



## ***Kostpolicy för Bergs kommun***



2018-03-02



## Innehåll

<b>Inledning</b> .....	3
<b>Syfte</b> .....	3
<b>Mål</b> .....	3
<b>Kommunövergripande</b> .....	4
<b>Kosten inom skola, förskola och fritidsverksamhet</b> .....	4
<b>Kosten inom vård och omsorg</b> .....	4
<b>Klimat/miljö</b> .....	5
<b>Livsmedelshygien</b> .....	5
<b>Påverka</b> .....	5
<b>Näringsberäknat</b> .....	6
<b>Matsedelsplanering</b> .....	6
<b>Råvaror/tillagning</b> .....	6
<b>Kunskap</b> .....	6
<b>Utvärdering och revidering</b> .....	7

## **Inledning**

Alla berörda invånare i Bergs kommun ska erbjudas en smaklig och näringsriktig kost inom alla de verksamheter (förskola, skola, fritidshem, LSS samt äldreomsorg) där måltider serveras. Detta är ett övergripande styrdokument för hur Bergs kommun väljer att arbeta med kost och nutrition för att styra verksamheten mot de mål som satts upp.

## **Syfte**

Syftet med kostpolicyn är att övergripande visa hur kommunen ska arbeta i kostfrågan gentemot sina invånare. Vidare syftar kostpolicyn till att vara ett underlag vid beslut om budget och verksamhetsplanering.

Syftet med kostverksamheten i Bergs kommun är att genom en smakfull och näringsriktig måltid sätta hälsa och välbefinnande i främsta rummet. Måltiden ska inte bara vara ett tillfälle för att tillgodogöra sig sitt näringsbehov utan ska även vara ett tillfälle för social samvaro i en trivsamt och rofylld miljö.

## **Mål**

Målet med kostpolicyn är att ge tjänstemän i kommunens verksamheter ett styrdokument för att kunna arbeta med kost och nutrition på ett sådant sätt som önskas från politiskt håll. Målen med Bergs kommuns kostverksamhet är att:

- Främja goda matvanor
- Förebygga ohälsa
- Servera god, näringsriktig och livsmedelshygieniskt säker mat
- Laga och servera mat i en klimatsmart anda



### **Kommunövergripande**

Bergs kommun väljer att använda sig av den samlade forskningen som finns runt kost och nutrition. Detta innebär att kommunen följer Livsmedelsverkets rekommendationer inom förskola och skola samt Socialstyrelsens vägledning om måltider inom vård och omsorg.

### **Kosten inom skola, förskola och fritidsverksamhet**

- Maten som lagas ska följa de svenska näringsrekommendationerna.
- Maten ska också vara allergianpassad då relevanta intyg finns för detta.
- Måltiderna ska serveras på regelbundna tider.
- Måltidsmiljön ska vara så lugn och rogivande som möjligt för att locka till matglädje och trivsel.
- Där pedagogiska måltider bedrivs ska pedagogerna agera som goda förebilder genom att sitta tillsammans med barnen, visa matglädje och gott uppförande samt hjälpa till att grundlägga goda matvanor genom att stimulera till nyfikenhet på mat.

### **Kosten inom vård och omsorg**

- Kosten ska följa Socialstyrelsens vägledning och ses som en del av omvårdnaden.
- Specialkost, konsistensanpassad kost samt allergikost ska erbjudas vid behov.
- Maten ska vara näringsberäknad för att säkert uppfylla rekommenderat näringsinnehåll.
- Omsorgstagarna ska ges möjlighet att tillgodose sitt energi- och näringsbehov genom en jämn fördelning av måltiderna över dygnet i en lugn och trygg måltidsmiljö.

### **Klimat/miljö**

- Vid livsmedelsupphandling ska miljöstyrningsrådets rekommendationer. belysas.
- Vid menyplanering ska hänsyn tas till säsong när det gäller ex grönsaker.
- Matsvinnet ska minskas genom aktivt samarbete mellan kök och "kund".
- Maten ska lagas så nära gästen som möjligt för att hålla nere transportererna.
- Målsättningen är att andelen ekologiska livsmedel ska motsvara minst 20% av de totala inköpen för 2018, för att succesivt öka.

### **Livsmedelshygien**

Vid tillagning och servering av mat ska Bergs kommun följa de regler och lagar som finns för livsmedelshygien och aktivt arbeta för en säker miljö att laga och servera mat i. Samtliga kök i kommunen som klassificeras som livsmedelsproducent ska upprätta och följa egenkontrollprogram för livsmedelshygien (HACCP).

### **Påverka**

På skolorna ska eleverna ha möjlighet att påverka och komma med synpunkter när det gäller maten genom matråd. När det gäller våra äldre som bor i särskilt boende och de som köper mat vilken levereras via hemtjänst så ska dessa matgäster ha samma möjlighet genom regelbundna kostmöten med berörd personal från de olika områdena.

### **Näringsberäknat**

Maten som serveras i Bergs kommun ska vara näringsberäknad. Detta sker genom ett kostberäkningsprogram som kommunen köper in. Detta säkerställer att näringsrekommendationer följs och ger goda möjligheter till uppföljning.

### **Matsedelsplanering**

Vid matsedelsplanering ska svenska mattraditioner och högtider uppmärksammas. Bergs kommun ska både införliva vissa nya mattraditioner/rätter samt bevara den svenska mattraditionen, husmanskosten.

### **Råvaror/tillagning**

- I Bergs kommun ska vi använda oss av svenska kött/fågelråvaror så långt som det är möjligt. Detta görs med kvalitet, djurhållning och klimatpåverkan i tankarna.
- Maten ska lagas så nära gästen som möjligt.
- Djuren ska ha fötts upp och slaktats på ett sätt som har stöd i svensk lag.
- Så mycket mat som möjligt ska lagas från grunden, det vill säga lagas av råvaror som inte värmts upp eller tillagats tidigare.

### **Kunskap**

Personal som arbetar med mathantering ska ha den kunskap som krävs för att kunna utföra sina arbetsuppgifter på bästa sätt. All personal som arbetar i kommunens kök ska ha uppdaterade kunskaper i livsmedelshygien och det egenkontrollprogram som tillämpas.



**Bergs kommun**  
Bierjen tjjelte

### **Utvärdering och revidering**

Denna kostpolicy är antagen: 2018-06-14 och ska utvärderas och revideras årligen.