

POLICY

KOSTPOLICY



Antagen av kommunfullmäktige 2020-03-10

STYRANDE DOKUMENT	
Dokumenttitel	Kostpolicy
Diarienummer	KK19/638
Kategori av styrdokument	Normerande
Fastställd av	Kommunfullmäktige
Beslutsdatum	2020-03-10
Giltighetstid	-
Omfattar	-
Dokumentansvarig	-
Uppföljning	-

* Uppgift saknades i beslutat styrdokument vid tid för redaktionell revidering.

KATEGORIER AV STYRDOKUMENT	
Organiserande	Förklarar, tydliggör och reglerar kommunens roll- och ansvarsfördelning samt vem som har rätt att fatta beslut.
Normerande	Beskriver kommunens förhållningssätt i en viss fråga eller ger direktiv för hur något ska utföras och syftar till att styra beteenden utifrån en gemensam värdegrund.
Aktiverande	Beskriver vad kommunen vill förändra eller uppnå inom specifika områden och syftar till att ge ett uppdrag att handla på ett visst sätt.
Reglerande	Anger villkoren för kommunal service och vilka krav kommunen ställer på de som lever, verkar och vistas i Nyköping.

INNEHÅLL

SAMMANFATTNING.....	1
1 INLEDNING.....	1
2 SYFTE.....	1
3 UTGÅNGSPUNKTER OCH PRINCIPER	1
3.1 Politiska utgångspunkter.....	1
3.2 Hållbar	2
3.3 God, Säker och Näringsriktig.....	2
3.4 Integrerad och trivsamt.....	3
3.5 Situationsspecifika utgångspunkter och principer	3
4 MÅL OCH INRIKTNING	3
4.1 Övergripande mål.....	3
4.2 Inriktning och berörda verksamhetsområden.....	3
5 GENOMFÖRANDE	4
5.1 Metoder och ansatser	4
5.2 Nedbrytning i riktlinjer.....	4
6 REVIDERING AV STYRDOKUMENT.....	4
6.1 Aktualitetsprövning.....	4
7 ÄNDRINGSHISTORIK.....	5

SAMMANFATTNING

1 INLEDNING

Ersätter tidigare Kostpolicy med dnr KK15/541.

Kostpolicyn gäller från 2020-04-01 till 2022-12-31

Nyköpings kommun har beslutat att utföra måltidsproduktion inom förskola, skola och äldreomsorg i egen regi. Denna policy anger riktningen för måltidsproduktionen. Policyn gäller för verksamhet i egen regi samt för privata äldreboenden.

2 SYFTE

Kostpolicyn beskriver Nyköpings kommuns principer, grunder och värderingar avseende måltidsproduktion och måltidssituationen som helhet.

3 UTGÅNGSPUNKTER OCH PRINCIPER

3.1 Politiska utgångspunkter

Policyn tar sin utgångspunkt i Agenda 2030's nedan angivna mål för hållbar utveckling.



Dessa mål bryts ned i den övergripande måltidsmodellen som kan illustreras i nedan bild.



Utgångspunkter för Kostpolicyns framtagande har varit kvalitet och ekonomi.

Samtliga måltider ska vara vällagade, goda och näringsriktiga samt serveras i en trevlig miljö med ett gott bemötande.

För att uppnå policyns intentioner krävs rätt kompetens hos kockar och måltidspersonal samt en baskunskap om maten, måltiden och dess betydelse hos all personal i verksamheterna.

3.2 Hållbar

Matsvinnet ska minimeras. Matsvinn uppstår i hela kedjan-från varuleverans till tillagningskök, mottagningskök, vid servering samt efter gästens måltid.

God logistik är av största betydelse när man ska undvika matsvinn. Det innebär att den som producerar maten behöver utveckla lösningar och system för tillagning, leveranser och servering av måltider som ytterligare minimerar matsvinnet.

Köken ska arbeta för en effektiv energianvändning med anpassad utrustning och utbildad personal. Klimatanpassade val ska göras vid om- och ny byggnation av kök samt reinvestering av maskinpark och utrustning.

