



**HÄLLEFORS  
KOMMUN**

# Måltidspolicy för Hällefors kommun



## Innehåll

	<b>Inledning</b>	<b>3.</b>
<b>1</b>	<b>Bakgrund</b>	<b>3.</b>
<b>2</b>	<b>Syfte</b>	<b>3.</b>
<b>3</b>	<b>Målsättning</b>	<b>4.</b>
<b>4</b>	<b>Måltidsverksamhet</b>	<b>4.</b>
<b>5</b>	<b>Organisation</b>	<b>4.</b>
	5.1 Nämnd	4.
	5.2 Förvaltningschef	4.
	5.2 Verksamhetsansvarig	4.
	5.3 Övrig personal	4.
<b>6</b>	<b>Kvalitet</b>	<b>5.</b>
<b>7</b>	<b>Specialkost &amp; allergenkost</b>	<b>5.</b>
<b>8</b>	<b>Miljö</b>	<b>6.</b>
	8.1 Klimatsmart mat & Ekologiska produkter	6.
	8.1 Matsvinn	6.
<b>9</b>	<b>Verksamheter</b>	<b>6.</b>
	9.1 Förskola	6.
	9.2 Skola	6.
	9.3 Fritidshem	6.
	9.4 Pedagogiska luncher	7.
	9.5 Äldreomsorg	7.
	9.6 Grupp- och servicebostäder	7.
	9.7 Matlådor	7.
<b>10</b>	<b>Uppföljning</b>	<b>8.</b>

## Inledning

Kost- och måltidsverksamhet engagerar oerhört många människor. Den berör elever, föräldrar, alla som bor i olika äldre- och omsorgsboenden, anhöriga och personal i förskola, skola och omsorg, samt alla kommuninvånare och dess besökare som kommer i kontakt med verksamheten. Vi vill därför att alla ska ha möjlighet att påverka och ta ansvar för maten och måltidsmiljön.

I Hällefors Kommun är måltid en viktig grundsten för god hälsa, njutning och en källa till glädje som skapar en mötesplats för unga och gamla.

Kommunens Måltidsverksamhet förhåller sig till några grundpelare när det gäller måltid, Rummet, Mötet, Produkten, Stämningen och Styrsystemet. (*dokument C-B-6023 Verktyg definitioner*) Dessa fem aspekter skapades för att förklara faktorer som har en inverkan på hur måltiden uppfattas av gästen.

Helhetsbilden och medvetenheten om kosten och måltidens betydelse för vårt välbefinnande har ökat. Verktyg från Skolmatsverige och Livsmedelsverkets utarbetade råd *Bra mat i förskolan, Bra mat i skolan, Bra mat i äldreomsorgen* är en del i vårt arbete för god och näringsriktig kost. Det gör att vi ska sätta våra gäster i fokus med vällagad, näringsriktig mat med bra smak som serveras i en trevlig miljö.

## 1 Bakgrund

Hällefors Kommunfullmäktige beslutade 2012-03-27 (*Dnr. 113.10/622 § 47*) att en ny måltidsverksamhet ska införas och den kommer i fortsättningen att tillhöra bildningsnämnden. Det innebär att all verksamhet inom kost och måltid går över till en enhet. Syftet med beslutet om en måltidsenhet är att skapa en bra måltidsmiljö med en god, säker och näringsriktig kost som håller en jämn och enhetlig kvalitet. Man vill också med detta påvisa vikten av att vi är en måltidskommun i främre ledet med utbildningar inom måltid och inom den *era* som mat och måltidkultur har i Hällefors/Grythyttan. Ny måltidsorganisation kommer att gälla fr.o.m. 2013-01-01.

