



Måltidspolicy

Dokumenttyp: Policy

Antaget av: Kommunfullmäktige 2023-06-13, § 219

Senast reviderat: Giltighetstid: Gäller tills vidare

Diarienummer: KS 2021-504
Dokumentansvarig: Verksamhetschef Kost och restaurang
Adresserat till: Samtliga nämnder
Tidpunkt för aktualitetsprövning:
Relaterade styrdokument:
Sökord: Måltidspolicy

Innehåll

1	Inledning	4
2	Bakgrund	4
3	Måltidspolicy för Linköpings kommun	4
	<i>Måltider inom förskola, skola och fritidshem</i>	6
	<i>Måltider inom äldreomsorgen, stöd- och omsorgsverksamheter</i>	6
4	Uppföljning	7
5	Referenser	7

1 Inledning

Varför en måltidspolicy?

Maten och måltiden berör oss alla. I Linköpings kommun serveras varje dag måltider till omkring 35 000 barn, elever, vuxna och äldre i förskola, skola, omsorg och fritidsverksamhet. Måltidspolicyn är ett kommungemensamt styrdokument för att kvalitetssäkra måltiderna och bidra till hållbar utveckling. Med hjälp av måltidspolicyn tydliggörs kommunens målsättning att maten som serveras i Linköpings kommun ska vara god, näringsriktig, tillagad av bra råvaror, hållbar och serverad i en trivsamt miljö. Ansatsen med närproducerade livsmedel stödjer det lokala näringslivet och skapar förutsättningar för en tryggad produktionskapacitet som stödjer kommunens försörjningsberedskap. Måltidspolicyn ska aktualitetsprövas under första året i varje mandatperiod.

Måltidspolicy för vem?

Policyn gäller för kommunens samtliga verksamheter som hanterar måltider samt för privata utförare som utför verksamhet på uppdrag av Linköpings kommun, genom nämndernas kravspecifikationer för måltidsservice. För måltider inom LSS-boende, daglig verksamhet, bad- och fritidsanläggningar och liknande ska måltidspolicyn ses som ett vägledande dokument.

Policyn ska även fungera som information för elever, föräldrar, anhöriga, gode män och andra intresserade. Den ska också utgöra underlag för budget, verksamhetsplaner och nämndernas kravspecifikationer. Kommunfullmäktige kan genom nämndernas olika underlag följa hur policyns mål och intentioner beaktas och verkställs.

Styrdokument

Nationella lagar och riktlinjer styr måltiderna som tillagas och serveras i Linköpings kommun. Lagar och riktlinjer beskrivs i stycket Referenser.

2 Bakgrund

Kommunfullmäktige beslutade i augusti 2008 att ge barn- och ungdomsnämnden, bildningsnämnden, omsorgsnämnden och äldre- och vårdnämnden uppdraget att ta fram förslag till kost- och måltidspolicy för Linköpings kommun. Kost- och måltidspolicyn antogs av Kommunfullmäktige 2011. Vid Kommunfullmäktiges sammanträde 2021-05-25 beslutades om en revidering av Kost och måltidspolicyn.

3 Måltidspolicy för Linköpings kommun

Gemensamt för måltider i verksamheterna

En bra måltid får matgästen att må bra och känna matglädje. Att maten är god och att måltidsupplevelsen är positiv är viktigt för att maten ska ätas upp. En måltid ska också vara

näringsriktig och säker att äta. Dessutom ska måltiden vara miljömässigt och socialt hållbar. Måltidspolicyn bidrar till att uppnå mål 2, 3, 4, 12, 13, 14 och 15 i Agenda 2030.

För att uppnå det lyfts följande punkter fram:

