

DIARIENUMMER: KS 235/2019 220  
FASTSTÄLLD: KF § 21/2017-03-14  
VERSION: 5  
SENAST REVIDERAD: KF § 75/2020-05-11  
GILTIG TILL: 2026-12-31  
DOKUMENTANSVAR: Kommunstyrelsen

# Policy

## *Kostpolicy med handlingsprogram för Herrljunga kommun*

Dokumentet vänder sig till kommunens invånare med särskild fokus på Äldreomsorgen, Matdistribution, LSS samt förskola, skola och fritidshem.



*Våga vilja växa!*

## Kostpolicy med mål och riktlinjer för Herrljunga kommun

Antagen av kommunfullmäktige 2020, senast reviderad 2017.

Mat och måltider är centrala i våra liv, som njutning, källa till glädje, mötesplats och kulturbärare. Matvanor har stor betydelse för hälsan och välbefinnandet, såväl för barn som för vuxna. Måltiderna tillagas i möjligaste mån från grunden, så nära gästen som möjligt.

Kostpolicyn innehåller Herrljunga kommuns politiska mål och riktlinjer kring arbetet med måltiden för barnomsorg, skola, äldreomsorg och LSS. Kostpolicyn med handlingsprogram har sin utgångspunkt från lagstiftning, nationella råd och riktlinjer (se hänvisningen Lagstiftning och Rekommendationer på s 1). Det är viktigt att känna till rekommendationerna för att förstå Kostpolicyns innebörd. Länkar till rekommendationerna finns på hemsida.

### Syfte

Syftet med dokumentet är att tydliggöra ansvar och ta ställning i frågor som rör måltiden. Det är ett verktyg för styrning och uppföljning vad det gäller t.ex. budget, upphandling och dialog mellan berörda förvaltningar. Det är ett sätt att kommunicera kommunens arbete med måltiden och dess betydelse för att skapa en höjd kunskapsnivå och medvetenhet bland barn, elever, personal, boende på enheterna, vilket i förlängningen leder till förbättrade matvanor och bättre hälsa

### Uppföljning

Redovisning och eventuella förändringar sker till kommunstyrelsen, hur arbetet fortlöper. Kostpolicyns mål och riktlinjer ska följas upp i början av varje mandatperiod.

### Lagstiftning

Lagen om offentlig upphandling (2007:1 091)

LOU, [www.riksdagen.se](http://www.riksdagen.se)

Livsmedelslagen (2006:804) [www.riksdagen.se](http://www.riksdagen.se)

Skollagen (210:800 kap 10) [www.riksdagen.se](http://www.riksdagen.se)

Socialtjänstlagen (SOL) [www.riksdagen.se](http://www.riksdagen.se)

Hälso- och sjukvårdslagen (HSL) [www.riksdagen.se](http://www.riksdagen.se)

Lag om stöd och service till vissa funktionshindrade (LSS) [www.riksdagen.se](http://www.riksdagen.se)

### Livsmedelsverkets Rekommendationer

Bra måltider i förskolan: råd för förskola, 2016

Bra måltider i skolan: råd för förskoleklass, grundskola, gymnasieskola, och fritidshem, 2019

Bra måltider i äldreomsorgen: råd för ordinära och särskilda boende-hemtjänst och äldreboenden, 2018

<sup>2</sup> Ät SMART är ett informations- och utbildningsmaterial som presenterar ett förslag på hur man kan äta både hälsosamt och miljövänligt, läs mer på: [www.folkhalsoguiden.se](http://www.folkhalsoguiden.se)

## Mål och riktlinjer för Måltidsservice

Mål och riktlinjer	Aktivitet	Ansvar
Näringsvärdesberäknade måltider serveras inom äldreomsorg och skola/förskola.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En näringsvärdesberäknad grundmatsedel till äldreomsorgen och skola/förskola pågår kontinuerligt.</li> <li>• Näringsvärdesberäkning utgår från Nordiska näringsrekommendationer.</li> </ul>	Kostchef
Målet att bibehålla andelen ekologiska livsmedel får inte ske på bekostnad av närproducerade livsmedel, och är således underordnat. Svenskproducerade livsmedel går före ekologiska importerade livsmedel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bibehålla andelen ekologiska livsmedelsinköp.</li> <li>• Matsedel och måltidsplanering utformas i enlighet med måltidsmodellen i enlighet med Livsmedelsverket.</li> <li>• Marknadsföring av ekologisk satsning.</li> <li>• Fortsatt arbete med lokala livsmedelsproducenter.</li> <li>• Tillhandahåller ekologiska livsmedel ur ett ekonomiskt hållbart perspektiv.</li> </ul>	Kostchef
Ökad hållbarhet genom att öka andelen när och svenskproducerade livsmedel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeta med S.M.A.R.T. konceptet, större andel vegetabilier, mindre socker, andelen ekologiskt, rätt kött och grönsaker, transportsnålt.</li> </ul>	Kostchef
Minskat matsvinn	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontinuerligt arbete pågår nationellt, regionalt och lokalt.</li> <li>• Öka antalet svinmätningar sex veckor per år.</li> </ul>	Kostchef Rektor Enhetschef
Bibehållen hög kvalitet på maten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kunnig personal.</li> <li>• Via offentlig upphandling.</li> <li>• Kundenkät.</li> </ul>	Kostchef

