



Måltidsprogram



Innehållsförteckning

Syfte	3
Vision	3
Uppföljning och revidering	3
Inledning	4
Måltidsmodellen	4
Goda måltider	5
Näringsrika måltider	6
Trivsamma måltider	7
Integrerade måltider	8
Säkra måltider	9
Miljösmarta måltider	10

Fastställt av kommunfullmäktige 21 april 2021, § 49

Dokumentansvarig: Måltidschef

Revideras varje mandatperiod

Illustrationer från Livsmedelsverket

Syfte

Syftet med Måltidsprogrammet är att ge uttryck för kommunens övergripande viljeriktning och ambitionsnivå gällande mat, mathantering och servering i Laxå kommuns olika verksamheter såsom skola, förskola och äldreomsorg.

Programmet ska vara vägledande för att säkerställa kvalitén och fungera som stöd för verksamhetsplanering, uppföljning och utvärdering.

Vision

Alla ska känna en trygghet i att det serveras god, vällagad och näringsriktig mat i kommunens verksamheter. Måltiderna ska utgöra en integrerad och naturlig del av övrig verksamhet och de ska serveras i en trivsamt miljö, anpassad för respektive målgrupp. Maten som serveras ska vara säker i alla avseenden och bidra till att grundlägga goda måltidsvanor som är hållbara för såväl hälsa som miljö och klimat. Kommunens måltider ska således ses som ett medel för att uppnå en god och jämlik folkhälsa och en hållbar utveckling för kommunens innevånare.

Uppföljning och revidering

Måltidsprogrammet utvärderas och revideras i början av varje ny mandatperiod eller vid behov. Sammanfattande är kommunens Måltidschef och arbetet ska ske i samarbete med berörda förvaltningar.



Inledning

Måltidsprogrammet gäller kommunens förskolor, skolor, fritids, vårdboenden, och seniorserveringar. Som komplement till detta program finns dokumenterade rutiner för varje verksamhet. Även övriga verksamheter inom kommunen ska ha måltidsprogrammet som riktlinje vid inköp av livsmedel och/eller måltider.

Måltidsmodellen

Bra, hållbara måltider förutsätter en helhetssyn på måltiderna och lyhördhet för matgästernas behov och önskemål. Som stöd i arbetet med att sätta upp mål för och följa upp måltidernas kvalitet har Livsmedelsverket tagit fram Måltidsmodellen.

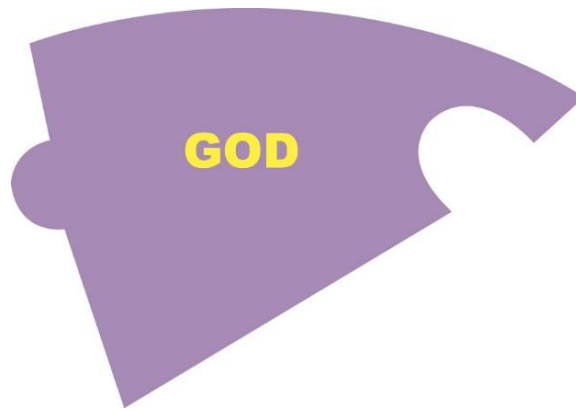
Modellen består av sex pusselbitar som alla är viktiga för att de offentliga måltiderna ska skapa matglädje och bidra till hållbar utveckling.

- God och Trivsamt – Att måltiden upplevs som god och trivsamt är viktigt för att maten ska hamna i magen.
- Näringsriktig och Säkert – En bra måltid är även näringsriktig och säker att äta.
- Miljösmart – Med miljösmart menas måltider som bidrar till en miljömässigt hållbar utveckling och de nationella miljömålen.
- Integrerad – Med integrerad menas att måltiden tas tillvara som en resurs i verksamheten, exempelvis i den pedagogiska verksamheten eller i omvårdnaden.

