



Kostpolicy för Bergs kommun



2015-09-01

Reviderad 2023-02-07



Innehåll

Inledning	3
Syfte	3
Mål	3
Kommunövergripande.....	3
Kosten inom skola, förskola och fritidsverksamhet	4
Kosten inom vård och omsorg.....	4
Klimat/miljö	4
Livsmedelshygien.....	5
Påverka.....	5
Näringsberäknat	5
Matsedelsplanering	5
Råvaror/tillagning.....	5
Kunskap.....	6
Utvärdering och revidering	6

Inledning

Alla berörda invånare i Bergs kommun ska erbjudas en smaklig och näringsriktig kost inom alla de verksamheter (förskola, skola, fritidshem, LSS samt äldreomsorg) där måltider serveras. Detta är ett övergripande styrdokument för hur Bergs kommun väljer att arbeta med kost och nutrition för att styra verksamheten mot de mål som satts upp.

Syfte

Syftet med kostpolicyn är att övergripande visa hur kommunen ska arbeta i kostfrågan gentemot sina invånare. Vidare syftar kostpolicyn till att vara ett underlag vid beslut om budget och verksamhetsplanering.

Syftet med kostverksamheten i Bergs kommun är att genom en smakfull och näringsriktig måltid sätta hälsa och välbefinnande i främsta rummet. Måltiden ska inte bara vara ett tillfälle för att tillgodogöra sig sitt näringsbehov utan ska även vara ett tillfälle för social samvaro i en trivsamt och rofylld miljö.

Mål

Målet med kostpolicyn är att ge tjänstemän i kommunens verksamheter ett styrdokument för att kunna arbeta med kost och nutrition på ett sådant sätt som önskas från politiskt håll. Målen med Bergs kommuns kostverksamhet är att:

- Främja goda matvanor
- Förebygga ohälsa
- Servera god, näringsriktig och livsmedelshygieniskt säker mat
- Laga och servera mat i en klimatsmart anda

Kommunövergripande

Bergs kommun väljer att använda sig av den samlade forskningen som finns runt kost och nutrition. Detta innebär att kommunen följer Livsmedelsverkets rekommendationer inom förskola och skola samt Socialstyrelsens vägledning om måltider inom vård och omsorg.

Kosten inom skola, förskola och fritidsverksamhet

- Maten som lagas ska följa de svenska näringsrekommendationerna.
- Maten ska också vara allergianpassad då relevanta intyg finns för detta, se bilaga "Specialkost i skola och förskola" daterad 2019-10-09.
- Måltiderna ska serveras på regelbundna tider.
- Måltidsmiljön ska vara så lugn och rogivande som möjligt för att locka till matglädje och trivsel.
- Där pedagogiska måltider bedrivs ska pedagogerna agera som goda förebilder genom att sitta tillsammans med barnen, visa matglädje och gott uppförande samt hjälpa till att grundlägga goda matvanor genom att stimulera till nyfikenhet på mat.

Kosten inom vård och omsorg

- Kosten ska följa Socialstyrelsens vägledning och ses som en del av omvårdnaden.
- Specialkost, konsistensanpassad kost samt allergikost ska erbjudas vid behov.
- Maten ska vara näringsberäknad för att säkert uppfylla rekommenderat näringsinnehåll.
- Omsorgstagarna ska ges möjlighet att tillgodose sitt energi- och näringsbehov genom en jämn fördelning av måltiderna över dygnet i en lugn och trygg måltidsmiljö.

Klimat/miljö

- Vid livsmedelsupphandling ska miljöstyrningsrådets rekommendation belysas.
- Vid menyplanering ska hänsyn tas till säsong när det gäller ex grönsaker.
- Matsvinnet ska minskas genom aktivt samarbete mellan kök och "kund".
- Målsättningen är att andelen ekologiska livsmedel ska motsvara minst 25% av de totala inköpen för 2023, för att succesivt öka.

Livsmedelshygien

Vid tillagning och servering av mat ska Bergs kommun följa de regler och lagar som finns för livsmedelshygien och aktivt arbeta för en säker miljö att laga och servera mat i. Samtliga kök i kommunen som klassificeras som livsmedelsproducent ska upprätta och följa egenkontrollprogram för livsmedelshygien (HACCP).

Påverka

På skolorna ska eleverna ha möjlighet att påverka och komma med synpunkter när det gäller maten genom matråd. När det gäller våra äldre som bor i särskilt boende och de som köper mat vilken levereras via hemtjänst så ska dessa matgäster ha samma möjlighet genom regelbundna kostmöten med berörd personal från de olika områdena.

Näringsberäknat

Maten som serveras i Bergs kommun ska vara näringsberäknad för att säkerställa att näringsrekommendationer följs samt ge goda möjligheter till uppföljning.

Matsedelsplanering

Vid matsedelsplanering ska svenska mattraditioner och högtider uppmärksammas. Bergs kommun ska både införliva vissa nya mattraditioner/rätter samt bevara den svenska mattraditionen, husmanskosten. Bergs kommun är en samisk förvaltningskommun och uppmärksammar även den samiska mattraditionen.

Råvaror/tillagning

- I Bergs kommun ska vi använda oss av svenska kött/fågelråvaror så långt som det är möjligt. Detta görs med kvalitet, djurhållning och klimatpåverkan i tankarna.
- Djuren ska ha fötts upp och slaktats på ett sätt som har stöd i svensk lag.



Bergs kommun
Bierjen tjielte

Kunskap

Personal som arbetar med mathantering ska ha den kunskap som krävs för att kunna utföra sina arbetsuppgifter på bästa sätt. All personal som arbetar i kommunens kök ska ha uppdaterade kunskaper i livsmedelshygien och det egenkontrollprogram som tillämpas.

Utvärdering och revidering

Denna kostpolicy är upprättad: 2015-09-01 och ska utvärderas och revideras årligen.