

Tjänsteutlåtande

Socialförvaltningen
Yvonne Aili

Vård- och omsorgsnämnden

Datum 2018-05-29
Dnr VON 2018/0045

Riktlinjer gällande kost

Sammanfattning

Anta riktlinjer gällande kost inom Vård- och omsorgsnämndens verksamhetsområde.

Beslutsförslag

Vård- och omsorgsnämndens beslut

anta riktlinjerna gällande kost inom Vård- och omsorgsnämndens verksamhetsområde.

Bakgrund

Kommunfullmäktige beslutade 2017-10-23, § 7:11 att anta en kostpolicy och att uppdra till berörda nämnder och styrelser att anta riktlinjer baserade på den.

Förvaltningens slutsatser


Riktlinjer gällande kost inom Vård- och omsorgsnämnden, bilaga 1, utgår från Österåkers kommuns kostpolicy och avser verksamhet som drivs i nämndens egen regi, verksamheter som bedrivs av privata utförare genom godkännande av nämnden eller genom avtal/upphandling och verksamhet som omfattas av särskild beställning till Produktionsstyrelsen. Dessa riktlinjer ska biläggas som ett krav i samband med upphandling och köp av verksamhet där livsmedelshantering och matproduktion ingår.

Tidigare beredning och beslutsunderlag


Kommunfullmäktige 2017-10-23, § 11

Bilagor

1. Riktlinjer gällande kost inom Vård och omsorgsnämnden
2. Kostpolicy för Österåkers kommun 2017-10-23, § 11



Susanna Kiesel
Socialdirektör



Sigbritt Sundling
Enhetschef

Expedieras

Riktlinjer gällande kost inom Vård- och omsorgsnämnden

2018-06-04

Österåkers kommun har 2017-10-23 antagit en kostpolicy som 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 beställning till Produktionsstyrelsen.

Dessa riktlinjer ska efterföljas av berörda verksamheter: egen regi, beställningar till Produktionsstyrelsen och privata utförare som nämnden har avtal eller upphandlat och som serverar måltider, driver caféverksamhet mm.

Ansvar och uppföljning

Förvaltningschefen ansvarar för att innehållet i dessa riktlinjer följs och är känt av medarbetare och utförare. I årsbokslutet ska det framgå hur kostpolicyn efterföljs.

Individen

- Brukare inom socialtjänstens område ska ha möjlighet till inflytande över måltidsmiljö och kost.
- De som, enligt giltigt läkarintyg på att den, av medicinska skäl, har behov av specialkost ska i möjligaste mån kunna erbjudas det.
- Tillagad mat ska vara näringsriktig, säker och hälsosam samt av hög kvalitet. Maten ska så långt det är möjligt lagas från grunden och så nära brukaren som möjligt.

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 näringsrekommendationer och råd utarbetade av Livsmedelsverket.

Måltidsordning/Måltidsmiljö

- Måltider ska serveras enligt den måltidsordning och vid de tider som rekommenderas av Livsmedelsverket och 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

- Menyerna ska vara säsongsanpassade i så stor utsträckning som möjligt.
- Aktivt arbete ska bedrivas i syfte att minska matsvinnet.
- Matavfall ska källsorteras.

- 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 ska vara 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 ökas och köttmängden minskas.
- Vegetarisk kost ska erbjudas som ett valbart alternativ till alla.
- Mängden närproducerade och närodlade råvaror ska öka.
- Genmodifierade organismer (GMO) undviks så långt det går att spåra.
- Användningen av tillsatser ska minska.

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 svinhantering.
- 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.