

Heby kommuns författningssamling

Samhällsbyggnadsnämnden



ISSN 2000-043X

HebyFS 2017:13
Infördes i
författnings-
samlingen den 2
februari 2017

Riktlinjer för kostenhetens verksamhet

Syfte

Syftet med riktlinjer för kostenheten är att Samhällsbyggnadsförvaltningen ska ha en enhetlig kostverksamhet i kommunen.

Riktlinjerna ska vara ett stöd för personal, barn och ungdomar, föräldrar, brukare och politiker.

Mat och måltider är centrala delar av våra liv som njutning, källa till glädje, som mötesplats och kulturbärare. Matvanorna har också stor betydelse för hälsan och välbefinnandet för både barn och vuxna.

Genom riktlinjerna säkerställer man att måltiderna inom kostenheten lagas och serveras enligt Livsmedelverkets rekommendationer och kommunens politiska inriktningar och effektmål.

Effektmål - Våra matgäster ska erbjudas lugna, goda och nyttiga måltider

Målet är friska och välnärda barn och ungdomar som ser värdet i maten och måltiden och utvecklar goda måltidsvanor som även ger bra förutsättningar för inlärning och prestation. Brukare inom Vård- och omsorgsförvaltningen ska också känna trygghet i att maten är näringsriktig, god och säker samt utgör en del av god livskvalitet.

Hög kunskapsnivå och medvetenhet bland måltidspersonal och ovanstående grupper leder i förlängningen till bättre hälsa.

Kompetens och kvalitetssäkring

Enhetschef är ansvarig för matsedelplanering i skola och förskola. Matsedeln inom äldreomsorgen görs av personalen i köken. Samtliga måltider är näringsberäknade i datasystemet Mashie.

Utvärdering och utveckling

Kökspersonalen är hela tiden lyhörd för vad gästerna tycker. Matråd är en bra form för diskussioner där elever och personal på äldre- och omsorgsboenden ges tillfälle att lämna synpunkter. Kostcheferna för också dialog med rektorer och berörda enhetschefer.

Personalen i köken har möjlighet att lämna idéer och förslag på nya recept och måltider. De återger dessutom önskingar från elever, äldre och anhöriga.

Lagar som styr verksamheten

Livsmedelslagen:

Bygg- och miljöförvaltningen gör under året inspektioner i kommunens kök. Vid dessa besök kontrolleras hygien, förvaring av livsmedel, temperatur, utrustning med mera, för att kunna säkerhetsställa att lagar och regler följs.

Skollagen:

Från och med 2010 stadgas i Skollagen att lunchen i grundskolan ska vara näringsriktig. Skolinspektionen kontrollerar att Skollagen följs.

Rekommendationer inom området

Statens livsmedelverk (SLV)

SLV kommer kontinuerligt med rekommendationer, exempelvis:

- "Bra mat i skolan"
- "Bra mat i äldreomsorgen".

Riktlinjer för maten i förskolan

Maten

- Maten följer i möjligaste mån SLV:s rekommendationer.
- Matsedeln finns att läsa på kommunens hemsida, på intranätet, i en app tillgänglig för iphone och android samt på anslagstavlor i anslutning till matsalarna.
- Maten tillagas i största möjliga mån från grunden. Utrustning, tid och bemanning kan dock begränsa.
- Grönsaker, hårt bröd och mjölk serveras till varje måltid.
- Råkost, bestående av minst tre grönsaksalternativ, serveras varje dag.
- Maten ska vara spårbar.

Måltider och miljö

- Lunchen ska ge 25 – 35 % av dygnets näringsbehov.
- Måltiderna ska vara en lugn och trivsamt stund på dagen.

Önskemål om särskild kost

Kostenheten ska erbjuda specialkost till elever som har en religiös övertygelse, allergi, önskan att äta vegetarisk kost eller ett funktionshinder som påverkar vilken mat eleven vill eller kan förtära. Allergi eller funktionshinder som motiverar specialkost ska styrkas av läkarintyg.

Utflyktsmat

- Kostenheten erbjuder olika utflyktsmatsalternativ.
- Pedagogisk personal ansvarar för att maten hålls kyld och hanteras med god hygien.

Riktlinjer för maten i grundskolan

Maten

- Maten följer i möjligaste mån SLV:s rekommendationer.
- Matsedeln finns att läsa på kommunens hemsida, på intranätet, i en app tillgänglig för iphone och android samt på anslagstavlor i anslutning till matsalarna.
- Maten tillagas i största möjliga mån från grunden. Utrustning, tid och bemanning kan dock begränsa.
- Grönsaker, hårt bröd och mjölk serveras till varje måltid.
- Råkost, bestående av minst tre grönsaksalternativ, serveras varje dag.
- Maten ska vara spårbar.

Måltider och miljö

- Lunchen ska ge 25 – 35 % av dygnets näringsbehov.
- Måltiden ska ge ett avbrott i skoldagen och vara en möjlighet till återhämtning.
- Kostenheten ska samarbeta med Barn- och utbildningsförvaltningen för att få måltiderna schemalagda vid ungefär samma tid varje dag.
- En målsättning är att matråd ska finnas på varje skola, där elevernas synpunkter kan lyftas fram regelbundet under läsåret. Kostenheten, i samråd med rektor, ansvarar för att matråd startas och att tid avsätts för elever och pedagoger till dessa råd vid minst två tillfällen per termin, i de skolor där rektorerna så önskar.

Önskemål om särskild kost

Kostenheten ska erbjuda specialkost till elever som har en religiös övertygelse, allergi, önskan att äta vegetarisk kost eller ett funktionshinder som påverkar vilken mat eleven vill eller kan förtära. Allergi eller funktionshinder som motiverar specialkost ska styrkas av läkarintyg.

Riktlinjer för maten till äldreomsorgen

- Maten är näringsberäknad och följer i möjligaste mån SLV:s rekommendationer.
- Maten ska i möjligaste mån, tillagas från grunden. Utrustning, tid och bemanning kan dock begränsa.
- Maten ska vara spårbar.

Måltider och miljö

- Måltiden ska ge ett avbrott i vardagen och är en möjlighet till social samvaro.
- Kostenheten ska samarbeta med Vård- och omsorgsförvaltningen för att se till så att måltiderna serveras på ungefär samma tid varje dag.
- En målsättning är att matråd ska finnas på varje äldre- och omsorgsboende där personal och representanter från kostenheten kan diskutera verksamheten och synpunkter från brukare och anhöriga kan framföras. Kostenheten, i samråd med enhetschef på boendet, ansvarar för att matråd startas och att tid avsätts för att hålla dem vid minst fyra tillfällen per år. Matråd hålls bara på de boenden där ansvariga på vård- och omsorgsförvaltningen så önskar.
- Matsedeln ska vara anpassad efter kundgruppen och förnyas genom att synpunkter från brukare och personal framförs till kostenhetens representanter vid matråden.

Önskemål om särskild kost

Kostenheten ska erbjuda specialkost till boende som har en religiös övertygelse, allergi, önskan att äta vegetarisk kost eller ett funktionshinder som påverkar vilken mat den boende vill eller kan förtära.

Ansvarig sjuksköterska fyller i en kostordinationsblankett och lämnar det till personalen i köket för att brukaren ska garanteras att maten är anpassad efter personens individuella behov. Blanketten kan exempelvis ge direktiv om konsistensanpassning.

Denna riktlinje träder i kraft den 8 juli 2016

Per Möller
Ordförande i Samhällsbyggnadsnämnden

Namn