



**MORA
KOMMUN**

KOSTPOLICY FÖR MÅLTIDER OCH LIVSMEDEL I MORA KOMMUN 2021-08-19



1	Bakgrund.....	3
2	Riktlinjer för mat och måltider samt vardera kategorin	4
2.1	Maten och dess näringsinnehåll.....	4
2.2	Matsedlar och tillagning	7
2.3	Portionsstorlek och pris per portion	8
2.4	Servering vid arbetsmöten och konferenser i kommunens lokaler.....	8
2.5	Servering i kommunhus, fritidsgård, sporthall, bibliotek och museum	8
3	Specialkost och anpassade måltider i skola, förskola och äldreomsorg ...	9
3.1	Specialkosten omfattar	9
3.2	Anpassningsmåltiden omfattar	9
4	Intyg	10
4.1	Läkarintyg/journalutdrag och kostanmälan	10
4.2	Specialkost eller anpassad måltid för pedagoger och andravuxna	11
5	Kökslokaler, krav i lagstiftning.....	11
6	Miljö i matsal och restauranglokaler.....	11
7	Hållbarhet	11
8	Maten som pedagogiskt verktyg	12
9	Profession och kompetens	12
10	Kvalitetsuppföljning.....	12
11	Policy för upphandling av livsmedel.....	14
12	Livsmedelsförpackningar.....	14
13	Transporter.....	14
14	Referensdokument	15

1 Bakgrund

Kostpolicy för måltider och livsmedel antaget av Kommunfullmäktige 2021-XX-XX omfattar en policy och övergripande riktlinjer för kost, livsmedel, tillagning och servering av mat och måltider i Mora kommun.

Kostpolicyn ska utgöra ett förhållningssätt och fungera som ett styrande dokument i det dagliga arbetet och som stöd för att kvalitetssäkra måltidsverksamheter och servering, inom all kök-/serveringsverksamhet i Moras samtliga nämnder samt fritids- och kulturanläggningar.

Vägledande riktlinjer för alla Dalarnas Kommuner har tagits fram inom "Offentlig gastronomi i Dalarna" och ska vara kommungemensamma vägledningar och ge stöd till att skapa riktlinjer som är anpassade för varje respektive kommuns kost, livsmedel och måltids policy.

De gemensamma vägledande riktlinje för Dalarna kommuner ska vara ett stöd för att i kombination med Mora kommuns egen policy gynna till en hållbar framtid¹. Ambitionen är att mat och måltider ska bidra till att gynna de lokal och svenska producenterna.

I Dalarna och Mora är engagemanget stort för den goda och värdefulla måltiden. Dalarna och Mora har bra jordbruksmark och många engagerade livsmedelsproducenter och leverantörer, vilket har bidragit till att skapa goda mattraditioner. För Mora kommuns kostverksamhet är det viktigt att mat produceras på ett sätt som inte äventyrar matförsörjningen för kommande generationer, öka försörjningsgraden inom Dalarna och att vi arbetar för att minska vår miljö- och klimatpåverkan. Grundförutsättningen för upphandling av livsmedel är att kravställningen följer kommunens "Riktlinjer för upphandling och inköp".

De livsmedel som upphandlas ska i så stor utsträckning som möjligt följa ordningen:

- vara lokal odlat
- vara lokal producerat
- ha ett svenskt ursprung
- vara miljömässigt hållbar

För att ständigt bli bättre och främja en fortsatt hållbar utveckling är inriktningen att:

- Ställa krav i upphandling på miljöhänsyn, god djurhållning, rättvis handel, ursprungsmärkning och fritt från genmodifiering eller krav enligt UDD:s kommande rekommendation: En dalamodell för En miljömässigt ansvarsfull upphandling).
- Välja livsmedel med så liten miljö- och klimatpåverkan som möjligt.
- Främja intaget av grönsaker, rotfrukter, baljväxter, frukt och spannmål, samt öka utbudet av vegetariska maträtter.
- I möjligaste mån välja kött från lokala producenter eller från Sverige med uppfödning och om möjligt naturbetande djur.
- Sträva efter en accepterande hållbar nivå på andelen kött utan att det äventyrar näringsinnehållet.
- Välja fisk från hållbara bestånd.
- Säsongsanpassa inköp och utbud.
- Öka andelen lokalt producerade/odlade livsmedel som uppfyller uppställda krav.
- Aktivt arbeta med att minimera matsvinnet.
- Upprätthålla och behålla en bra och tidig dialog med lokala producenter/grossister.
- Ställa krav i upphandling på förpackningar, bruksmaterial och transporter med så liten miljö-, klimat- och hälsopåverkan som möjligt.

¹ Se bilaga " Gemensamma riktlinjer för specialkost & anpassade måltider i Dalarnas kommuner"

Mora kommun vill erbjuda välsmakande mat genom en hållbar, kostnads- och resurseffektiv måltidsservice, som genomsyras av kunskap och profession i alla stadier. Måltiden ska kännetecknas av:

Näring – innebär främjande av god folkhälsa och välbefinnande. De nordiska näringsrekommendationerna (NNR) och Livsmedelsverkets riktlinjer ska utgöra grund för planering och servering av kommunens måltider.