Måltidsproduktionen, från livsmedelsupphandling till servering, ska på ett hållbart sätt anpassas i syfte att på ett positivt sätt bidra till den biologiska mångfalden och minimera klimatbelastningen.

Menyplanering ska ske med färska livsmedel anpassade efter säsong.

All mat som serveras ska bestå av råvaror som producerats med metoder godkända enligt rådande svensk lagstiftning gällande arbetsvillkor, djurskydd och miljölagstiftning.

Vissa varugrupper har stor påverkan på den biologiska mångfalden och ska köpas ekologiskt producerade och verksamheten ska då sträva efter att följa kriterierna i "One Planet Plate" 2019 WWF.

3.3 God, Säker och Näringsriktig

Den som producerar måltiden ska sträva efter att laga mat från grunden, när det krävs så används hel- och halvfabrikat av god kvalitet.

Maten som serveras ska vara säker för våra matgäster att äta. Det innebär bland annat att egenkontrollprogram med genomförda riskanalyser har upprättats och att personalen utbildas regelbundet i livsmedelshygien.

En varierad meny ska serveras varav växtbaserade rätter ska ingå som en naturlig del av menyn. Det ska finnas valmöjligheter och alternativ.

Specialkost ska serveras vid behov, enligt upprättade riktlinjer och rutiner. Måltiderna ska ha ett näringsinnehåll som är anpassat för aktuell målgrupp.

3.4 Integrerad och trivsamt

Måltiden ska vara en naturlig del av kärnverksamheten och för att måltiden ska kunna uppskattas fullt ut är det viktigt att matgästen får äta i en trevlig måltidsmiljö.

Baskunskap om måltiderna och dess betydelse för matgästerna ska finnas hos all personal, för att måltiden ska vara fullt integrerad i verksamheten.

Måltiden ska vara en viktig del av dagen som ger både samvaro och smakupplevelse.

Mat som serveras ska skapa lustkänsla hos matgästen. Det är viktigt att kunna skilja på vardag och helg genom den mat som serveras.

Måltidsmiljön ska vara trivsamt och funktionell.

Material som används ska vara hållbart, trevligt att äta på och lätthanterligt. Plastmaterial eller annat engångsmaterial bör användas endast om särskilda skäl föreligger.

Skolpersonal och personal inom vård- och omsorg ska finnas närvarande under måltiderna i respektive verksamhet.

3.5 Situationsspecifika utgångspunkter och principer

Livsmedelsverkets råd för offentliga måltider och socialstyrelsens föreskrifter och allmänna råd ska följas.

4 MÅL OCH INRIKTNING

4.1 Övergripande mål

Målet för den kommunala måltids servicen i Nyköping är att servera Sveriges bästa offentliga måltider.

4.2 Inriktning och berörda verksamhetsområden

Kostpolicyn omfattar alla verksamheter där kommunen är huvudman Policyn gäller för:

- Förskola
- Grundskola och fritidsverksamhet Gymnasieskola
- Särskilt boende för äldre och dementa
- Restauranger på Äldreboende Måltidsdistribution till hemmaboende Elevcafeterior

Policyn ska dessutom vara vägledande där personal är behjälplig vid matlagning i enskild brukares hem.

5 GENOMFÖRANDE

5.1 Metoder och ansatser

En löpande samverkan, kommunikation och dialog med och mellan kommunens samtliga verksamheter ska ske för att säkerställa en positiv måltidsupplevelse.

Respektive verksamhetschef ansvarar för att policyn följs inom sin verksamhet.

Ansvar för genomförande och implementering inom kommunens egna verksamheter åvilar Kommunstyrelsen via Måltidsservice samt respektive divisionschef inom division Social omsorg och division Barn Utbildning Kultur.

5.2 Nedbrytning i riktlinjer

Om behov bedöms föreligga kan nämnd ta fram riktlinjer för att förtydliga vad som sägs i denna policy.

6 REVIDERING AV STYRDOKUMENT

6.1 Aktualitetsprövning

Kostpolicyn ska aktualitetsprövas vid varje mandatperiod. Ansvaret för detta åligger Kommunstyrelsen.

7 ÄNDRINGSHISTORIK

Rev	Författare	Beskrivning av förändring	Datum