

# Kostpolicy

## Förskola och skola

### Laxå kommun



*Antagen av kommunfullmäktige 2016-06-15, § 101*

## ***Inledning***

Goda matvanor för god hälsa – ger gott liv!

Våra matvaror grundläggs i unga år och ska främja en god folkhälsa och ge goda förutsättningar för ett gott liv. Lika viktigt som att maten är rätt sammansatt är att måltiden blir en trevlig och positiv upplevelse där samtliga sinnen stimuleras. Med kvalitetstänk i vår offentliga måltidsverksamhet kan vi bidra till att lägga grunden för en hälsosammare framtid.

Alla matgäster ska känna sig trygga i att maten som serveras till förskolor, skolor och äldreomsorg i Laxå kommun är näringsriktig och väl sammansatt. De ska även känna sig trygga i att maten som serveras följer regler och förordningar beträffande specialkost och livsmedelshygien.

## ***Syfte***

Kostpolicyn ska fungera som ett styrande dokument i det dagliga arbetet och som stöd för att kvalitetssäkra måltidsverksamheten i kommunen.

## ***Mål***

- grundlägga och främja god folkhälsa med bra matvanor
- använda sunda och säkra livsmedel för att säkerställa näringsinnehållet
- måltiden ska skänka stimulans, ge tid för återhämtning och trevlig samvaro
- måltiden ska ta tillvara svensk matkultur, men också öka förståelsen för nya matkulturer
- andelen ekologiska, närproducerade samt klimatsmarta livsmedel ska vara 50% år 2020

## ***Riktlinjer***

Kommunens politiska riktlinjer ska följas när det gäller krav på ekologiska, klimatsmarta och, eller närodlade produkter. Livsmedelsverkets rekommendationer och riktlinjer ska följas vid planering och tillagning av måltiderna. Verksamheten ska följa de Svenska Näringsrekommendationerna, SNR 2005, vad gäller energi- och näringsintag. Framtaget egenkontrollprogram ska följas för att säkerställa säker mathantering.

## ***Miljö***

Kommunen har ett ansvar och en vilja att skapa god kvalitet och livsmiljö för befolkningen gällande kost- och måltidsverksamheten. Ekologiska, närproducerade samt klimatsmarta livsmedel ska öka. Gemensam upphandling i Örebro län eller i sydnärkegruppen ger kvalitetssäkring av livsmedelsvalet genom väl genomarbetade kravkriterier.

## ***Måltiden***

Måltiden ska vara nyttig, smaklig och trevligt presenterad. Grönsaker ska anpassas efter säsong och tillgång. Avvikande kosten serveras efter ordination av läkare, dietist, sjuksköterska, kostekonom. Individuella nutritionsplaner (kostplaner) kan i vissa fall behövas och upprättas. Alternativrätter eller anpassade rätter serveras utifrån etiska eller religiösa skäl och erhålls efter anmälan från vårdnadshavare. Vi ska arbeta för att alla barn och elever äter en allsidig måltid i vår verksamhet. Vi ska erbjuda en lugn och trivsamt miljö vid samtliga måltider.

## ***Utvärdering och uppföljning***

Kostpolicyn ska vara ett levande dokument som ska revideras minst en gång per mandatperiod eller vid behov. Ansvarig för kostverksamheten ser till att revidering görs.