- Livsmedel ska vara av god kvalitet och så långt som möjligt lagas av oberedda råvaror med ett minimum av tillsatser. När hel- eller halvfabrikat används ska de vara av hög kvalitet.
- Menyerna ska vara varierande, anpassade till respektive målgrupp samt efter säsong och högtid. Växtbaserade rätter ska ingå som en naturlig del av menyn.
- Det ska finnas flera rätter att välja på, vilket ökar valfriheten i skol- och servicehusrestaurangerna samt på vårdboenden och hemtjänsten.
- Frukt, grönsaker och rotfrukter köps in efter säsong.
- Strävan är att minst 80 % av inköpta livsmedel ska vara producerade i Sverige av svenska råvaror och därmed följa Östergötlands regionala livsmedelsstrategi, räknat i kronor, ej volym.
*I procentsatserna exkluderas kolonialvaror som inte produceras i Sverige, t.ex. kaffe, te, kakao, kryddor, konserver etc.
- Strävan är att minst 50% av inköpta livsmedel ska vara lokalproducerat av svensk råvara och därmed följa Östergötlands regionala livsmedelsstrategi, räknat i kronor, ej volym.
*med lokalproducerat avses här livsmedel producerat, förädlad och paketerat i Östergötland och angränsande landskap. I procentsatserna exkluderas kolonialvaror som inte produceras i Sverige, till exempel kaffe, te, kakao, kryddor, konserver etc.
- Strävan är att 100 % av kött, vilt kött, fågel, ost, mejeri och ägg ska vara producerade av svensk råvara.
- Animaliska livsmedel ska vara producerade med god djursorg och följa svensk djurlagstiftning och uppfylla Upphandlingsmyndighetens hållbarhetskrav.
- Viltkött ska serveras när det är ekonomiskt försvarbart och tillgången är tillräcklig.
- Vildfångad fisk ska vara fiskade med hållbara fångstmetoder och från hållbara bestånd, enligt MSC:s riktlinjer eller likvärdigt. I den mån odlad lax används ska den följa Upphandlingsmyndighetens hållbarhetskrav. Verksamheterna ska följa utvecklingen inom området och genomföra förändringar som är miljömässigt och ekonomiskt hållbara.
- Strävan är att minst 30 % av inköpta livsmedel ska vara ekologiska, räknat i kronor, ej volym. Strävansmålen för svenskt- och lokalproducerat ska gälla även ekologiskt inköpta livsmedel.
- För att öka andelen etiskt producerade livsmedel* ska krav ställas vid all livsmedelsupphandling.
*Produkter som enligt kontroll har producerats i enlighet med ILO:s åtta grundläggande konventioner om mänskliga rättigheter i arbetslivet.
- Strävan är att tillagning av maten sker så nära gästen som möjligt.
- Råvaror, livsmedel och måltider ska distribueras på ett sätt som tar hänsyn till miljön.
- Tillagning och servering av specialkost och anpassade måltider ska följa Kost & Närings nationella rekommendationer för specialkost och anpassade måltider i förskola och skola. Äldreomsorgens måltider följer de nationella rekommendationerna i de fall där det är tillämpligt.
- Matsvinnet ska minimeras och följas upp med regelbundna mätningar.
- Måltiderna ska serveras i en trivsamt miljö med ett professionellt bemötande samt presenteras skriftligt i skol- och servicehusrestaurangerna.
- Verksamheterna ska sträva efter att minska varje måltids klimatpåverkan.

- Måltidspersonalen ska ha rätt kompetens, tillgång till professionellt stöd och kontinuerlig kompetensutveckling.
- Samtliga verksamheter som hanterar mat ska följa gällande livsmedelslagstiftning och ha ett fungerande egenkontrollprogram för att förebygga hälsorisker och säkerställa god hygien.
- Det ska finnas ett forum vid varje enhet som stimulerar möjligheterna att påverka och ta ansvar för måltidsupplevelsen, maten och måltidsmiljön.

Måltider inom förskola, skola och fritidshem

- Måltiderna ska enligt skollagen vara näringsriktiga.
- Måltiderna planeras utifrån Nordiska näringsrekommendationer (NNR-12) och Livsmedelsverkets nationella riktlinjer för måltider i förskolan och Nationella riktlinjer för måltider i skolan.
- Lunchen i förskola, skola och fritidshem ska motsvara 1/3 av dagsbehovet av energi och näring, enligt NNR-12.
- Servering av bakverk, glass och söta drycker ska ske restriktivt och endast vid speciella tillfällen.
- Mattiderna anpassas så de möjliggör att barn och elever ska kunna äta i lugn och ro utan tidspress (minst 20 minuter att sitta till bords). Lunch ska serveras mellan klockan 11.00 och 13.00. På gymnasieskolan fram till klockan 13.30. Måltiderna ska helst serveras vid samma tidpunkt varje dag i syfte att skapa en positiv måltidsupplevelse.
- Vuxennärvaro är av betydelse för att göra måltiderna till en lugn och trevlig social samvaro.
- Avgiftsfri skollunch ska erbjudas till elever inskrivna i gymnasieskolan.

Måltider inom äldreomsorgen, stöd- och omsorgsverksamheter

- Måltiderna ska planeras utifrån Nordiska näringsrekommendationer (NNR-12) och Livsmedelsverkets riktlinjer Bra måltider inom äldreomsorgen.
- Måltiderna inom äldreomsorgen ska serveras enligt rekommenderad måltidsordning från Socialstyrelsen och fördelas jämt över dygnets vakna timmar. Natfastan ska inte överstiga 11 timmar.
- Måltiderna ska vara individanpassade utifrån näringsbehov och konsistensanpassning samt i stor utsträckning tillgodose brukarens önskemål.
- Måltiden ska ses som en integrerad del av omvårdnaden där medarbetarna har en central roll att främja en bra måltidsupplevelse. Måltiderna ska serveras i en trivsamt och lugn miljö. Måltiderna ska dukas fram på ett inbjudande sätt och intas i lugn och ro.
- Det ska finnas kunskap och rutiner för att förebygga, upptäcka och åtgärda ät- och nutritionsproblem. Vårdpersonalen ska ha grundläggande kunskap och tillgång till kontinuerlig kompetensutveckling.

4 Uppföljning

Uppföljning och utvärdering av Måltidspolicyn sker årligen i respektive nämnds kvalitetsredovisning. Kommunfullmäktige kan då följa nämndernas arbete med att nå målen i policyn och hur det utvecklas.

5 Referenser

Hälso- och sjukvårdslagen (2017:30)

Livsmedelslagen (2006:804)

Skollagen (2010:800)

Socialtjänstlagen (2001:453)

Nordiska näringsrekommendationer 2012

Livsmedelsverkets riktlinjer Bra mat i förskolan, Bra mat i skolan, Bra måltider i äldreomsorgen

Regional livsmedelsstrategi Östergötland, rapport Juni 2016

Agenda 2030