För att lägga pusslet krävs kompetens, engagemang och samverkan. Det i sin tur fordrar en flexibel organisation med fungerande kommunikation mellan olika professioner, och naturligtvis även med matgästerna.

Laxå kommuns Måltidsprogram utgår från denna modell.





Goda måltider

Maten som serveras i Laxå kommuns verksamheter är tillagad av kommunens kockar i kommunens egna kök.

Måltidsverksamheten leds av verksamhetschef med kostekonomisk kompetens som säkerställer att kommunens måltider följer gällande lagar, regler och riktlinjer.

I köken finns engagerad och utbildad personal som kan och vill laga god mat utifrån bra råvaror. Alla kockar har någon form av restaurang- eller storköksutbildning och ges löpande relevant fortbildning.

Menyerna är anpassade efter respektive målgrupp (äldreomsorg resp skola/förskola) och följer årstiderna.

I köken används livsmedel av god kvalitet, inköpta via kommunens livsmedelsavtal. Genom ett bra upphandlingsarbete säkerställs kvaliteten på samtliga livsmedel.

Matgästerna ges möjlighet att framföra sina åsikter och önskemål via måltidsforum, enkätundersökningar och liknande.

Serveringen är utformad så att matgästerna kan välja att äta det de själva önskar med vägledning av tallriksmodellen, pedagoger och/eller omvårdnadspersonal.



Näringsriktiga måltider

De måltider som serveras i kommunens skolor, förskolor och äldreomsorg är näringsriktiga, vilket innebär att man följer de nationella riktlinjerna för respektive målgrupp.

Skolmåltiderna ska enligt lag vara näringsriktiga, vilket i Laxå kommun utvärderas årligen med hjälp av det webbaserade verktyget SkolmatSverige.

Alla verksamheter inom vård och omsorg har rutiner för att bedöma risk för undernäring, ge behandling och/eller remittera till annan vårdgivare vid behov.

Inom äldreomsorgen ordinerar sjuksköterska extra energi- och näringsrika måltider till de som behöver.

De måltider, maträtter och livsmedel som serveras bidrar till att skapa kunskap om hälsosamma matvanor bland kommunens innevånare.

I skolan får eleverna lära sig om sambandet mellan näringsriktiga måltider, motion och hälsa.

Anpassad kost och vegankost innebär vanligtvis att matgästen själv väljer bort delar av den näringsriktiga måltiden. I dessa fall är det extra viktigt att intyg finns som visar att vårdnadshavare har kontakt med vårdinstans gällande barnets totala näringsintag.



Trivsamma måltider

I kommunens restauranger finns information om dagens lunch och innehållet i maträtterna. Meny finns även att tillgå via media, t ex kommunens hemsida och/eller matsedelsapp.

Måltidsmiljön ska vara trivsam och anpassad för ändamålet.

I skolor och förskolor deltar pedagoger som under måltiderna verkar för god matro, matglädje och positiv syn på maten och måltiden.

Maten serveras och presenteras på ett trevligt och inbjudande sätt som lockar till nyfikenhet och god aptit.

Det finns ett respektfullt bemötande mellan matgäster och personal där alla samverkar för gemensam trivsel.

All personal som deltar vid servering av måltider är serviceinriktad och talar väl om maten utan att någon behöver känna sig påtvingad något.

I skolorna finns väl genomtänkta lunchscheman som gör att eleverna äter vid ungefär samma tidpunkt varje dag, mellan kl 11-13, samt att alltför långa köer undviks.

Alla erbjuds tillräckligt med tid för att äta (minst 25 minuter skolorna).

I Ramundergården får de boende välja om de vill äta i sitt rum, på sin avdelning eller i serveringen.



Integrerade måltider

Måltiderna ses som en viktig och integrerad del av verksamheten samt en resurs i det pedagogiska arbetet/i omvårdnaden.

Det finns tydliga rutiner för vad en pedagogisk måltid innebär samt vilka anställda som omfattas av detta uppdrag.

