

Kostpolicy

Förskola

Skola

Äldreomsorg

Handikappomsorg

Denna kostpolicy är framarbetad genom samarbete av:

Maria Persson, Kostchef,

Markus Evensson, ordförande Omsorgsnämnden

Malin Ängerå, ordförande Utbildningsnämnden

Cecilia Tegelberg, Folkhälsosamordnare

Ingrid Johansson, Verksamhetsutvecklare, Omsorgsförvaltningen

Maria Almström-Svensson, Dietist/Projektledare "Matglädje på äldre där"

Elisabeth Persson-Calderon, MAS-sköterska

Eva Ulin, Förskole-grundskolechef

Ammy Persson, Skolsköterska

Kostpolicy

Vision, syfte och inledning

Vision

Ljusdals kommun skall erbjuda barn/elever/kunder inom förskola/skola, äldre- och handikappomsorg goda, näringsrika och lustfyllda måltider som lagas och serveras av kompetent och serviceinriktad personal. Maten skall i så stor utsträckning som möjligt lagas av närproducerade och ekologiska livsmedel av god kvalitet vilket bidrar till hållbar utveckling.

Syfte

Att utgöra ett styrmedel för det systematiska kvalitetsarbetet samt skapa enhetliga riktlinjer
Att klargöra ansvarsfördelning.
Att hålla en god kvalitet på den kost som serveras samt främja hälsosamma levnadsvanor.

Inledning

Maten är ett av livets stora glädjeämnen som skall engagera alla sinnen och vara en höjdpunkt på dagen. Mat innebär inte bara njutning utan skall också ge nödvändig näring och energi. Mat och måltiden i samvaro med andra ska medverka till god hälsa och god livskvalitet.

Kostpolicyn berör förskola, skola, äldre- och handikappomsorg samt personal.
Kostpolicyn är avsedd att stimulera till diskussion och skall leda till konkreta handlingsplaner.

Hälsa

Vad vi äter, när vi äter och hur våra måltider ser ut påverkar vår hälsa både idag och på lång sikt. Att äta rätt mängd mat utifrån sitt behov är en förutsättning för att inte drabbas av undernäring eller övervikt. För en del är rätt mat lika viktigt som rätt medicin. Goda matvanor främjar hälsa och välbefinnande. För att nå goda matvanor behövs en bred satsning på olika nivåer i samhället där olika aktörer drar åt samma håll med en gemensam målsättning.

Miljö

Hållbara och goda matvanor är viktigt ur miljö, klimat- och hälsosynpunkt. Ljusdals kommuns mål är att upphandla mer närproducerade och ekologiska livsmedel av god kvalitet, vilket uppmuntrar lokal produktion. Andelen vegetarisk kost ska utökas.

Måltider

Arbetet utgår utifrån Livsmedelsverkets "Bra mat i förskolan", "Bra mat i skolan" och "Bra mat i äldreomsorgen". Dessa råd ska ses som övergripande vägledning och stöd för fortsatt arbete för bra matvanor i samtliga kommunens verksamheter.

- Måltiderna skall vara näringsbalanserade, behovsanpassade och mångfasetterade.
- Kontrollsystemet för livsmedelshygien skall vara känt av alla som arbetar med livsmedel.
- Riktlinjer för måltidsordningen enligt Livsmedelsverkets råd i skolan skall tillämpas.
- Skolkafeterierna skall föregå med gott exempel för att främja en sund livsstil.
- Vård- och omsorgsboendena skall arbeta med fastställd måltidsordning. Natfastan ska inte överskrida elva timmar.
- Maten/måltiden inom omsorgen skall förebygga undernäring/felnäring och verka för god livskvalitet.
- Vegetariskt val ska uppmuntras.

Måltidsmiljön

- Måltidsmiljön skall vara trivsamt och ge ett bra tillfälle för social gemenskap och samtal.
- Det skall finnas tillräckligt med tid avsatt för måltiden.
- Maten skall presenteras och serveras på ett inbjudande sätt.

Upphandling och inköp

- Arbeta för att få en långsiktig och stabil förändring vid framtida livsmedelsupphandlingar genom en miljöprofil.
- Skapa förutsättningar för mer lokalproducerade och mer ekologiska- och kravmärkta livsmedel.
- Arbeta för att livsmedel och livsmedelsproduktionen skall uppfylla gällande kvalitetsfodringar, standarder och regler inom EU:s livsmedelslagstiftning, samt därutöver särskilda föreskrifter, med ändringar, vilket innebär god djuromsorg i alla led som syftar till att skydda djurs hälsa och liv samt att EG-direktivet som berör miljöhänsyn i jordbruket är uppfyllt.
- Arbeta för att livsmedel som innehåller genetiskt modifierade organismer (GMO) ej upphandlas
- Arbeta för att livsmedel som upphandlas framställs under goda arbetsförhållanden som bör uppfylla ILO:s (International Labour Organization) 8 grundläggande konventioner om mänskliga rättigheter i arbetslivet.
- Arbeta för att rättvisemärkta produkter som upphandlas skall följa uppförandekoderna för livsmedel enligt skrivning från SKL (Sveriges kommuner och Landsting)

Personal

- Arbeta för att all personal skall ha formell kompetens.
- Arbeta för att all personal erbjuds kontinuerlig fortbildning.
- Arbeta med kundfokus.
- Sträva efter att samordna utbildningar mellan verksamheterna.

Uppföljning och utvärdering

- Mäta resultatet i det systematiska kvalitetsarbetet.
- Följa upp inköp av närproducerade och ekologiska livsmedel.
- Årligen redogöra för vilka aktiviteter man planerar att genomföra för att förverkliga målen i kostpolicyns handlingsplaner samt redovisa effekterna av de genomförda aktiviteterna.