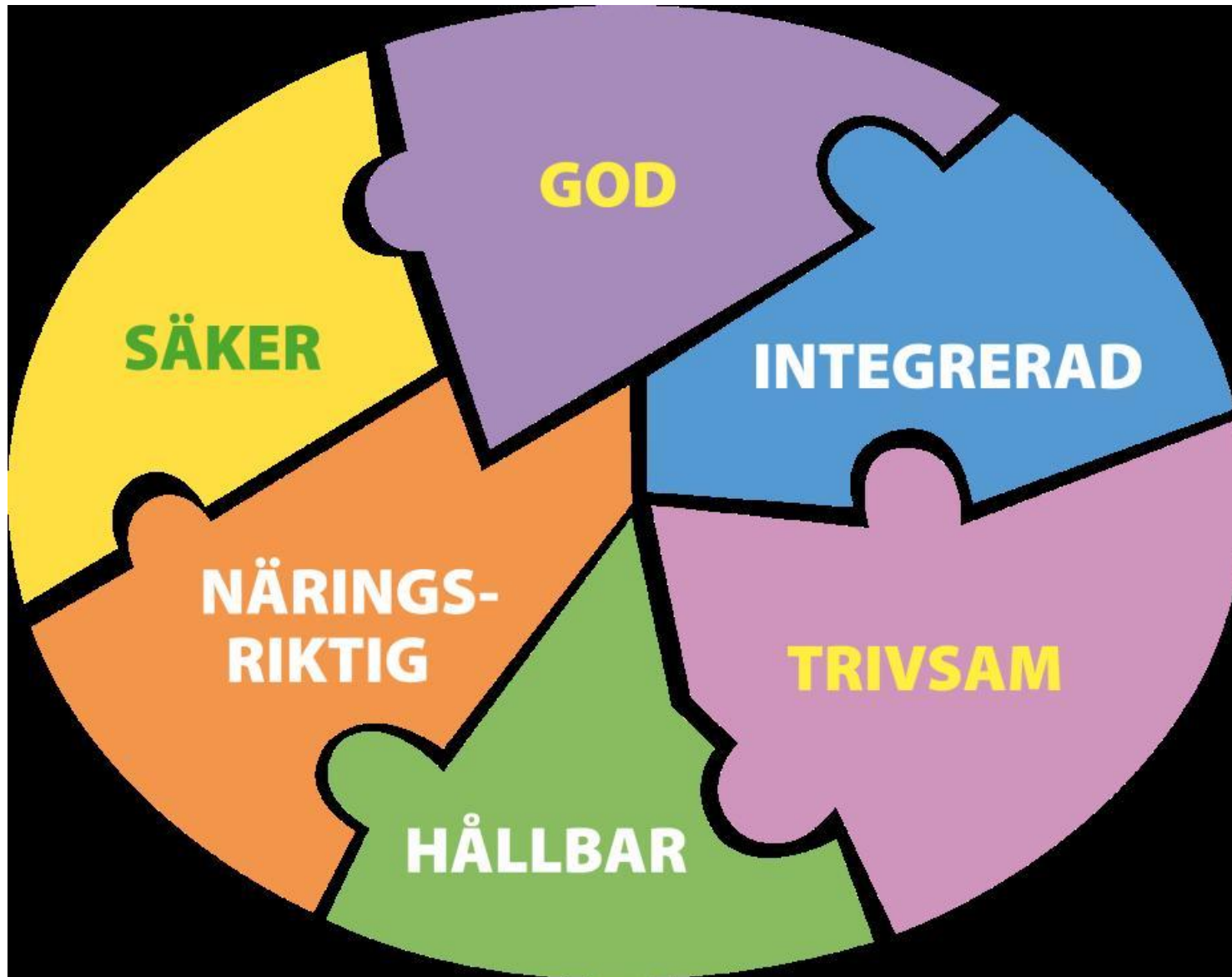
Ökad samverkan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grunden för samverkan mellan utförare och beställare skall vara beskrivet i kostavtal för köp- och sälj-organisationen. Beställare och utförare ska träffas i forum för avstämning av kostavtal, servicenivåer och måluppfyllelse två gånger per år. Inför budgetperioden skall beställaren redovisa sina kommande behov.</li> </ul>	Kostchef
Kött och mjölk ska komma från djur som fötts, levt och slaktats enligt svensk djurlagsstiftning	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Genom upphandlingsarbete.</li> </ul>	Kostchef
Fisk som serveras ska komma från hållbara bestånd och vara MSC-certifierad Barn i förskola, skola och fritidshem ska inte serveras insjöfisk eller fisk från Östersjön	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I enlighet med Livsmedelsverkets rekommendationer.</li> </ul>	Kostchef
Maten som serveras ska innehålla så få tillsatser som är praktiskt möjligt. Konserveringsmedel, färgämnen, Konsistensgivare används i så liten utsträckning som möjligt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Genomupphandlingsarbete samt att följa Livsmedelsverkets rekommendationer.</li> </ul>	Kostchef
Produktion och upphandling ska ske till marknadsmässig kostnad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• All upphandling inom kommunen sker i enlighet med LOU (Lagen Om Offentlig upphandling).</li> </ul>	Kostchef