## 2 Syfte

Syftet med Policydokumentet är att i ord presentera måltidsorganisationens sätt att *se* och hur vi jobbar med måltid och kost samt hur vi säkerställer kvaliteten för mat och måltider inom förskola, skola, äldreomsorg och funktionsstöd *LSS (lagen om stöd och service)*. Till grund för policydokumentet följer vi Livsmedelsverkets rekommendationer samt vägledning från Socialstyrelsen och Statens folkhälsoinstitut. Utifrån dessa regelverk tillkommer också en extra dimension, ”vår värdegrund”, när det gäller måltid.

### 3 Målsättning

Målsättningen med denna policy är att se till att det finns en organisation och upprättade rutiner som möjliggör att kommunens måltidsgäster ska få en säker, god och näringsriktig måltid. Policyn skall också se till att sätta mål och lagar följs.

Måltidsverksamheten ska värna om åldersgruppers folkhälsa inom förskola, skola och äldreomsorg. Den ska också skapa en god livssituation för brukare och elever, samt fylla det behov som finns utifrån ett helhetsperspektiv inom måltid. Verksamheten skall även jobba för en hållbar utveckling inom måltidens olika områden såsom en ekonomisk, ekologisk och social hållbar utveckling.

### 4 Måltidsverksamhet

Syftet med en Måltidsverksamhet är att främja folkhälsa, och att skapa en bra atmosfär och god måltid i skolan, äldreomsorgen och LSS.

Måltidsenheten har det övergripande ansvaret med att samverka och administrera verksamheterna för att ge kommunen den lägsta totalkostnaden i förhållande till uppställda mål.

Måltidsenheten har även ansvar för helhetsfrågor som ekonomi, effektivitet, produktion, distribution, kvalitet och miljö inom verksamheten.

Elever i grundskola och gymnasiet (*t.om. 19 års ålder*) skall erbjudas kostnadsfria skolmåltider samt näringsriktig mat enligt bestämmelse i skollagen 2010:800, 10 kap.

### 5 Organisation

#### 5.1 Nämnd

Bildningsnämnden har det totala ansvaret för måltidsverksamheten i Hällefors kommun.

#### 5.2 Förvaltningschef

Inom måltidsverksamheten i Hällefors ansvarar förvaltningschef för att regler och anvisningar är utformade så att en god intern kontroll kan upprätthållas.

#### 5.3 Verksamhetsansvarig

Måltidschef är skyldig att följa lagar, antagna regler och anvisningar men också att informera övriga anställda om lagar och regler samt anvisningarnas innebörd. Måltidschef har till ansvar att de anställda arbetar mot uppställda mål och att säkerställa en säker måltid för kommunens gäster. Bristar i den interna kontrollen skall omedelbart rapporteras till närmsta chef.

#### 5.4 Övrig personal

Övriga medarbetare är skyldig att följa lagar, regler och anvisningar i sin arbetsutövning. Bristar i den interna kontrollen skall omedelbart rapporteras till närmsta chef.

## 6 Kvalitet

Måltiderna ska följa *Svenska Näringsrekommendationer* för olika gruppers behov av energi och näring. Kosten och råvarorna ska följa årstider och säsong, helger och högtider med klimatsmarta val och ett ekologiskt mattänk. Tallriksmodellen är ett pedagogiskt instrument för att visa hur maten bör komponeras på ett hälsofrämjande sätt.

Även rummet, mötet, produkten, stämningen och styrsystemet kommer att vara en betydande del i vårt arbete.

Det innebär att rumsmiljö måste vara lika viktig som maten, att mötet mellan kökspersonal, elever och pedagoger, äldre och omvårdnadspersonal skapar en stämning som är av hög kvalitet.

Matmiljön bör sträva efter att rummet där måltiden intas ska ha de visuella förutsättningar som krävs.

Att interaktionen och samspelet mellan måltiden och matgästerna är av den kvalitet som krävs för att produkten ska upplevas positivt.

Måltidsverksamheten ska servera och laga mat från grunden med råvaror av hög kvalitet i den utsträckning som resurser och mål är möjliga. Användning av hel- och halvfabrikat ska minimeras i den utsträckning verksamheten kan och har möjligheter till detta.

