



POLICY FÖR MAT OCH MÅLTIDER- ETT GOTT LIV VARJE DAG

Styrdokument för offentlig mat och måltider i Sjöbo kommun

I Sjöbo är maten viktig. Genom att stärka mat och måltiders betydelse i Sjöbo kommuns verksamheter, ökar medborgarnas möjligheter till ett Gott Liv varje dag. Mat och måltider fyller en viktig pedagogisk, social och kulturell funktion som bidrar till en god hälsa.

POLICY FÖR MAT OCH MÅLTIDER- ETT GOTT LIV VARJE DAG

Policyn för mat och måltider- Ett Gott Liv varje dag är framtagen av en arbetsgrupp bestående av politiker från Vård- och omsorgsnämnden, Familjenämnden och representanter från ungdomsrådet samt tjänsteperson. Policyn ersätter Kost programmet för förskola, skola, vård och omsorg från 2001-08-15, reviderad oktober 2008.

Skolmåltidsavtalet inkl. Kost program 2013-12-20, fortsätter att gälla och ingår som riktlinjer för förskola, grundskola och gymnasieskola

Policyn ska ses över varje mandatperiod och revideras vid behov.

Innehållsförteckning	Sidnr.
Sjöbo kommuns viljeinriktning	2
Syfte	2
Hållbar utveckling	2
Klimatsmarta menyer	3
Specialkost	3
Måltidsmiljö	3
Andra styrande dokument och rekommendationer	4
Bilaga: Målsättning och anvisningar	
Mål	6
Näringslivsutveckling	6
Upphandling och avtal	6
Mat och Måltider	6
Säker mat	6-7
Tugg-och sväljsvårigheter	7
Inflytande och delaktighet	7
Folkhälsa	7
Barnperspektiv	7
Kunskap och kompetens	8
Ansvar, genomförande och uppföljning	8
Riktlinjer	8

Sjöbo kommuns viljeinriktning

I Sjöbo ska det vara enkelt och hälsosamt att leva för barn, unga och vuxna! Mat och måltider är en viktig förutsättning för god hälsa och för en personlig känsla av välmående i sociala sammanhang. Maten som serveras i förskolor, skolor och inom vård & omsorg, är god, näringsriktig och säker samt tillagad med stort engagemang av kunnig kökspersonal.

Måltiderna i Sjöbo kommun ska kännetecknas av ett gott kvalitets- och servicearbete genom hela den kommunala organisationen. Kommunikationen mellan olika personalkategorier och matgästen/kunden samt en tydlig ansvarsfördelning, ska bidra till att kvalitén på mat och måltider uppfyller ställda krav.

Hög kvalitet på maten ska bidra till att öka Sjöbo kommuns attraktionskraft.

Policyn för mat och måltider ska tydliggöra Sjöbo kommuns ambitioner.

Den ska tillämpas av alla kommunala verksamheter samt av aktörer som utför verksamhet på uppdrag av Sjöbo kommun.

Policyn ska vara vägledande för de som upphandlar, köper in, tillagar, beställer och serverar mat och dryck i:

Förskolor

Skolor

Fritidshem

Vård och Omsorg

Cafeterior på skolor, kultur-och fritidsanläggningar samt vid representation inom kommunens lokaler.

Syfte med policyn för hållbar mat och måltider:

- Bidra till en god och jämlik hälsa
- Skapa en gemensam syn på matens betydelse i alla verksamheterna för att öka attraktionskraften
- Verka för att matinköpen blir mer hållbara; ekonomiskt, socialt och med hänsyn till miljön och hälsan.

Hållbar utveckling

Maten påverkar miljön på olika sätt genom utsläpp av växthusgaser, övergödning, utfiskning och användning växtskyddsmedel m.m. Men det finns också positiva effekter ex. odlingslandskapet och den biologiska mångfalden. Genom att minska på matsvinnet gör vi en stor insats för miljön, klimatet och ekonomin i alla led.

Matavfall som genereras i verksamheterna går till biogödsel och/ eller biogasproduktion i enlighet med Sjöbo kommuns renhållningsordning.

Genom att medvetet upphandla och köpa livsmedel, producerad med hänsyn till miljö och klimat, medverkar Sjöbo kommun tillsammans med

livsmedelsproducenterna att positivt påverka utvecklingen för ett hållbart samhälle, i enlighet med Agenda 2030 och de Globala Målen.

