



2014-12-15

0.0.00

## KOMMUNAL FÖRFATTNINGSSAMLING

# Kostpolicy

Fastställd av kommunfullmäktige 2014-12-15 § 160

*Alla matgäster, men även vårdnadshavare och anhöriga, ska känna en trygghet i att det serveras välsmakande och näringsriktigt väl sammansatt kost inom Vallentuna kommuns måltidsverksamheter. Maten som serveras ska vara säker avseende specialkost och livsmedelshygien. Den ska vara framställd med så låg miljöpåverkan som möjligt.*

### Kvalitet

- Matgästernas behov ska vara utgångspunkten i arbetet för varje anställd.
- Brukare på vård- och omsorgsboenden samt på våra dagliga verksamheter ska kunna vara med och baka bröd, förbereda måltiderna eller hjälpa till i disken.
- Enkel och konkret information om kommunens måltider ska finnas lätt tillgänglig på vård- och omsorgsverksamheter och på till exempel kommunens webbplats.
- All personal som hanterar livsmedel inom kommunens verksamheter ska regelbundet genomgå adekvata utbildningar. Av livsmedelssäkerhetsskäl så ska all kökspersonal bära enhetliga arbetskläder avsedda för kök.
- Inom vård och omsorg ska mat och näring ses som en integrerad del av omvårdnaden.
- Det ska bli enklare för samtliga kök att handla ekologiskt och närproducerat.
- Måltidsverksamheten bör kontinuerligt utvärderas via brukarenkäter.

### Miljöhänsyn

- Andelen ekologiska råvaror/mat som används i verksamheterna ska kontinuerligt öka. Kommunen ska verka för upphandlingssätt som gynnar närodlat och närproducerade produkter. Strävan ska vara att minimera antalet varutransporter till enheterna. Verksamheterna ska sträva efter att årstidsanpassa råvarorna för att på så sätt minska transportsträckor.



Vallentuna  
kommun



2014-12-15

0.0.00

## KOMMUNAL FÖRFATTNINGSSAMLING

- Kött- och mejeriprodukter ska vara producerade med god djuromsorg och miljöhänsyn.
- Genmodifierade organismer (GMO) ska undvikas så långt det går att spåra. Verksamheterna ska ej servera rödlistade eller utrotningshotade arter.
- Samtliga kök ska säkerställa miljövänliga arbetsmetoder samt ett miljövänligt inköpsmönster, de ska även vidta åtgärder för att minska matsvinn ur såväl miljösynpunkt som pedagogisk synpunkt. Avfall ska källsorteras.

### Måltidsmiljö

- Vid utformningen av restauranger ska man sträva efter att acceptabel ljudnivå uppnås.
- Varje enhetschef, matråd eller liknade bör undersöka möjligheten att skapa mötesplatser för alla äldre genom att servera gemensamma måltider.
- Varje resultatenhetschef ansvarar för att det finns ett matråd eller liknande som kan påverka matsedeln samt stimulera engagemang för bra måltider och trevlig måltidsmiljö inom sin verksamhet.
- Maten ska tillagas i ändamålsenliga kök så nära matgästerna och serveringstillfället som möjligt.
- Gällande brukare med behov av särskild omsorg på grund av till exempel funktionshinder ska tillräcklig tid avsättas för hjälp vid måltiden. Måltiden och hjälpmedel ska anpassas utifrån den ätandes behov.
- Matgästerna ska få ett bra bemötande. Det ska finnas gemensamma trivselregler i varje matsal. Miljön ska vara ordnad så att alla matgäster tycker att det är trevligt att äta. Måltiderna ska även presenteras på ett aptitligt sätt som främjar goda matvanor.
- Verksamheterna ska aktivt arbeta för att skapa lugn, ro och matglädje under måltiderna. Måltiderna ska vara en självklar del i den pedagogiska verksamheten inom förskola och skola.

### Övergripande

- Maten ska vara omväxlande, fri från onödiga tillsatser och i möjligaste mån fri från transfetter.
- Kommunen ska servera smör eller smörfettsblandning.
- Maten ska vara ursprungsmärkt och näringsdeklarerad, så långt som möjligt.



Valentuna  
kommun



## KOMMUNAL FÖRFATTNINGSSAMLING

- Verksamheterna ska sträva efter att tillaga huvudkomponenterna från grunden, samt eftersträva att undvika att servera hel- och halvfabrikat i syfte att minska mängderna av tillsatser, salt och socker.
- Måltiderna ska vara näringsriktigt utformade, enligt livsmedelsverkets näringsrekommendationer för respektive målgrupp. Socker och snabba kolhydrater ska minimeras.
- Specialkost ska tillhandahållas av medicinska (ex. allergier), etiska (ex. vegetarianer) eller religiösa skäl.

### Näring (Barn- och utbildningsverksamhet)

- Genom att servera två alternativa rätter per dag ökar gästens valfrihet och därmed sannolikheten att alla ska äta av lunchen. Vid servering av två rätter, bör minst ett av dessa vara ett näringsmässigt fullvärdigt vegetariskt alternativ.
- Alla verksamheter ska sträva efter att barn och elever ska få servera sig maten själva.
- Lunchen bör schemaläggas ungefär mitt i barnens och elevernas skoldag samt om möjligt vid samma tidpunkt varje dag.
- Inom förskolan och skolan ska hälsosamma alternativ förordas i samband med ”kalas”.
- Caféverksamheternas sortiment ska medvetet och kontinuerligt utvecklas på sådant sätt att det i allt större utsträckning präglas av näringsriktiga och hälsosamma alternativ.
- För att undvika allvarliga och livshotande allergiska reaktioner ska mandel, jordnötter och övriga nötter inte förekomma inom förskola och skola.

### Näring (socialomsorgen)

- I boendeformer och daglig verksamhet där personalen ansvarar för servering av måltider ska matsedlarna vara välplanerade och varierande så att måltiderna kompletterar varandra och ger god möjlighet att täcka näringsbehovet hos brukarna.
- Boendeformer med totalt måltidsansvar ska servera frukost, lunch, middag samt tre mellanmål.
- Brukare som lagar egna måltider ska ges stöd och möjligheter till att laga goda och näringsriktiga måltider.





2014-12-15

0.0.00

## KOMMUNAL FÖRFATTNINGSSAMLING

### Näring (äldreomsorgen)

- Nattfastan för de äldre ska inte överstiga elva timmar, och måltiderna för övrigt ska vara väl utspridda över dygnet.
- Boendeformer med totalt måltidsansvar ska servera frukost, lunch, middag samt tre mellanmål.
- De äldre ska även ha god tillgång till drycker så att de får i sig tillräckligt med vätska.
- För äldre är det speciellt viktigt att det tillhandahålls specialkost efter olika individuella behov.



Valentuna  
kommun