




## Kostpolicy



 <b>Eda kommun</b>	<b>Styrdokument</b>	
	<b>Dokumenttyp</b>	Policy
	<b>Beslutad av</b>	Kommunfullmäktige 2012-03-28 § 41
	<b>Dokumentansvarig</b>	Kostchefen
	<b>Reviderad av</b>	Kommunstyrelsen 2019-10-22, § 200

## Innehållsförteckning

<b>1</b>	<b>Förskola och skola.....</b>	<b>4</b>
1.1	Inledning.....	4
1.2	Mål.....	4
1.2.1	God.....	4
1.2.2	Integrerad.....	4
1.2.3	Trivsamt.....	4
1.2.4	Hållbart.....	4
1.2.5	Näringsriktigt.....	4
1.2.6	Säkert.....	4
1.3	Specialkost.....	5
1.3.1	Medicinska skäl.....	5
1.3.2	Religiösa skäl.....	5
1.3.3	Etiska skäl.....	5
<b>2</b>	<b>Vård och omsorg, LSS.....</b>	<b>5</b>
2.1	Inledning.....	5
2.2	Mål.....	5
2.2.1	God.....	5
2.2.2	Integrerad.....	5
2.2.3	Trivsamt.....	5
2.2.4	Hållbart.....	6
2.2.5	Näringsriktiga.....	6
2.3	Specialkost.....	6
2.3.1	Medicinska skäl.....	6
2.3.2	Religiösa skäl.....	6
2.3.3	Etiska skäl.....	6

# 1 Förskola och skola

## 1.1 Inledning

Mat och måltider är källa till njutning, glädje, mötesplats och kulturbärare men våra matvanor har också stor betydelse för vår hälsa. Förskolan och skolan har en enastående möjlighet att främja en hälsosam livsstil med bra matvanor, men naturligtvis har hem och familj det grundläggande ansvaret.

Kostpolicyn är baserad på vägledningen från Livsmedelsverket - ”Bra mat i förskolan” och ”Bra mat i skolan” och policyns syfte är att ge en samsyn på mat inom kommunen. Den ska vara ett stöd för politiker, personal, elever och föräldrar/vårdnadshavare.

## 1.2 Mål

### 1.2.1 God

Måltiderna ska vara goda och anpassade till målgruppen, inspirera och utmana gästerna samt bidra till att de får med sig kunskap, intresse och nyfikenhet. Livsmedlen ska vara av god kvalitet och kökspersonalen ska ha rätt kompetens.

### 1.2.2 Integrerad

Måltiderna ska vara en del av skolans utbildningsverksamhet och matsalen ses som en lärosal där pedagoger har tillfälle att ge eleverna kunskap om en hållbar livsstil. Gästerna ska uppmuntras att utforska smaker, dofter och konsistens, nya livsmedel eller nya matkulturer.

### 1.2.3 Trivsamt

Måltiderna bör schemaläggas så alla gäster kan inta lunchen någon gång mellan kl 11-13 och ha möjlighet att sitta vid matbordet cirka 20 minuter. Kötiden hålls så kort som möjligt, likaså ljudnivån hålls så låg som möjligt. Öka gästernas delaktighet genom att ha matråd.

### 1.2.4 Hållbar

Måltiden ska vara hållbar genom att ställa miljökrav i upphandlingar, jobba med att minska matsvinnet i kök, vid servering och från tallrikarna, säsongsanpassa inköpen av grönsaker, satsa på klimatsmarta måltider och samordna/minimera transporter till och från köken.

### 1.2.5 Näringsriktig

Måltider som levereras till gästerna ska följa riktlinjerna och näringsrekommendationerna för målgruppen och de ska främja goda kostvanor.

### 1.2.6 Säker

Måltiden ska vara säker. Personalen i tillagnings- och mottagningskök har kunskap om livsmedelssäkerhet och de har rutiner för hur risker hanteras, förebyggs och åtgärdas samt hur det dokumenteras. Köken säkerställer att gäster med allergi/överkänslighet får rätt mat.

## 1.3 Specialkost

### 1.3.1 Medicinska skäl

Specialkost av medicinska skäl erhålls efter att läkarintyg från behandlande läkare lämnats.

### 1.3.2 Religiösa skäl

Specialkost av religiösa skäl tillhandahålls men dock inte halal eller koshermat.

### 1.3.3 Etiska skäl

Vi erbjuder laktovegetarisk och lakto-ovo-vegetarisk kost (vegetarisk kost inklusive mjölk och ägg).

Vegankost erbjuds inte eftersom vi inte kan garantera Livsmedelsverkets näringsrekommendationer.

## 2 Vård och omsorg, LSS

### 2.1 Inledning

Att stärka det friska och förebygga ohälsa är centralt för att stödja ett hälsosamt åldrande. Med hög ålder ökar risken för att drabbas av undernäring. Undernäringen ökar risken för fallolyckor, sjukdom och minskar möjligheten att klara sig själv. Måltiden är en grundläggande del av omvårdnaden av äldre. Kostpolicyen är baserad på Livsmedelsverkets råd ”Bra måltider i äldreomsorgen” och är ett stöd för hur verksamheterna bör arbeta för att skapa måltider som bidrar till välbefinnande, hälsa och värdighet.

### 2.2 Mål

#### 2.2.1 God

Måltiden utgår från matgästens vanor och önskemål men även presentation, doft, smak och variation i konsistens och smakintensitet är en viktig del av måltiden. Gästen ska ha möjlighet att välja maträtt, tillbehör och måltidsdryck.

#### 2.2.2 Integrerad

Måltiderna ska bidra till verksamhetens värdegrund där genomförandeplaner för dygnets alla måltider med tydlig arbetsfördelning ska finnas. Gästen bör ha möjlighet att påverka vad, när och hur måltiden serveras. Måltiden skapar sociala sammanhang för de som önskar vilket bryter ensamheten.

#### 2.2.3 Trivsamt

Det ska finnas tillräckligt med tid för måltiden där personalen deltar aktivt i måltiden. Måltidsmiljön ska vara tilltalande och anpassad för individen med möjlighet till en god sittställning och tillgång till hjälpmedel. Gästen ska ha möjlighet att äta måltiden i sällskap med andra eller enskilt.

#### 2.2.4 Hållbar

Måltiden ska vara hållbar genom att ställa miljökrav i upphandlingar, jobba med att minska matsvinnet i kök, vid servering och från tallrikarna, säsongsanpassa inköpen av grönsaker, satsa på klimatsmarta måltider och samordna/minimera transporter till och från köken.

#### 2.2.5 Näringsriktiga

Måltiderna täcker behovet av näring och energi med extra energi och protein till de med nedsatt aptit. Måltiderna är många och små, energi- och proteintäta och spridda över dygnet. Nattfastan skall inte vara mer än 11 timmar och vätskebehovet skall tillgodoses.

### 2.3 Specialkost

#### 2.3.1 Medicinska skäl

Specialkost av medicinska skäl erhålls efter att läkarintyg från behandlande läkare och/eller sjuksköterska lämnats.

#### 2.3.2 Religiösa skäl

Specialkost av religiösa skäl tillhandahålls men dock inte halal eller koshermat.

#### 2.3.3 Etiska skäl

Vi erbjuder vegetarisk kost