Klimatsmarta menyer

Bra livsmedelsval minskar belastningen på miljön! I Sjöbo kommun utformas menyerna efter följande modell:

- **Öka andelen vegetabilier** (till exempel grönsaker, baljväxter, potatis, spannmål)
- **Välj rätt kött- lokalt och svenskt!** Det är viktigt att väga in djurens levnadsvillkor och djurens påverkan på odlingslandskapet och den biologiska mångfalden.
- **Välj frukt och grönsaker som tål att lagras**, till exempel grova grönsaker rotfrukter, olika kålsorter, lök och välj känsliga grönsaker och frukt efter säsong.
- **Välj i första hand potatis och spannmålsbaserade livsmedel** och servera vitt ris mer sällan. Ris påverkar miljön mer i samband med odling än vad ex. potatis och matvete gör.
- **Välj livsmedel som inte har besprutats så mycket eller inte alls, till exempel ekologiska alternativ.** Kemiska växtskyddsmedel belastar miljön. Däremot har forskningsresultat som Livsmedelsverket redovisar, inte påvisat några skillnader i näringsinnehåll mellan ekologiska och konventionellt producerade livsmedel
- **Servera inte godis, läsk och söta bakverk i förskolor, skolor och fritidshem.** Produktion av söta produkter har också en miljöpåverkan

Specialkost

Att vara allergisk eller överkänslig mot mat innebär att man inte tål mat som de flesta kan äta. Om en allergisk person får i sig mat den inte tål kan det ge allvarliga eller i värsta fall livshotande symtom.

Allergener som nötter, mandel, jordnötter och sesamfrö kan ge mycket allvarliga reaktioner vid intag av små mängder. Därför serveras inte dessa allergener i förskolan, skolan och på fritidshem. Övriga allergena livsmedel ska märkas upp tydligt för matgästen. Det innebär också att personal/ föräldrar/ barn/ elever inte får ta med sig livsmedel till verksamheternas offentliga måltidslokaler.

Måltidsmiljön

Måltidsmiljöerna är mötesplatser som ska främja gemenskap och matglädje. Här ges en upplevelse för syn, hörsel, smak och doft. Ett leende och välkomnande bemötande av personal som serverar maten är viktig för matgästens helhetsintryck och är helt avgörande om måltiden är värd att sitta ner och njuta en stund.

Andra styrande dokument och rekommendationer

Policyn för Mat och Måltider i Sjöbo kommun har tagits fram med hänsyn till andra styrdokument och rekommendationer, både internt och externt.

Interna

Vision 2034- Sjöbo en plats för tillväxt, antagen KF juni 2018

Folkhälsoplan, antagen KF 2015

Policy för att stärka barns rättigheter och möjligheter, antagen KF 2015

Avfallsplan, antagen KF 2016

Externa

Globala Mål och Agenda 2030, antogs 25 sept 2015 i FN

Lagen om Offentlig upphandling, Regeringen (2007:1 091)

Den nya skollagen- för kunskap, valfrihet och trygghet, Prop.2009/10:165

Nordiska Näringsrekommendationer (NNR 2012)

Bra mat för barn i förskolan, Livsmedelsverket

Bra mat i skolan, Livsmedelsverket

Mat och näring för sjuka inom vård och omsorg, Livsmedelsverket

Hållbarhetskriterier för livsmedel, Upphandlingsmyndigheten

Etnisk hänsyn vid offentlig upphandling av mat, SLU- Statens
lantbruksuniversitet

Matavfall i Sverige, rapport 8765 juni 2016, Naturvårdsverket

FN:s Barnkonvention om barnets rättigheter

Till Policyn för Mat och Måltider bifogas målsättning och anvisningar

BILAGA TILL POLICY FÖR MAT OCH MÅLTIDER – MÅLSÄTTNING OCH ANVISNINGAR

Mål

Matsvinnet ska minska! Matsvinnet ska högst vara 10 % i förhållande till den totala mängden mat som tillagas och serveras, i samtliga av Sjöbo kommuns verksamheter år 2034.

Kommunen ska verka för hållbara inköp av livsmedel med fokus på ekologisk-, social-, och ekonomisk hållbarhet ur ett globalt och lokalt perspektiv.

Öka inflytande och delaktighet för barn och elever genom att integrera måltiderna i samtliga förskole-och grundskoleverksamheter.

Näringslivsutveckling

Sjöbo kommun ska arbeta för att stimulera ett hållbart lokalt företagande. Genom medvetna upphandlingar och inköp ges det möjligheter för små och medelstora företag att delta i kommunala upphandlingar.

Upphandling och avtal

Inköp av livsmedel ska ske inom upphandlade avtal.

Vid upphandling och inköp av livsmedel ska svenska lagar och standarder vara vägledande för krav som ställs. Miljö- och sociala hänsyn ska vägas in.

Mat och Måltider

Maten i Sjöbo kommun planeras, tillagas och serveras i enlighet med de Nordiska näringsrekommendationerna och Livsmedelsverkets råd för måltider i förskola, grundskola, gymnasieskola, fritidshem och inom vård och omsorg.

Maten ska tillagas så nära matgästen/kunden och serveringstillfället som möjligt för att bevara näring och smaklighet.

Vid ny-/ombyggnation av kök prioriteras tillagningskök framför mottagningskök, för att framgångsrikt kunna minska på matsvinnet, minska transporter samt attrahera kompetent kökspersonal.

Menyn är varierad efter säsong, högtider och tradition men består också av nya maträtter som ökar framförallt barn och ungdomars smakpreferenser.

Säker mat

Det primära ansvaret för livsmedelssäkerhet ligger hos livsmedelsföretagaren men ansvaret gäller också för alla som på något sätt hanterar mat till andra.

