



**Orsa kommun**

**Service och utveckling / Kostenheten**

## **Kostpolicy**

### **Inledning**

Alla matgäster ska uppleva en trygghet i att maten som serveras i Orsa kommun är välsmakande, näringsrik, väl sammansatt samt säker avseende specialkost och livsmedelshygien. Måltiden ska serveras i en trivsamt miljö och i enlighet med hållbar utveckling.

### **Syfte**

Kommunens styrdokument i kostfrågor är uppdelat i:

- Kostpolicy
- Riktlinjer för berörda nämnder

All berörd personal ska veta vilka rättigheter, krav och vilket ansvar de har för måltids- och kostfrågor inom den kommunala verksamheten.

Genom måltiden ska alla (förskola, skola, fritids, vård och omsorg) få möjlighet att inhämta energi och näring från en vällagad, varierad och näringsriktig kost som följer Svenska näringsrekommendationen SNR och Livsmedelsverkets riktlinjer inom skola, förskola och äldreomsorg samt Socialstyrelsens vägledning inom vård och omsorg. Det ger en stabil grund att stå på, vilken är förankrad i vetenskap och/eller beprövad erfarenhet.

Det ger Orsa kommun förutsättningar att jobba med och främja goda matvanor och förebygga ohälsa.

## Mål

- Långsiktig målsättning är att öka andelen lokalt producerade livsmedel från mindre och medelstora företag. Kommunen ska verka för upphandling av närodlade produkter samt verka för ökat inköp av garanterat svenskproducerade livsmedel.
- Att erbjuda våra matgäster goda, näringsriktiga måltider, förebygga ohälsa, förmedla goda matvanor och skapa säker kost som anpassas utifrån matgästernas behov, både vad gäller mängd, näringstäthet, konsistens och allergier/intoleranser.
- Måltiden ska lagas av kunnig och serviceinriktad personal.
- Maten skall i största möjliga mån vara tillagad av råvaror som bidrar till hållbar utveckling.
- Upphandling och hantering av livsmedel skall stimulera miljöriktiga och etiska inköp.
- Att inköpen förändras så den är hållbar och inte ger upphov till klimatpåverkan och att köttkonsumtionen minskar.
- Andelen ekologiska produkter ska ligga på minst 25 %. Råvarorna ska vara säsonganpassade.

## Miljö

Kommunen har ett ansvar och en vilja att skapa god kvalitet och livsmiljö för befolkningen gällande all kost och måltidsverksamhet.

## Ansvar

- Kostenheten ansvarar för tillagningen
- Kostenheten ansvarar för att maten är varierad och näringsriktig
- Chefer och rektorer ansvarar för miljön i matsalarna inom skola och äldreomsorg
- Svenska näringsrekommendationer (SNR) ska vara vägledande.

## **Kunskap och utbildning**

Personalens kunskapsnivå inom måltidsverksamheterna i kommunen ska kvalitetssäkras genom att:

- All fast anställd personal som hanterar måltider ska kontinuerligt få kompetensutveckling inom sitt arbetsområde i förhållande till ansvar och befogenheter
- Det vid anställning av måltidspersonal är adekvat grundutbildning eller motsvarande yrkeserfarenhet inom restaurang och storhushåll som är ett krav

## **Uppföljning och utvärdering**

- Inköp av ekologiska/miljömärkta varor ska följas upp
- Kostpolicyn ska revideras i början på ny mandatperiod, ansvarig är kostchef
- Riktlinjer ska revideras vartannat år, ansvarig kostchef
- Uppföljning av skolmåltidernas kvalitet sker i verktyget Skolmatsverige.se.

OM DU VILL LÄSA MER:

[www.slv.se](http://www.slv.se)

[www.miljostyrningsradet.se](http://www.miljostyrningsradet.se)

LAGAR SOM STYR:

Arbetsmiljölagen

Hälso- och sjukvårdslagen

Livsmedelslagen

Lagen om offentlig upphandling

Skollagen

Socialtjänstlagen

Kostenheten

Box 23

794 21 Orsa

Tel: 0250-552191