Närhet - innebär delaktighet och påverkan, samt livsmedel av hög kvalitet som tillagats i kommunen i så stor utsträckning som möjligt.

Njutning - innebär smaklig måltid i en trivsamt atmosfär samt ett trevligt bemötande.

Fortsatt beskrivs mer specifikt riktlinjer och förutsättningar för måltidernas sammansättning, näringsinnehåll, matsedlar och tillagning.

Kriterier och krav för upphandling av livsmedel framgår av kapitel 11. Sist i dokumentet förklaras specifika begrepp och faktatermer som omnämns i kostspolicyn och föreliggande riktlinjer.

2 Riktlinjer för mat och måltider samt vardera kategorin

I följande avsnitt beskrivs de förutsättningar som ska gälla för maten och de aktuella kategorier som omfattas, matsedlar och tillagning, portionsstorlek och prissättning. Måltiderna ska uppfylla rekommendationer och riktlinjer som är utfärdade av Livsmedelsverket och Socialstyrelsen. Matens innehåll ska motsvara nordiska näringsrekommendationer (NNR).

Man ska ha möjlighet att aktivt påverka och ta ansvar för maten och måltidsmiljön ska främjas genom forum som stimulerar till engagemang, där till exempel matgäster, anhöriga samt personal och/eller berörda chefer medverkar genom exempelvis matråd och kostråd. Personal som arbetar med måltider ska ha relevant utbildning, stort engagemang och kunskap samt ges löpande kompetensutveckling för sitt uppdrag. Bemötande mellan matgäster och personal ska vara trevligt och respektfullt och bidra till att måltiden blir en positiv upplevelse.

Måltiderna ska vara en självklar del av den pedagogiska verksamheten. Strävan är att tillagning av maten sker så nära matgästen som möjligt. Köken ska vara ändamålsenliga med bra utrustning och ha en bra arbetsmiljö. Andelen hel- och halvfabrikat ska strävas efter att minimeras och då de används ska de vara av hög kvalitet.

2.1 Maten och dess näringsinnehåll

Måltider i Mora kommun ska serveras enligt de nordiska näringsrekommendationerna, NNR och Svenska Livsmedelsverkets, SLV:s rekommendationer, Skollagen (10 kap 10 §) och Socialtjänstlagen, Socialstyrelsens "Näring för god vård och omsorg – en vägledning för att förebygga och behandla undernäring", Förebyggande av och behandling vid undernäring SOSFS 2014:10, Föreskrifter och allmänna råd samt Hälso- och sjukvårdslagen, Lag om stöd och service till vissa funktionshindrade- LSS. Anpassning till varje enskild gästkategori ska ske.

För att säkerställa ett rätt näringsintag ska aktuella måltider närings beräknas. I näringsberäkning ska allt som barn, elever och äldre äter ingå - mat, frukt, bröd och måltidsdryck, men också eventuellt matlagningsfett, såser och dressingar. Garanti för näringsinnehåll i aktuella måltider förutsätter därmed hos utförare/leverantör ett datorbaserat kostplaneringssystem för näringsberäkning.

Kunskap och verktyg ska finnas också hos personal som utgör stöd vid LSS-boenden i samband med inköp och tillagning av måltider för ett rätt näringsintag.

Vid löpande planering och uppföljning av kommunens måltider finns följande två modeller framtagna av Livsmedelsverket (SLV), som vi använder för att kunna erbjuda måltider enligt antagna kvalitetsmål.

2.1.1 Tallriksmodellen

Tallriksmodellen åskådliggör hur en bra måltid – lunch eller middag komponeras, proportionerna mellan de tre delarna och ingredienser i måltiden. Modellen är en praktisk översättning av kostråden, vilka i sin tur baseras på de gemensamma nordiska näringsrekommendationerna (NNR 2012). Hur mycket som är lagom att äta - det avgör hunger och energibehov. Måltiden kompletteras med bröd och vatten eller mjölk.

Den nya tallriksmodellen som följer, finns i två olika versioner. En anpassad för den som rör på sig enligt rekommendationerna och en annan för den som inte rör på sig så mycket, och därmed har ett mindre behov av energi.



Tallriksmodellens tre delar:

- Den första delen består av grönsaker och rotfrukter. En stor del av tallriken fylls med livsmedel från denna grupp. Den som inte rör sig så mycket kan låta grönsaker och rotfrukter fylla halva tallriken.
- Den andra delen är potatis, pasta, bröd eller gryn som ris, bulgur, mathavre och matkorn. Välj i första hand fullkornsvarianterna. Den som rör sig mycket kan göra denna del ännu större.
- Den tredje och minsta delen är avsedd för kött, fisk, ägg och baljväxter, som bönor, linser och ärter.