Viktigt att all mat kommer från registrerade och godkända

livsmedelsverksamheter. Livsmedelslagstiftningen har i syfte att säkerställa en hög skyddsnivå för människors hälsa, så att spridning av smitta och matförgiftning inte sker. Säkerhet, redlighet och spårbarhet är grundläggande

begrepp i lagstiftningen.

För kökspersonal och annan personal som hanterar mat vid serveringarna, är det viktigt att ha:

- Kunskap om barnet/elevens/ vuxnes allergi och överkänslighet (Sjöbo kommun kräver läkarintyg från samtlig som behöver allergimat)
- Kunskap om matens innehåll samt förekomst av allergener (recept, ingrediensförteckning, tydlig märkning)
- Kunskap att hålla isär och hålla rent (skyddad förvaring av livsmedel, särskilda redskap och arbetsyta)
- Tydlig information vid serveringen – innehåll och var maten kommer ifrån.

Tugg och sväljsvårigheter

Det har blivit mer uppmärksammat att äldre vuxna men även yngre har tugg- och sväljsvårigheter på grund av sjukdom eller funktionsvariation. Tugg- och sväljsvårigheter försvårar möjligheten att få i sig tillräcklig med näring och energi.

Därför är det viktigt att erbjuda fler behovsanpassade måltider genom att konsistensanpassa maten, servera mer energi-och näringsriktiga måltider samt minska på nattfastan. Sjöbo kommun kvalitetssäkrar måltiderna med tydlig ordination och rutiner i måltidshantering av konsistensanpassad mat.

Inflytande och delaktighet

Genom att låta matgäster engagera sig kring mat och måltidsfrågor i ex. matråd i förskola - skola, Gott Liv-möten och Hus möte inom vård och omsorgens verksamheter, kan Sjöbo kommun ta del av matgästernas syn på måltiderna. Ökad delaktighet leder till ökat ansvarstagande. På så vis kan måltiderna utgöra en viktig del i Sjöbos folkhälso- och demokratiarbete.

Folkhälsa

Måltiden är en integrerad del i samtliga verksamheten. Alla som planerar, tillagar, serverar och deltar vid måltiderna ska ha samma målbild – att erbjuda uppskattade och näringsriktiga måltider samt stimulera till goda matvanor.

Barnperspektiv

I Sjöbo kommun finns en lokal policy för att stärka barns rättigheter och möjligheter (beslut KS Dnr 2015/12). I samtliga förvaltningar har tjänstepersoner utbildats i barnrättsfrågor (barnrättsstrategier), i syfte att förverkliga FN:s barnkonvention samt öka kunskapen om barns rättigheter på ett likvärdigt sätt i alla kommunens verksamheter. Målsättningen är att öka barn och ungdomars inflytande och delaktighet i frågor som berör. Arbetet ska utföras tvärssektoriellt i alla Sjöbo kommuns verksamheter.

Kunskap och kompetens

När måltider planeras och när krav ska ställas vid livsmedelsupphandlingar, är

det viktigt att personal med utbildning och kompetens inom mat, måltider och nutrition, tillsammans utformar kraven på maten som ska upphandlas.

En bra god måltid är inte bara maten som ligger på tallriken utan det är helheten som räknas för upplevd matglädje, därför är det viktigt att personal med olika yrkesprofessioner samverkar kring varje persons behov.

En arbetsmetod är att se måltiden som ett pussel som ska passa ihop med följande sex pusselbitar.

GOD – vällagad, smak, färg, doftrik och varierad

INTEGRERAD- vara en del av förskolan och skolans utbildningsverksamhet, pedagogisk måltid ska ge tillfälle för social samvaro och trygghet.

TRIVSAM- Med gott beteende av vuxna och elever i restaurangerna, påverkas stämningen och trivseln positivt.

Rena, fräscha lokaler med bra belysning, ljuddämpande inredning, avgränsande ytor med bra flöde, ger en positiv måltidsupplevelsen.

NÄRINGSRIKTIG- Måltidernas sammansättning och näringsinnehåll ska vara anpassad efter varje målgrupp och följa de Nordiska näringsrekommendationerna (NNR- 2012)

HÅLLBARA – Bra livsmedelsval minskar belastningen på miljön och Sjöbo kommun arbetar därför efter modellen för miljösmart menyplanering samt arbetar med att minska matsvinnet.

SÄKER – Alla som tillagar och serverar maten har ansvar för att maten är säker i enlighet med Livsmedelslagstiftningen. Utbildning och uppföljning sker kontinuerligt av personal som berörs.

Ansvar- genomförande och uppföljning

De kommunala nämnderna/förvaltningarna ansvarar för att Policyn för mat och måltider implementeras inom respektive verksamhet. Samtliga verksamheterna som hantera livsmedel och måltider, har ansvar för att arbeta systematiskt med egenkontroll för god livsmedelshygien när det gäller säkerhet, redlighet och spårbarhet.

Riktlinjer

Skolmåltidsavtalet inkl. Kostprogram 2013-12-20, fortsätter att gälla och ingår som riktlinjer för förskola, grundskola och gymnasieskola

Nya riktlinjer för mat och måltider inom vård och omsorg kommer att arbetas fram under 2019.