Inom skola och förskola används måltiderna som ett pedagogiskt verktyg för att lära ut bra matvanor och väcka nyfikenhet kring mat och måltider.

I undervisningen ingår bl a lärande om jordbruk, miljö samt hållbar och hälsosam mat.

Matgästerna har inflytande på mat och måltidsmiljö genom måltidsforum och liknande.

På särskilda boenden finns måltidsvärdar bland personalen som bl a representerar de äldre i måltidsfrågor.

Kompetensen hos personalen i måltidsverksamheten kan tas tillvara, exempelvis genom medverkan vid undervisning, elevråd och föräldramöten.

Skolrestaurangerna omfattas av skolans läroplan och därmed gäller samma riktlinjer där som i övriga skolan.



Säkra måltider

Respektive verksamhet ansvarar för att personal som hanterar livsmedel, serverar måltider eller på annat sätt kommer i kontakt med kommunens mat har aktuella kunskaper gällande livsmedelshygien/egenkontroll och hälsosamma måltider för aktuell målgrupp.

Samtliga verksamheter som hanterar mat följer gällande livsmedelslagstiftning och har ett fungerande egenkontrollprogram.

Rutiner finns i alla led för att säkerställa att matgäster med allergi och överkänslighet inte ska bli sjuka av maten.

En god kommunikation och ett nära samarbete mellan personal som tillagar maten och personal som serverar maten utgör en viktig del av säkerheten kring måltiderna.

De matgäster som av medicinska orsaker (allergi, intolerans) inte kan äta den ordinarie maten kan få sk "specialkost". För att undvika feldiagnoser och felaktig kost krävs intyg/journalutdrag för specialkost i samtliga förskolor och skolor.

Vegetarisk mat räknas inte som specialkost.

Även för anpassade måltider, tex vid neuropsykiatriska funktionsnedsättningar (NPF) krävs skriftlig ordination från vård alt skolsköterska. De anpassade måltiderna utgår från den ordinarie matsedeln och målet är att eleven ska äta så varierat som möjligt.

Inom förskolan ordinerar specialkost av bvc, läkare, dietist eller annan vårdinstans. Behov av specialkost anmäls till förskolans personal som informerar köket.

Inom äldreomsorgen individanpassas måltiderna gällande konsistens, näring och övriga behov. Denna mat tillagas så likt den ordinarie maten som möjligt och ordinerar av sjuksköterska.

I serveringarna finns information om innehåll av ev allergener i maten.

I samtliga förskolor och skolor är det förbjudet att ta in nötter, mandel, jordnötter och sesamfrö.



Miljösmarta måltider

Vid upphandling av livsmedel ställs krav i enlighet med svensk lagstiftning för djurskydd, miljöskydd och sociala villkor. Upphandlingsmyndighetens kriterier används.

Laxå kommuns måltidsverksamhet ska genom upphandling och inköp av livsmedel minska sin klimatbelastning (Co2E per kilo livsmedel).

De livsmedel som används i kommunens verksamheter köps in via avrop från kommunens livsmedelsavtal.

Samtliga verksamheter arbetar på ett sätt som bidrar till att matsvinnet blir så litet som möjligt.

Meny och recept är utformade på ett sätt som gör att köttkonsumtionen begränsas till förmån för intaget av grönsaker, baljväxter, frukt och spannmål.

I skolan serveras vanligtvis två alternativa rätter, varav en är vegetarisk.

Då rent kött (nöt, fläsk eller fågel) serveras, bör detta alltid vara svenskt.

Meny och val av livsmedel anpassas till stor del efter säsong, särskilt frukt och grönt.

Fisken som serveras är MSC/ASC-märkt.

Energianvändning och transporter begränsas med hjälp av bra arbetsrutiner.

Avfall källsorteras och matavfall blir biogas.

I skolan lär sig eleverna om hållbar konsumtion.