2.1.2 Måltidsmodellen

Denna modell består av sex pusselbitar, som alla är viktiga för att gästen ska må bra av maten och känna matglädje. Att måltiden upplevs som god och trivsamt är viktigt för att maten ska hamna i magen. En bra måltid ska vara näringsriktig och säker att äta. Med hållbar menas måltider som bidrar till en hållbar utveckling. Vi lägger tonvikten på miljö men social hållbarhet, det vill säga bra livsvillkor för människor är också en viktig dimension. Med integrerad menas att måltiden tas tillvara som en resurs i verksamheten, exempelvis i den pedagogiska verksamheten eller i omvårdnaden:



2

Mora kommun ska jobba efter Måltidsmodellen som ger ett helhetsperspektiv på bra måltider och ska användas vid planering och uppföljning av den offentliga måltidsverksamheten. Modellen består av sex olika områden, som alla är viktiga för att matgästerna ska må bra av maten och känna matglädje.

- God och Trivsamt - Att måltiden upplevs som god, tilltalande och trivsamt är viktigt för att maten ska hamna i magen.
- Näringsriktig och Säkert - En bra måltid är även näringsriktig och säkert att äta.
- Hållbart - Med hållbart menar vi måltider som bidrar till en hållbar utveckling. Vi lägger tonvikten på miljö men social hållbarhet, det vill säga bra livsvillkor för människor är också en viktig dimension.
- Integrerat - Med integrerat menas att måltiden tas tillvara som en resurs i verksamheten, exempelvis i den pedagogiska verksamheten eller i omvårdnaden.

2.1.3 Förskola och skola

Lunchmåltiden ska tillgodose 25–35 % (en tredjedel) av dagsbehovet då det gäller energi och näringsämnen, enligt gällande näringsrekommendationer från SLV (Svenska Livsmedelsverket).

Barn med heldagsplacering ska erbjudas frukost, lunch och mellanmål, dessa måltider ska täcka 65–70 % av barnens dagsbehov i energi och näringsämnen.

Barn vid förskola med nattomsorg ska erbjudas aktuella måltider som kvällsmat, mellanmål, frukost och eventuell lunch, dessa måltider ska täcka 55–100 % av barnens dagsbehov av energi och näringsämnen.

Om frukost serveras ska denna tillgodose 20–25 % av dagsbehovet energi och näringsämnen, enligt motsvarande näringsrekommendationer ovan. Härutöver kan 1–2 mellanmål serveras och ska då även vara näringsriktigt planerade och utgör del i helhet över dagen. Servering av frukost och mellanmål inom förskola och fritids ska omfattas av smörgås med pålägg, mjölk eller mjölkprodukt, gröt, flingor/gryn samt frukt eller bär.

Vid terminsstart eller högtidsdagar tar rektor beslut om servering av till exempel söta drycker, glass, godis och bakverk.

Genom kontinuitet och regelbundenhet regleras aptiten på ett bra sätt. Ambitionen för lunchmåltiden är att den ska schemaläggas och serveras någon gång mellan klockan 11.00–13.00. Rekommendationen för lunch bör vara 20–30 minuter av ätandetid.

Den sammanhängande lunchrasten bör inte understiga 40 min.

² Bildkälla: www.slv.se

2.1.4 Utbud skolkafeteria

Genom att erbjuda hälsomedvetna produkter i grundskolans skolkafeteria gör skolan en insats för att främja barns hälsa. Läsk och godis bör inte säljas. Nyckelhålmärkta (eller motsvarande kvalitét) mjölkprodukter, bröd och pålägg samt frukt ska erbjudas.

2.1.5 Särskilda boende (SÄBO)

Stor hänsyn ska tas till individens behov, funktion och förutsättningar. Vid behov eller efter önskemål ska mellanmål serveras oavsett tidpunkt på dygnet. I huvudsak ska sedan följande hållpunkter gälla.

Måltiderna ska serveras jämt fördelade över dagen, generellt tre huvudmåltider samt minst tre mellanmål. Vid behov ska extra mellanmål serveras oavsett tid på dygnet. Det är viktigt att nattfastan inte blir längre än 11 timmar.

Alla dygnets måltider är viktiga. En måltidsordning med flera små måltider/mellanmål ökar förutsättningen för personer med försämrad aptit att täcka behovet av energi och näring.

Grundprincipen vid planering för tillagning av mat är att man ska tillgodose behovet av energi, protein och andra essentiella näringsämnen för varje individ oavsett portionsstorlek. Till grund ligger NNR (aktuella nordiska näringsrekommendationer) för planering av varje individs kost.

Frukost ska tillgodose 15–20 % av det dagliga intaget energi- och näringsämnen.

Mellanmål förmiddag och eftermiddag, ska vardera tillgodose 10–15 % av det dagliga intaget energi och näringsämnen.

Lunch ska tillgodose 20–25 % av det dagliga intaget energi och näringsämnen.

Kvällsmaten/middagen ska tillgodose 20–25 % av det dagliga intaget energi och näringsämnen.

Ett kvällsmål ska serveras som tillgodoser 10–20 % av det dagliga intaget energi och näringsämnen, möjlighet till exempel smörgås ska vid behov kunna erbjudas även nattetid.

2.1.6 Övriga verksamheter - LSS, Psykiatri, HVB-hem

Gäster vid LSS-verksamheter, psykiatriverksamheter samt HVB - hem boende för ensamkommande barn, ska ges vägledning till inköpsalternativ kring måltid, utifrån ett näringsriktigt perspektiv som främjar en jämlik, hälsomedveten och sund livsstil.

