

Österåkers kommuns styrdokument

Kostpolicy för Österåkers kommun

Antagen av Kommunfullmäktige 2017-10-23, § 7:11

Dnr: KS 2015/0034

Kommentar: Ersätter tidigare Kostpolicy antagen 2009-06-15, § § 76

Kostpolicy för Österåkers kommun



Kostpolicy i Österåkers kommun

Kostpolicy för Österåkers kommun avser verksamhet som drivs i kommunens egen regi, verksamhet som bedrivs av privat utförare genom godkännande av kommunen eller genom avtal/upphandling samt verksamhet som omfattas av särskild beställning till Produktionsstyrelsen.

Syfte

- Kostpolicyn ska vara vägledande vid upprättande av riktlinjer för berörda verksamheter som serverar måltider, driver caféverksamhet mm. samt vid upphandling av privata aktörer.

Individen

- Barn, elever, ungdomar och brukare inom vård och omsorg ska ha möjlighet till inflytande över måltidsmiljö och kost.
- De som, enligt giltigt läkarintyg har medicinska skäl, har behov av specialkost ska i möjligaste mån kunna erbjudas sådan.
- Tillagad mat ska vara näringsriktig, säker och hälsosam och av hög kvalitet och ska så långt det är möjligt lagas från grunden och så nära matgästerna som möjligt.
- I skolornas caféverksamhet, fritidsgårdar och sportanläggningar ska det finnas ett hälsosamt utbud.

Säkerhet

- Regler avseende ansvar i livsmedelslagstiftningen ska vara välkända och följas av alla som hanterar livsmedel.
- Personalen ska fortlöpande ha tillgång till professionellt stöd och kompetensutveckling avseende områden som omfattas i livsmedelslagstiftningen.

Näringsinnehåll

- Måltider ska vara sammansatta enligt de svenska näringsrekommendationerna och råd utarbetade av Livsmedelsverket.

Måltidsordning /Måltidsmiljö

- Måltider ska serveras enligt den måltidsordning och vid de tider som rekommenderas av Livsmedelsverket och Skolverket samt i övriga tillämpliga regelverk.
- Måltider ska serveras i en lugn och trivsamt miljö som främjar socialt samvaro.
- Kosten och måltidernas betydelse ska vägas in i budgetarbete så att tillräckliga resurser avsätts på alla nivåer för att hålla en hög och säker kvalitet och måltidsmiljö.

Hållbara måltider

- Våra menyer är säsongsanpassade i så stor utsträckning som möjligt.
- Vi ska arbeta aktivt med att minska matsvinnet i våra kök och restauranger.
- Livsmedel som upphandlas ska minst följa upphandlingsmyndighetens hållbarhetskrav på basnivå gällande djurskydd, miljöskydd och folkhälsoaspekten där antibiotikaproblematiken särskilt beaktas.
- I första hand ska köttprodukter med svenskt ursprung väljas.
- Fisk och skaldjur ska vara MSC, KRAV eller ASC-märkt.
- År 2020 är målet att minst 30 procent av kosten ska vara av ekologiska produkter. Tillgång och ekonomi styr i vilken omfattning och ökning inköpen sker.
- Bananer, kaffe och te är alltid ekologiska och rättvisemärkta.
- Frukten som serveras ska vara ekologisk i mån av tillgång.
- Måltiden ska ha så låg miljöpåverkan som möjligt gällande transporter, inköp av råvaror, tillagningsteknik och svinnhantering.
- Andelen vegetabilier i maten ska öka. Vi minskar användningen av tillsatser och köttmängden minskas.
- Vegetarisk kost ska erbjudas till alla, som alternativ till den ordinarie maträtten.
- Mängden närproducerade och närodlade råvaror ska öka.
- Genmodifierade organismer (GMO) undviks så långt det går att spåra.
- Vi ska minska användningen av tillsatser.

Ansvar

- Kommunstyrelsen ansvarar för att policyn uppdateras vid behov.
- Respektive nämnd och Produktionsstyrelsen har ansvar för att uppfylla de delar av policyn som berör den egna verksamheten.
- Berörd förvaltningschef ansvarar för att innehållet i detta dokument följs och är känt av alla medarbetare och utförare.
- Leverantörer som anlitas av Österåkers kommun ska kunna visa att livsmedelslagstiftningens krav är uppfyllda.

Uppföljning

- Uppföljning av policyn integreras i det systematiska kvalitetsarbetet i skola och förskola och övriga verksamheter.
Respektive nämnd och Produktionsstyrelsen följer i årsbokslut upp hur kostpolicyn efterlevs.