



Måltider i Orsa kommun



**ORSA
KOMMUN**



Alla matgäster ska uppleva en trygghet i att maten som serveras i Orsa kommun är välsmakande, näringsrik och lagad från grunden. Måltiden ska serveras i en trivsamt miljö och i enlighet med hållbar utveckling.

– Ur Policy för kost 2023–2026

Policy för kost 2023–2026

Orsa kommuns vision Orsa 2050 berättar bland annat om att vi ska skapa ett hållbart samhälle och att lokala produkter ska vara en del av vårt samhälle. Kostenheten tar fasta på visionen och Agenda 2030 i den nya kostpolicyn.

Syfte

Genom måltiden ska barn, elever och boende som äter kostenhetens måltider få möjlighet att inhämta energi och näring från en vällagad och varierad kost. Orsa kommun följer Svenska näringsrekommendationen SNR och Livsmedelsverkets riktlinjer samt Socialstyrelsens vägledning.

Mål

- Vi ska servera mat som lagas från grunden för att säkerställa kvalitet, näring och innehåll. Köken ska undvika att servera hel och halvfabrikat som innehåller onödiga tillsatser.
- Vi ska servera våra matgäster goda, varierade och näringsriktiga måltider, förebygga ohälsa och förmedla goda matvanor.
- Långsiktig målsättning är att öka andelen lokalt producerade livsmedel från mindre och medelstora företag. Kommunen ska verka för upphandling av närodlade produkter samt råvaror som bidrar till hållbar utveckling.
- Verksamheterna ska anpassa råvarorna efter årstiderna för att på så sätt minska transportsträckor.
- Kommunen ska stimulera ökad ekologisk odling genom att i möjligaste mån köpa ekologiska livsmedel.
- Samtliga kök ska vidta åtgärder för att minska matsvinn ur såväl miljösynpunkt som pedagogisk synpunkt.



Orsa kommun jobbar efter Måltidsmodellen, framtagen av Livsmedelsverket. Modellen består av sex olika områden, som alla är viktiga för att matgästerna ska må bra av maten och känna matglädje.

Källa: Bra mat i skolan, SLV 2013

Närproducerat

För att minska miljöpåverkan genom långa transporter och för att öka den inhemska produktionen av livsmedel är det av stor vikt att kommunen köper lokalt producerade livsmedel. Följande prioriteringsordning ska följas för inköp av livsmedel i alla kommunens verksamheter så långt det är möjligt.

1. Lokalproducerat (inom Dalarna med omnejd).
2. Producerat i Sverige.
3. Producerat i Norden.
4. Om inga livsmedel/varor finns tillgängliga enligt prioriteringen ovan ska möjligheten att välja ett annat livsmedel/vara ses över.
5. Om prioriteringsordningen ovan inte är möjlig att ta hänsyn till kan vi i undantagsfall handla råvaror/livsmedel från övriga världen. Det kan tex handla om citrusfrukter, ris eller liknande.



Äldreomsorgen

Inom äldreomsorgen är brukarnas möjlighet till delaktighet, valfrihet och självbestämmande viktiga begrepp. Menyer, maträtter och måltidsmiljö ska, så långt det är möjligt, anpassas efter den enskildes individuella behov, vanor och önskemål för att ge god livskvalitet och hälsa.

- Måltiderna ska vara jämnt fördelade över dygnet, så att matgästen kan tillgodose sitt energi- och näringsbehov.
- All personal som jobbar med måltider i anslutning till matgästen i äldreomsorgen ska ha relevant kunskap och rutiner för att förebygga, upptäcka och åtgärda ät- och nutritionsproblem.
- Matgästen ska få ett bra bemötande. Det ska finnas gemensamma överenskommelser för trivsel och ordning i varje matsal. Miljön ska vara ordnad så att alla matgäster får en god måltidsservice och tycker att det är trevligt att äta. Måltiderna ska även presenteras på ett aptitligt sätt som främjar goda matvanor.
- Pedagogiska måltider inom äldreomsorgen kan bidra till att den äldre får en bra måltidsupplevelse. Trygghet vid måltiden är en viktig faktor för att vilja och kunna äta.



Lärande

När våra barn och elever trivs i sin skolrestaurang och äter av lunchen främjas lärande, bra matvanor och god hälsa. En trivsamt atmosfär är en förutsättning för att kunna äta i lugn och ro. Måltiderna ska vara något som barn och unga ser fram emot och där de kan känna att de har möjlighet till delaktighet och valfrihet.

- Lunchmåltiden ska tillgodose en tredjedel av dagsbehovet vad gäller energi och näringsämnen, enligt gällande näringsrekommendationer från SLV (Svenska Livsmedelsverket).
- Barn med heldagsplacering på förskola/fritidshem ska erbjudas frukost, lunch och mellanmål. Dessa måltider ska täcka två tredjedelar av barnens dagsbehov i energi och näringsämnen.
- Strävan är att tillagning av maten sker så nära våra barn och elever som möjligt och att de serveras en flervalsbuffé som ökar möjligheten för eleverna att själv komponera sin lunch.
- Lunchen bör schemaläggas ungefär mitt i barnens och elevernas skoldag. Genom kontinuitet och regelbundenhet regleras aptiten på ett bra sätt och eleverna orkar med dagen. Inom grundskola ska verksamheten sträva efter att integrera schemalagda luncher.
- Den pedagogiska måltiden ska främja social samvaro och ge barn och elever en lugn måltidsmiljö. Den som äter pedagogisk måltid ska vara en förebild och lägga grunden till att barnen på förskola och eleverna i skola utvecklar goda matvanor.
- Förskola och skola arbetar utifrån de nationella riktlinjer som finns gällande matfrågor och hållbart tänk i undervisningen.


Specialkost

Alla gäster i behov av specialkost, behovsanpassade måltider eller anpassade måltider ska känna sig trygga med att den mat som serveras håller en hög kvalitet och är tillagad och serverad på ett säkert sätt.

- Specialkost ska tillhandahållas av medicinska skäl. För att säkerställa rätt kost krävs läkarintyg. Huvudsyftet med specialkost är att

säkerställa att de som har medicinskt behov har tillgång till säker kost.

- Behovsanpassad 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. Bedömning av behovsanpassad måltid görs av ansvarig rektor och elevhälsa/ EHT.
- Personer som av etiska, kulturella eller religiösa skäl inte kan äta maten på den ordinarie matsedeln kan erbjudas anpassning av menyn.
- Vegetariskt alternativ serveras dagligen som är näringsriktig, god och varierande.



Mandel, jordnötter samt nötter av alla slag får inte förkomma i Orsa kommuns kök och matsalar. Inte heller i personalrum. Detta för att undvika allvarliga och livshotande allergiska reaktioner som kan uppstå om den som är nötallergiker får i sig nötter via kroppskontakt eller luften.

Kontaktinformation

Kostenheten, Orsa kommun

E-post: orsa.kommun@orsa.se

Telefon: 0250-55 21 00

Besöksadress:

Parkgatan 1, 794 21 Orsa

Postadress:

Box 23, 794 21 Orsa

Läs mer på:

orsa.se