2.2 Matsedlar och tillagning

Maten ska till samtliga gäst kategorier vara målgruppsanpassad, aptitlig och variationsrik. Planering av matsedlar ska även anpassas efter svenska, internationella och lokala mattraditioner, årstid och även högtider som till exempel påsk, midsommar och jul. Måltiderna ska i varje serveringslokal presenteras på ett professionellt sätt som skapar förväntningar och främjar goda matvanor.

Så långt som möjligt ska grundråvara användas vid/i tillagning av kommunens måltider. I så stor utsträckning som möjligt, ska samtliga måltider vara tillagade i kommunens egna kök/måltidsverksamheter och sluttillagas så nära serveringstillfället som möjligt, för att bäst bevara aptitlighet, smak och näringsinnehåll. Potatis, ris, pasta och grönsaker kokas/bereds så nära gästen som möjligt.

2.2.1 Matsedel förskola

Lunchmenyn inom förskolan ska bestå av minst en huvudkomponent som kompletteras med potatis, ris, pasta eller gryn samt grönsaker/rotfrukter, bröd, dryck (mjölk, vatten).

2.2.2 Matsedel grundskola och gymnasium

Lunchmenyn ska inom grundskola och gymnasium bestå av minst två huvudkomponenter per dag (varav en rätt är vegetarisk), som kompletteras med potatis, ris, pasta eller gryn samt grönsaker/rotfrukter, bröd och dryck (mjölk, vatten).

Veganmat ska serveras till barn och elever i förskola och grundskola när detta även sker i hemmet om man ansökt för aktuellt behov (se tillvägagångssätt i stycken specialkost och anpassad måltid för skola, förskola och äldreomsorg).

Lunchrätters måltidskomponenter till förskola och skola ska i matsedels- och menyplanering varieras enligt förslag till bra livsmedelsval i SLV:s uppdaterade riktlinjer "Bra mat i skolan, november 2018".

2.2.3 Utflyktsmat samtliga kategorier

Garanti för näringsinnehåll motsvarande vid ordinarie måltid ges inte, då utflykter ses som en enstaka aktivitet.

2.2.4 Matsedel särskilda boenden

Lunchmenyn ska inom särskilda boenden bestå av minst två huvudkomponenter per dag, som kompletteras med potatis, ris, pasta eller gryn samt grönsaker/rotfrukter, bröd och dryck (mjölk, måltidsdryck). Dessert ska dagligen erbjudas och serveras.

Kvällsmat-/middagsmenyn ska inom särskilda boenden bestå av en huvudkomponent som kompletteras med passande tillbehör samt bröd och dryck.

2.3 Portionsstorlek och pris per portion

Den norm som av SLV (Sveriges Livsmedelsverk) rekommenderas för energiinnehåll i måltider, är normvärde för den portionsstorlek som dagligen serveras varje gästkategori. Denna norm är även utgångsfaktor för kostnadsberäkning av portionspriser.

2.4 Servering vid arbetsmöten och konferenser i kommunens lokaler

Färsk frukt ska alltid kunna beställas. Smörgås med nyckelhålmärkt matbröd (eller motsvarande kvalité), bordsmargarin och pålägg bör erbjudas som alternativ. Servera gärna någon grönsak till aktuella smörgåsar.

Likvärdigt sortiment, ska vara självklara alternativ i kommunens lokaler även till gäster med behov av specialkost på grund av medicinskt skäl.

Kaffe/te som erbjuds ska vara ekologiskt, vatten som erbjuds ska vara kranvatten. Närproducerade, säsonganpassade samt ekologiska livsmedel ska serveras i så stor utsträckning som möjligt.

2.5 Servering i kommunhus, fritidsgård, sporthall, bibliotek och museum

I samtliga cafeterior och restauranger i kommunens lokaler, ska hälsomedvetna produkter och utbud finnas, där utbudet följer rekommendationer utifrån ett näringsriktigt perspektiv. Nyckelhålmärkta mjölkprodukter, bröd och pålägg samt frukt ska erbjudas.

3 Specialkost och anpassade måltider i skola, förskola och äldreomsorg

Dalarnas kommuner har gemensamt och i samarbete med Region Dalarna tagit fram dessa rutiner för specialkost och anpassade måltider som erbjuds i kommunernas förskolor, skolor, inklusive fritidshem och äldreomsorgen. Som grund för rutinerna används branchorganisationen Kost & Näringsrekommendationer³.

Dalarnas kommuner har i samråd med Region Dalarna tagit ställning till att Kost & Näringsrekommendationer ska följas med vissa undantag och kompletteringar. Här följer en beskrivning och arbetsätt som efterföljs och kompletteringar om vilka rutiner Dalarnas kommuner valt att arbeta utefter ” Gemensamma riktlinjer för specialkost & anpassade måltider i Dalarnas kommuner”⁴. Beskrivningen innehåller även kompletterande fakta om behovsanpassade måltider vid selektivt ätande på grund av neuropsykiatrisk funktionsvariation (NPF) och liknande.

