

# Flens kommuns kostpolicy

## Kostpolicy

### Syfte

Syftet med policyn är att fastställa grundläggande principer för måltidsverksamheten i Flens kommun vad avser bland annat, miljö och kvalitet och hållbar utveckling. Respektive nämnd kan utifrån kostpolicyn besluta om riktlinjer för måltidsverksamheten inom sitt verksamhetsområde.

### Mål

- Att uppmuntra och stimulera goda matvanor och näringsriktig kost som befrämjar god hälsa
- Att skapa goda måltidsmiljöer för barn, elever, vuxna och äldre som finns i kommunens verksamheter
- Att livsmedelslagstiftningen följs
- Att upphandla livsmedel som bidrar till att miljöpåverkan blir så liten som möjligt

### Kvalitet

*Måltidsverksamheten ska präglas av ett tydligt kvalitets- och servicetänkande i alla led. Detta innebär att:*

- Måltiden innehållsmässigt anpassas efter individens behov, enligt livsmedelsverkets råd för måltider i vård, skola och omsorg
- Hanteringen ska uppfylla kraven enligt livsmedelslagen
- Alla kök ska arbeta efter ett fungerande och dokumenterat egenkontrollprogram för att förebygga hälsorisker och säkerställa en god livsmedelshantering
- Alla personal som hanterar livsmedel inom kommunens verksamheter ska regelbundet genomgå adekvat utbildning
- Måltiderna serveras på så regelbundna tider som möjlig och med lämplig frekvens. Lunchen bör serveras mellan kl.11-13. Brukare ska kunna erbjudas måltider eller lättare måltider så nattfastan inte överstiger 11 timmar.
- Specialkost erhålls på grund av medicinska skäl (bedöms av läkare eller sjuksköterska)
- Etiska, kulturella eller religiösa skäl berättigar till en anpassad meny
- Sortimentet för caféverksamhet ska vara näringsriktigt och hälsosamt
- Information om kommunens måltidsverksamhet och matsedlar ska finnas tillgänglig på kommunens hemsida

- Forum för samverkan ska finnas med elever och brukare kring måltidsverksamheten

### **Måltidsmiljö och bemötande**

*Måltidsmiljön ska vara lugn och trivsamt samt präglas av ett bra bemötande och god service. Detta innebär att:*

- Maten ska vara trevligt presenterad/serverad
- Alla ska ha tillräckligt med tid på sig att äta
- Måltiden ska vara ett tillfälle för social gemenskap
- Matgästens behov ska vara utgångspunkten i arbetet för varje anställd

### **Hållbar utveckling och upphandling**

*Upphandling och hantering av livsmedel ska stimulera miljöriktiga inköp. Detta innebär att:*

- Öka andelen ekologiska livsmedel.
- Öka andelen närproducerade livsmedel
- Att miljö- och djurskydds krav ska motsvara svensk lagstiftning
- Att sträva efter att säsongsanpassa menyerna
- Aktivt arbeta för att minimera matsvinn och energianvändning
- Att sträva efter att avfallet ska källsorteras

### **Uppföljning**

*Kostpolicyn ska utgöra grunden för planering och uppföljning av måltidsverksamheten.*

*Detta innebär att berörda nämnder:*

- Ansvarar för att denna kostpolicy följs
- Årligen ska stämman av att arbetet bedrivs i enlighet med policyn, och att väsentliga kontroller avseende kostverksamheten kan inarbetas i nämndens internkontrollplan
- Minst vartannat år följa upp måltidsverksamheten med en enkätundersökning för att mäta nöjdheten hos kunderna.
- Ska sträva efter att årligen mäta matsvinnet genom viktmätning