten och mjölk. Livsmedel med extra tillsatt socker ska undvikas. På gymnasiet är målsättningen att dagligen erbjuda två rätter.
- Boendeformer med totalt måltidsansvar ska servera frukost, lunch, middag, tre mellanmål samt erbjuda nattmål.

Måltidsmiljö

- Det ska finnas gemensamma överenskommelser för trivsel och ordning i varje lokal/restaurang och ett ömsesidigt bra bemötande mellan personal och kund ska vara självklart. Miljön ska vara ordnad så att alla matgäster får en god måltidsservice och tycker det är trevligt att äta. Måltiden ska betonas som en viktig källa för sociala kontakter, speciellt inom omsorgens verksamheter.
- Alla verksamheter ska sträva efter att matgästerna serverar sig själva.
- Vid utformningen av lokaler/restauranger ska en acceptabel ljudnivå eftersträvas.

Hållbar utveckling

- Kommunen ska verka för upphandlingsätt som gynnar svenskproducerade produkter.
- Strävan ska vara att minimera antalet varutransporter till enheterna och att minska förpackningsåtgången. Verksamheterna ska även sträva efter att årstidsanpassa råvarorna för att på så sätt värna kvaliteten och minska transportsträckor.

- Genmodifierade organismer (GMO) ska undvikas så långt det går att spåra. Verksamheterna ska också välja etiskt märkta produkter i så stor utsträckning de kan och inte serveras rödlistade eller utrotningshotade arter.
- Samtliga kök ska vara utformade och organiserade för att säkerställa miljövänliga arbetsmetoder samt ett miljövänligt inköpsmönster. De ska även vidta åtgärder för att minska matsvinn ur såväl miljösynpunkt som ur pedagogisk synpunkt.
- Samtliga kök/verksamheter ska följa gällande livsmedelslagstiftning och bygg- och miljöförvaltningens program för egenkontroll. Detta gäller även cafeteria-verksamheter.
- Tranås är diplomerad som Fairtrade city och det finns ett antal varor som är upphandlade enligt detta koncept. Verksamheterna ska företrädesvis köpa dessa varor.
- Följande kvalitetskriterier gäller vid upphandling av livsmedel:
 - Mjölk: Mjölkprodukterna ska komma från kor som ska ha fått tillgång till bete sommartid.
 - Ägg: Äggen ska komma från höns som har varit frigående eller har levt i en bur som varit inredd med sittpinne och sandbad. Äggen ska komma från en höna som inte fått näbben avklippt.
 - Kött: Generellt för inköp av kött gäller följande. Antibiotika får endast ges till djur som är sjuka. Bedövning ska ske före slakt. Djur får max transporteras åtta timmar till slakt. Inga tillväxthormoner eller liknande ämnen får användas.
 - Griskött: Grisköttet ska komma från grisar som inte har fått svansen kuperad, om det inte varit strikt medicinska skäl. Grisköttet ska komma från grisar vars mödrar varit lösgående hela dräktigheten.
 - Kyckling: Fågelköttet ska komma från en kyckling där besättningen är ansluten till ett särskilt fothälsoprogram som reglerar belägningsgraden. Fågelköttet ska komma från en besättning där är max 36 kilo kyckling per kvadratmeter.

Kvalitetsarbete

- Matgästernas behov ska vara utgångspunkten i arbetet för varje anställd. Kundnöjdheten kring kost bör kontinuerligt utvärderas. Kunderna ska ges möjlighet att påverka matsedel och måltidens utformning.

- Måltidsordningen ska ingå i helhetssynen där kosten har en viktig funktion.
- All personal som lagar mat och hanterar livsmedel inom kommunens verksamheter ska regelbundet genomgå adekvata utbildningar. Av livsmedelsäkerhetsskäl ska all kökspersonal bära enhetliga arbetskläder avsedda för kök. Detta är även viktigt för att skapa teamkänsla.
- Maten ska tillagas inom Tranås kommun i ändamålsenliga kök.
- Beställningssystem ska vara enkla och tydliga för kostavdelningens kunder att beställa från.