Anpassad måltid eller behovskost för Mora Kommun har en arbetsgång som arbetats fram. ”**Arbetsgång för behovsanpassad kost**” har arbetats fram i samråd mellan elevhälsoteamet/förskolans specialpedagoger och kostchef.

Anpassning mat och måltidsmiljö beslutas av ansvarig rektor med stöd ifrån elevhälsoteamet/förskolans specialpedagoger för varje enhet. Representant för skolan/förskolan har kontakt och samråd med specialkostansvarig på varje köksenhet⁵.

Definition av specialkost och anpassad kost.

I Dalarnas kommuner erbjuds förutom den ordinarie maten även specialkost samt anpassade måltider. Definitionen av dessa är i enlighet med Kost & Närings definitioner, men anpassad kost vid selektivt ätande på grund av exempelvis neuropsykiatrisk funktionsvariation (NPF), ätstörning och liknande kallas för Behovsanpassad kost.

3.1 Specialkosten omfattar

Inom begreppet specialkost ryms behov av avvikelser från normalkosten på grund av kostrelaterade sjukdomar, matallergi och/eller andra överkänslighetsreaktioner. Huvudsyftet med specialkost är att säkerställa att de som har medicinskt behov har tillgång till säker kost.

Detta dokument behandlar de vanligast förekommande anledningarna till barns/elevs behov av specialkost:

- Matallergi (även kallat födoämnesallergi)
- Celiaki
- Laktos och komjolkintolerans
- Kontaktallergi/ Korsreaktioner/överkänslighetsreaktioner
- Icke-allergiska överkänslighetsreaktioner

3.2 Anpassningsmåltiden omfattar

Med anpassad måltid avses anpassningar som bedöms vara nödvändiga för att individen ska klara sin skolgång eller vistelse på förskolan. Utöver själva maten kan sådana anpassningar även innefatta måltidsmiljön.

Förskolan och skolan får inte – och ska givetvis inte – diskriminera något barn eller elev. Diskrimineringslagen (2008:567) förbjuder diskriminering som har samband med kön, könsöverskridande identitet eller uttryck, etnisk tillhörighet, religion eller annan trosuppfattning, funktionsnedsättning, sexuell läggning eller ålder.

³ Bilaga ” Specialkost och anpassade måltider för skola, förskola och äldreomsorg för Mora kommun”

⁴ Bilaga ”Gemensamma riktlinjer för specialkost & anpassade måltider i Dalarnas kommuner”

⁵ Bilaga ” Arbetsgång för behovsanpassad kost för Mora kommun”

3.2.1 Vad räknas som en anpassad måltid?

Till kategorin anpassade måltider hör behov av mat- och måltidsanpassningar för barn/elever som på grund av fysiska, sensoriska, kognitiva eller utvecklingsbetingade funktionsnedsättningar har svårigheter att äta och/eller delta i den ordinarie måltiden. Detta inkluderar neuropsykiatriska funktionsnedsättningar (NPF).

Kategorin omfattar även andra kostavvikelser, grundade i exempelvis etiska ställningstaganden och religion.

3.2.2 Anpassning av måltid och/eller behovsanpassad kost:

De som är berättigade att få behovsanpassad kost kommer i förstahand erbjudas en fast anpassad måltidsmeny som är bestämd, gäller ej etisk eller religiös kost behov.

Vid behov av anpassad måltid eller behovskost följs "Arbetsgång för behovsanpassad kost" (se bilaga i specialkost och anpassnings måltidpolicy för Mora Kommun).

Anpassning beslutas av ansvarig rektor med stöd ifrån elevhälsoteamet/förskolans specialpedagoger för varje enhet. Representant för skolan/förskolan har kontakt och samråd med specialkostansvarig på varje enhet.

Konkreta exempel på anpassade måltider:

- Anpassning av religiösa skäl, till exempel minus fläsk eller etiska skäl till exempel vegetarisk och vegankost.
- Behovsanpassad kost, så som neuropsykiatriska funktionsnedsättningar (NPF), ätstörningar eller liknande.
- Anpassningar för måltider och måltidsmiljö
 - Konsistensanpassning
 - Separering: ordinarie kost där komponenterna är uppdelade
 - Energi berikning: ordinarie kost berikad med extra fett
 - Kost vid selektivt ätande

4 Intyg

Intyg delas upp i två kategorier:

- Kostanmälan av specialkost/anpassad måltid för samtliga som är behov av någon anpassning.
- Läkarintyg/journalutdrag eller anpassningsbeslut utställda till måltidsverksamheten i syfte att säkerställa korrekt hantering och förmåga att erbjuda specialkost och anpassade måltider. För de som innefattas inom respektive bestämmelser om anpassnings område.

4.1 Läkarintyg/journalutdrag och kostanmälan

För specialkost och anpassade måltider ska alltid en anmälan om specialkost/anpassad måltid fyllas i, för att säkerställa en korrekt hantering i köket. Kostanmälan fylls i av vårdnadshavare eller myndig elev.