*(dokument B-B-6011 Riktlinje för hel- halvfabrikat samt egentillverkad mat)*

## 7 Specialkost & allergenkost

Vi har till ansvar att tillhandahålla specialkost och allergenkost för våra gäster inom förskola, skola och äldreården. Specialkost som vegetarisk mat, kost för gäster med allergier och konsistensanpassad mat samt preciserad religiösa skäl.

*(dokument B-B-6015 Riktlinje för specialkost & allergenkost)*

## 8 Miljö

### 8.1 Klimatsmart mat & ekologiska produkter

Ekologiska och när- odlade/producerande livsmedel samt klimatsmart mat bör väljas i så stor utsträckning som tillgången till råvaran och den ekonomiska förutsättningen finns. Klimatsmarta val bör genomsyra hela måltidsorganisationen då Hällefors kommun är med i organisationen *Sveriges EKO kommuner*. Tillagning ska ske så nära kunden som möjligt för att minimera transporten med en positiv miljöeffekt, tillagning nära kunden ska också ha en ekonomisk och kvalitetssäkrad fördel samt en lägsta investering och driftkostnad. (dokument B-B-6012 Riktlinje för ekologiska livsmedel)

### 8.2 Matsvinn

Att minska matsvinn är ett ständigt arbete med dokumentation och statistik samt praktisk återkoppling till elever, pedagoger, och måltidspersonal. (dokument B-B-6014 Riktlinje för matsvinn)

Matsvinn delas upp i fyra delar,

Kökssvinn från produktion, Kökssvinn från köket, Tallrikssvinn från elever och Buffésvinn från mat som är kvar på buffén vid lunchens slut. (dokument C-B-6022 Redskap för svinnstatistik)

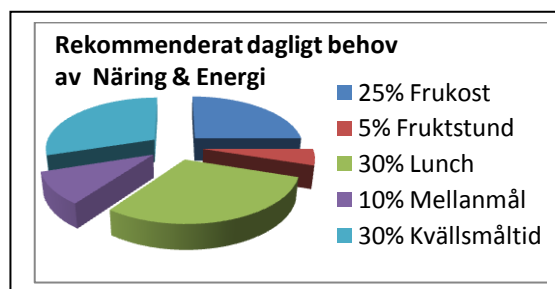
## 9 Verksamheter

### 9.1 Förskola

*Svenska näringsrekommendationer SNR 2005* anger vad en person i genomsnitt behöver i energi och näringsämnen för tillväxt och livsfunktion. Rekommenderat behov av energi- och näringsämnen fördelat enligt;

frukost	kl. 07.00-07.30 (20-25%)
fruktstund	kl. 09.00-10.00 (5-10%)
lunch	kl. 11.00-12.30 (25-35%)
mellanmål	kl. 14.00-15.00 (10-15%)

Hemmet har behov att servera minst en måltid till under kvällen.



(dokument B-B-6013 Riktlinje för näringsriktig mat)

### 9.2 Skola

*Svenska näringsrekommendationer SNR 2005* anger vad en person i genomsnitt behöver i energi och näringsämnen för tillväxt och livsfunktion. Rekommenderat behov av energi- och näringsämnen i skollunch ska ge 25-35% av elevens energi- och näringsintag. Lunchen bör serveras tidigast kl 11.00.

### 9.3 Fritidshem

Pedagogisk frukost och mellanmål serveras upp till 12 års ålder. Rekommenderat behov av energi- och näringsämnen fördelat enligt frukost är 07.00-07.30 (20-25%), och mellanmål 14.00-15.00 (10-15%).

#### 9.4 Pedagogiska luncher

Pedagogiska måltider inom skola och förskola innebär att personalen äter tillsammans med barnen/eleverna i syfte att skapa en positiv måltid. Personalen är ett föredöme och ska utgöra ett stöd vid måltid, goda rutiner, bordskick, god matkultur och social samvaro.