## Mål och riktlinjer för vård- och omsorg/socialt stöd i samarbete med Måltidsservice

Mål och riktlinjer	Aktiviteter	Ansvar
Måltiderna ska serveras i en stimulerande, trivsamt och lugn miljö	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rutiner finns för måltidssituationen, i syfte att stimulera den boendes egen förmåga, skapa lugn och ro, samt uppmärksamma helger och högtidsdagar. Medel för att stimulera matlusten som aptitretande dofter och vackra upplägg.</li> </ul>	Enhetschef
Erbjuda goda näringsriktiga måltider i hemmet	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kundenkät en gång per år.</li> <li>Kyllda portionslådor väljs ur ett utbud och beställs av kund för leverans 1 dag/vecka.</li> </ul>	Kostchef
Kanaler för kommunikation mellan köket och vårdavdelningarna utvecklas	<ul style="list-style-type: none"> <li>En rutin för utökat samarbete mellan måltidspersonal och vård- och omsorgspersonal tas fram i syfte att skapa bästa måltids- och nutritionssituation för den boende.</li> <li>Kostmöten hålls på alla enheter fyra gånger per år.</li> </ul>	Kostchef Enhetschef
Måltider över dygnet	<ul style="list-style-type: none"> <li>Måltider som serveras inom äldreomsorgen fördelas jämnt över dygnet. Nattnattfastan ska inte överstiga mer än elva timmar.</li> <li>För att öka matlusten och förhindra undernäring erbjuds näringstätta mål med upp till fem mellanmål per dygn.</li> <li>Implementeras kontinuerligt i verksamheten.</li> <li>Maten ses som en del av den medicinska vården och är viktig för välbefinnandet.</li> <li>Två rätter att välja mellan till lunch, vardagar.</li> </ul>	Kostchef Enhetschef
Specialkost	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rutiner för ordination av konsistensanpassad mat, intolerans och allergi uppdateras kontinuerligt.</li> <li>Önskekost tillhandahålls.</li> </ul>	Kostchef

## Mål och riktlinjer för förskola, skola och fritidshem i samarbete med Måltidsservice

Mål och riktlinjer	Aktiviteter	Ansvar
Maten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skollagens krav på näringsberäknade måltider ska följas upp. Rutin för beställardialog upprättas av bildningsförvaltningen och tekniska förvaltningens måltidsservice.</li> <li>• Alla skolelever erbjuds minst två lunchrätter att välja mellan varje dag.</li> </ul>	Förvaltningschef Kostchef
Måltidsmiljö	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skolan ska sträva efter att barn från förskoleklass till årskurs sex turas om att vara värdar i matsalen.</li> <li>• Skolan ska bidra till en god måltidsmiljö.</li> <li>• Schemalagda skolluncher med fasta och regelbundna tider för varje klass.</li> <li>• Maten serveras på ett aptitretande sätt.</li> <li>• Bemötandet mellan elever och personal ska vara respektfullt och bidra till att måltiden blir en positiv upplevelse.</li> </ul>	Rektor Kostchef
Specialkost	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Specialkosten hanteras på ett sådant sätt att den inte kan förorenas av allergiframkallande ämnen.</li> <li>• Säkerställa att nötter, mandel, jordnötter, sesamfrön och skaldjur inte får förekomma i kök och matsalar.</li> <li>• Specialkostbeställningen uppdateras varje årskurs eller vid förändring.</li> </ul>	Kostchef Rektor
Utveckling och kommunikation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rutiner utformas för matråd, som sammanträder minst en gång/termin.</li> <li>• Rutiner utformas för kostmöten mellan måltidspersonal, kostchef, pedagoger och rektorer med fokus på att utveckla måltiden.</li> <li>• 5 åringar från förskolan ska ges möjlighet att vid ett tillfälle att vara kock en dag i köket.</li> <li>• Måltidsservice informerar om måltider via hemsidan, v-klass. Bra material på Skolmatsakademin och Livsmedelsverket.</li> </ul>	Bildningschef Kostchef Rektor



Måltidsmodellen ger ett helhetsperspektiv på bra måltider och kan användas i planering och uppföljning av den offentliga måltidsverksamheten.