Vid specialkostbehov ska läkarintyg/journalutdrag lämnas in, dock förutom vissa ursteg. (Se bestämmelser i "Specialkost och anpassningsmåltid policy för Mora kommun" stycke 5.3.1)

Vid anpassad måltid eller behovskost ska "Arbetsgång för behovsanpassad kost" följas. Anpassning beslutas av ansvarig rektor med stöd ifrån elevhälsoteamet/förskolans specialpedagoger för varje enhet. Representant för skolan/förskolan har kontakt och samråd med varje enhets köksverksamhets specialkostansvarige.

4.2 Specialkost eller anpassad måltid för pedagoger och andravaxna

Vid pedagogisk måltid har man som personal rätt till specialkost utifrån allergier (styrkt med läkarintyg/journalutdrag), samt av religiösa eller etiska skäl (vegan/vegetarian). Övriga önskemål om annan specialkost medges ej. Behovet av specialkost av medicinska, religiösa och etiska skäl till pedagoger som äter pedagogisk måltid i förskola eller skola har samma förhållningssätt och förfarande som elever/barn.
(se riktlinjer för pedagogiska måltider)

5 Kökslokaler, krav i lagstiftning

Samtliga kökslokaler i Mora kommun där beredning, tillagning och servering sker, ska vara ändamålsenligt utformade för aktuella funktioner som sker och så att krav tillgodoses i såväl livsmedelslagstiftning som arbetsmiljölöslagstiftning. Kökets planlösning och produkt/personalflöden ska möjliggöra god hygienpraxis.

Kommunens fastighetsförvaltning ansvarar för löpande för att kökslokalerna sköts genom exempel underhåll, renovering, om-/nybyggnation, så att måltidernas livsmedelshygieniska kvalitet säkerställs, samt att riskfyllda arbetsmoment och ohälsa förebyggs hos anställda.

Samtliga köksenheter inom kommunen där livsmedelshandtering sker i någon form ska följa normer i gällande livsmedelslagstiftning (EG) nr 178/2002 med förordning om livsmedelshygien i (EG) nr 852/2004 och utgå från framtagna mallar och dokument till egenkontrollprogram.

Varje enhet ska själva anpassa rutiner för egenkontrollprogram. Detta omfattar även restaurang- och caféverksamheter vid kommunhus, idrottsanläggningar, fritidsgård, bibliotek och museum.

Kontrollhandbok för storhushåll - Del 1 – Del 2 – Del 3, framtagna av Livsmedelsverket, ska utgöra vägledning och stöd.

6 Miljö i matsal och restauranglokaler

Matråd/elevråd ska bedrivas för att stimulera delaktigheten och engagemanget för bra måltider. Påverkan och trevlig måltidsmiljö, ska finnas på varje enhet inom förskola, skola och särskilt boende. Delaktighet från aktuella gäster, såväl elever inom skolan som gäster vid särskilda boenden ska vara en självklarhet.

Varje matgäst ska få ett flexibelt och bra bemötande i en fräsch och behaglig måltidsmiljö. Miljön ska vara ordnad så att alla gäster känner trivsel att äta och får en god måltidsservice.

Maten och måltiden inom varje enhet, förskola och skola som särskilt boende ska ses som en "naturlig mötesplats" på vägen för socialt hållbar utveckling.

7 Hållbarhet

Maten står för en stor del av vår miljöpåverkan, både i form av utsläpp av olika växthusgaser och spridning av kemikalier. Att äta klimatsmart handlar mycket om att tillagningens tillvägagångssätt tillämpar klimatsmart matlagning, generell ökad användning av livsmedel som grönsaker och mindre andel kött, mer när- och säsongsoodlat, mer ekologiskt och att äta upp den mat vi köper och tar till oss på tallriken. Klimatsmart mat innebär minskad klimatpåverkan, bättre hälsa och minskad risk för sjukdomar.

Närproducerade och närodlat livsmedel ska prioriteras och upphandlas i den omfattning som är möjlig, för att kunna erbjuda måltidsupplevelser i Mora, i syfte att bevara och stimulera omgivande landsbygd och svenska mervärden. Mer om krav och upphandling av livsmedel framgår i kapitel 11.

Vid planering av menyer/matsedlar till aktuella måltidskategorier, ska strävan vara att öka servering av klimatsmart matlagning och en högre andel närodlat/producerat, miljömässigt, vegetabilier och baljväxter som främjar hälsan och en hållbar livsmedelskonsumtion.

Produktion och distribution av måltider till aktuella gäst kategorier ska medverka till hållbar utveckling via, så långt möjligt, korta transportvägar. Detta även för att minimera varmhållningstid för distribution av aktuella måltidskomponenter.

Fokus ska riktas mot att mängden matsvinn minskar i samtliga kommunens produktions- distributions- och serverings led. Med utgångsläge i mängden aktuellt matsvinn g/portion för serverade portioner 2018, så ska målsättning vara en minskning med 25 % till år 2021. Därefter fortsättningsvis ha ett arbetssätt som främjar ett minskat matsvinn på samtliga enheter inom kommuns verksamheter. Varje verksamhetskök ska arbeta efter tillämpat arbetssätt som synliggör och ökar kunskapen för matsvinnet dagligen, genom att väga tallrikssvinn och serveringssvinn varje dag.