(dokument B-B-6015 Riktlinje för Pedagogiska luncher)

#### 9.5 Äldreomsorg

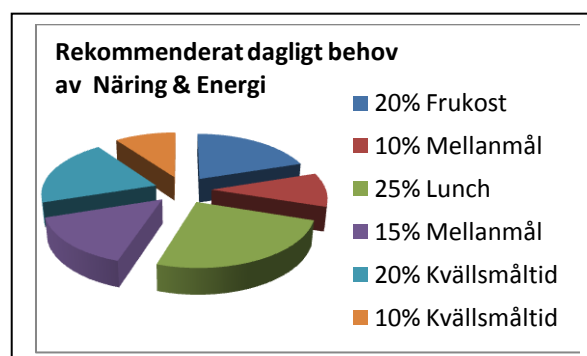
Måltid är en viktig social aktivitet som kan bidra till hälsa och välbefinnande. (dokument C-B-6024 Verktyg för Måltidssynpunkter)

Äldreomsorg ska erbjudas individanpassad mat som motsvarar gällande riktlinjer, utifrån de svenska näringsrekommendationerna SNR 2005. (dokument C-B-6025 Verktyg för Avvikande kost)

Äldreomsorg vid vård & omsorgsboende ska ge 100 % av rekommenderat behov av energi- och näringsämnen;

frukost	kl. 07.00-08.30 (15-20%)
mellanmål	kl. 09.30-10.30 (10-15%)
lunch	kl. 11.00-13.00 (20-25%)
mellanmål	kl. 14.00-15.00 (10-15%)
middag	kl. 17.00-18.30 (20-25%)
kvällsmål	kl. 20.00-21.00 (10-15%)

Nattfastan skall inte överstiga 11 timmar.



#### 9.6 Grupp- och servicebostäder

Det finns en moralisk skyldighet att respektera allas rätt till fritt bestämmande över sina måltider, det finns också ett ansvar i att stödja och främja välbefinnande hos brukare.

100 % av rekommenderat dagligt behov av energi- och näringsämnen bör fördelas på följande vis.

frukost (15-20%) → mellanmål (10-15%) → lunch (20-25%)

mellanmål (10-15%) → middag (20-25%) → kvällsmål (10-15%)

Pedagogiska måltider finns även inom LSS- enhetens egna boenden där matlagning delvis sker på plats och är ett redskap i brukarnas sociala samvaro.

#### 9.7 Matlådor

Produktion och distribution av matlådor ska följa livsmedelsverkets lagstiftning av hygien och temperaturkrav. Specialkost, konsistensanpassad och vegetarisk kost ska tillhandahållas om behovet finns. Energi- och näringsinnehåll ska gälla utifrån de svenska näringsrekommendationerna SNR 2005. Kvalitén på maten ska strävas mot utifrån målsättningarna från *rummet, mötet, produkten, stämningen och styrsystemet*.

## 10 Uppföljning

Revidering av måltidspolicyn sker i samråd med kökschef, måltidschef och förvaltningschefer.

Policyn redovisas till nämnd för införande eller beslut.

Som redskap för revideringen har vi satta mål, inkommande statistik och uppföljningar som redovisas månadsvis av både personal och av leverantörer. Myndigheters lagar och paragrafer ses över i samband med en revidering,

Kommunens berörda nämnder fastställer och säkerställer måltidspolicyns intentioner. Måltidspolicyn ska vid behov omprövas av bildningsnämnden om förutsättningarna förändras som motiverar ändringar i policyns riktlinjer. Bildningsförvaltningen ska då föreslå uppdatering av denna policy. Nästa revidering är 2014-12-31.



# Hällefors kommun

Besöksadress: Sikforsvägen 15

Postadress: 712 83 Hällefors

Telefon: 0591-641 00 (växel)

Växelns öppettider: mån–tors 07.30–12.00, 12.30–16.00

fre 07.30–12.00, 12.30–15.00

Telefax: 0591-109 76

E-post: [kommun@hellefors.se](mailto:kommun@hellefors.se)