8 Maten som pedagogiskt verktyg

Måltiden ska vara en självklar del av den pedagogiska verksamheten. Vuxennärvaro i grundskolornas restauranger och vid förskolor ska finnas under aktuell serveringstid. Pedagogisk personal äter tillsammans med barn och elever för att skapa förutsättning för en lärande och lustfylld måltid. Att äta en bra komponerad måltid och regelbundet över dagen, har avgörande betydelse för att hela kroppen fungerar och kan prestera det som förväntas.

Inom särskilda boenden ska bedömning och behovsanpassning vid måltidssituationen göras i förhållande till övriga redan pågående insatser (matning etc.). Syfte ska vara att personalen äter tillsammans med vårdtagaren och samtidigt utgör ett stöd vid måltiden för att främja social samvaro och skapa en lugn atmosfär.

9 Profession och kompetens

Utbildningskrav ska vara ställda i relation till befattning. Personal som tillagar och bereder ska ha dokumenterad grundutbildning i restaurang-/storhushållsproduktion eller med jämbördig erfarenhet.

All personal vid mat- och Måltidstjänster i Mora kommun ska minst 1 gång per år, genomgå behovsanpassade adekvata utbildningar som motsvarar de ökade kraven och behoven av specialistkompetens för kockar och köksbiträden. Ökad kompetensutveckling ska medverka till inspiration och kreativitet i köken, via årlig kompetens- och utbildningsplan.

För anställda som arbetar med tillagning och beredning i kommunens måltidsverksamheter, ska fortbildning i livsmedelshygien ske löpande. Motsvarande utbildning för vårdpersonal och pedagoger som bereder frukost och mellanmål ska ske vartannat år.

I professionen omfattas även ett värdskap som utförare av mat- och Måltidstjänster innehar, via ett respektfullt bemötande och god service som sätter sin prägel på maten och måltiden som serveras, samt även den omgivande miljön.

10 Kvalitetsuppföljning

Syfte med aktiviteter i detta kapitel är att uppföljning och rutiner får genomslag i hela verksamheten. Det gäller måltidens kvalitet såväl upplevd kvalitet hos samtliga olika gäst kategorier som omfattas, men också om så kallad systemkvalitet. Med systemkvalitet avses till exempel näringsinnehåll, valmöjlighet, variation och livsmedelskvalitet.

Fortsatt beskrivs de riktlinjer som antagits beträffande kvalitet samt uppföljningsstruktur.

- Måltidsverksamheten ska utvärderas och följa upp kontinuerligt årligen med statistik över, matsvinnns volym/portion och andelen närproducerat & närodlat utefter den antagna nämndplanen.
- Öka andelen närproducerat och närodlade livsmedel och råvaror som gynnar lokal produktion.
- Närproducerat och närodlade livsmedel/råvaror prioriteras framför andra alternativ.
- Mål och riktlinjer i den politiskt antagna måltidspolicyn ska följas upp och redovisas 1 gång/år av Serviceförvaltningen/Måltidsverksamheten. Utvärdering och uppföljning ska ingå i befintlig plan för systematiskt kvalitetsarbete, som sker fördelat över året.
- Måltidsverksamheten, matens kvalitet och personalens bemötande ska årligen följas upp via enkät.
- Verksamheten ska organiseras så att uppställda mål uppnås samt till bäst möjliga totalkostnad. En ändamålsenlig budgetering och redovisning (inkluderat att generera avsättning för effektiviseringar) ska ske baserad på självkostnader samt ett enhetligt portionsbegrepp (medelportion).
- Matråd/elevråd/måltidsombudsmöten ska finnas på varje enhet för att öka engagemanget kring maten och implementering av måltidspolicyn. Enhetschef ska sammankalla inom förskola/skola och kostchef vid måltidsverksamheten sammankallar inom socialnämndens verksamheter. Dokumentation från matråds- och måltidsombudsmöten med handlingsplan ska vara underlag i kvalitetsuppföljning.
- På varje förskola/grund- och gymnasieskola och särskilt boende ska finnas en kvalitetssäkring i form av dokumentation, där det framgår vem som är ansvarig för att berörd personal får kunskap om till exempel allergier, ansvaret hos pedagoger och vårdpersonal vid servering av måltider, samt en handlingsplan som beskriver insatser vid en akut reaktion samt registrering av tillbudet. Incidentrapportering lämnas i samband med den årliga kvalitetsredovisningen.
- Uppföljning av livsmedelsupphandling, avtalstrohet och näringsberäkning av måltider ska ske kontinuerligt under året.
- Uppföljning av måltidsverksamhetens och anställdas sjukfrånvarotal alternativt frisknärvaro, ska årligen redovisas
- Samtliga berörda måltids-/köksenheters livsmedelshantering ska vara registrerade hos kontrollmyndigheten (Miljökontoret Mora-Orsa) och efter kontroll åtgärda brister och redovisa vidtagna åtgärder till kontrollmyndigheten.
- Varje kök ska ha ett väl fungerande egenkontrollprogram med rutiner som säkerställer livsmedlens säkerhet, redlighet och spårbarhet, ca 1 gång/år.
- Det ska tydligt framgå i beslut och avtal om var tillagning och produktion av måltider sker: i "egna" verksamheten, hos entreprenör eller i kombination av dessa.

11 Policy för upphandling av livsmedel

All upphandling för måltider och livsmedel i Mora kommun ska följa den av fullmäktige antagna "Riktlinjer för upphandling och inköp".

Övergripande mål för all upphandling är att tillgodose kommunens behov av varor och tjänster på ett professionellt, affärsmässigt, hållbart och etiskt korrekt sätt. All anskaffning av varor och tjänster ska genomföras på ett fördelaktigt och effektivt sätt för att nå rätt kvalitet till lägsta möjliga kostnad.

Så långt möjligt ska kommunens måltidsverksamheter arbeta för säsonganpassad råvaruanvändning.

Vid upphandling av livsmedel bör tydliga krav definieras som klargör kvalitetsnivån kring aktuell produkt.

Vid upphandling ska förutsättningar för lokalt producerade livsmedel beaktas och underlättas om det är möjligt.

Utförare/leverantör ska göra inköp av livsmedel enligt Upphandlingsmyndighetens hållbarhetskriterier för upphandling av Måltidstjänster och hållbara livsmedel. Mora kommun avser att alltid tillämpa de vid varje tillfälle senast uppdaterade versionerna av kriterierna. Detta innebär att kommunen avser att beakta tillämpningen av innehåll och nivå, vid varje enskild del.

Syftet med att tillämpa upphandlingsmyndighetens hållbarhetskriterier för måltids-tjänster och livsmedel är för att ställa krav på hållbarhetsaspekter som bland annat:

- omfattar miljö och djurskydd, så att produktion av livsmedel sker i nivå med svensk lagstiftning.
- en socialt ansvarsfull produktion av bland annat kaffe, te och kakao samt bananer, för att bidra till en mer långsiktig hållbarhet där hänsyn även tas till miljö och ekonomisk hållbarhet för odlarna.

12 Livsmedelsförpackningar

De produkter som kommunens verksamheter använder för förvaring, servering och leverans av färdiglagad mat, ska uppfylla bestämmelserna i "förpackningsdirektivet" (direktiv 1994/62/EG om förpackningar och förpackningsavfall med ändringar) samt svenska livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS 2003:2 med senaste ändring.

13 Transporter

Då Mora strävar efter att minska miljöpåverkan ska leveranser från producent/odlare/grossist av livsmedel ske med kortast möjliga transporter. Allt transportarbete ska vara energieffektivt och ske med minsta möjliga utsläpp av växthusgaser och andra hälsoskadliga ämnen.

Utgångspunkten för ett hållbart transportsystem ska enligt "Strategi, Hållbara Mora" följa nationella mål där Sverige senast 2030 ska minska klimatpåverkan från transporter med 70 procent relativt år 2010.

Fordon ska väljas med låg miljöpåverkan, hög energieffektivitet och hög trafiksäkerhet.

Leverantören ska vid avtalsstart ha ett miljöledningsarbete enligt Upphandlings-myndighetens baskrav eller liknande som avser uppdraget och som minst innehåller följande:

- En implementerad miljöpolicy.
- Rutiner för att säkerställa att lagar och föreskrifter som berör verksamheten följs.
- Rutiner för att minska bränsleförbrukningen och utsläppen av växthusgaser.

14 Referensdokument

- Svenska näringsrekommendationer SNR, baserade på nordiska näringsrekommendationer NNR, fastställda av Livsmedelsverkets styrelse 2012
- Informationsförordningen (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenter och Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation.
- Kost & näring, Kost & närings nationella rekommendationer
- FN:s Barnkonvention
- Bra mat i skolan, SLV (november 2018)
- Bra mat i förskolan, SLV (september 2016)
- Bra mat för äldre, SLV
- Hälso- och sjukvårdslagen
- Mat och näring för äldre sjuka inom vård och omsorg, SLV
- Näring för god vård och omsorg, en vägledning för att förebygga och behandla undernäring (Socialstyrelsen 2011)
- Förebyggande av och behandling vid undernäring SOSFS 2014:10, Socialstyrelsen, Föreskrifter och allmänna råd.
- Lag (1993:387) om stöd och service till vissa funktionshindrade, SFS 2017:735 4 juli - 17
- Uppmuntra till bra måltider "Till dig som ansvarar för måltiden i gruppboende och serviceboende" – slv.se
- Kontrollhandbok för storhushåll Del 1, Del 2, Del 3 – SLV.SE
- Kommunplan 2020 med budget, mått och verksamhetsmål
- Strategi, hållbara Mora med målbild 2030
- Ett växande Mora – för alla, Politisk plattform 2020-XXXXXX
- Kost & Näringsrekommendationer för specialkost och anpassade måltider i förskola och skola (februari 2020)

Bilagor:

1. Gemensamma riktlinjer för mat och måltider i Dalarnas län
2. Gemensamma riktlinjer för specialkost & anpassade måltider i Dalarnas kommuner
3. Kost & Näringsrekommendationer för specialkost och anpassade måltider i förskola och skola (februari 2020)
4. Specialkost och anpassade måltider för skola, förskola och äldreomsorg för Mora kommun
5. Arbetsgång behovsanpassad kost för Mora kommun