

Kostpolicy för Ödeshögs kommun

Antagen av kommunfullmäktige 2018-02-05, § 6

Kostpolicyen är ett styrdokument och ett stöd för förtroendevalda och verksamheter att styra, säkerhetsställa måltider som erbjuds i Ödeshögs kommun.

Mål

- Målet med kostpolicyen är att ge kostverksamheten tydliga riktlinjer att arbeta utvecklande mot en klimatsmart mat ideologi där måltiderna bidrar till hälsosammare och friskare medborgare, gammal som ung.
- Riktlinjen ska vara att nå upp till minst 30 procent närproducerade livsmedel till år 2020. Det innefattar både konventionella och ekologiska livsmedel.
- Implementera Från jord till bord, enligt kommunstyrelsens beslut i § 100/17 ("att verka för att konceptet "Från jord till bord" (Food for Life) implementeras i kommunens arbete med offentliga måltider")
- Kommunen ska verka för upphandling av närodlade och närproducerade produkter samt verka för ökat inköp av garanterat svenskproducerade livsmedel. Kommunen ska enbart inhandla svensk köttråvara, svenska mjölkprodukter, fisk som icke är rödlistat – MSC-märkt är att föredra.
- Råvaror, livsmedel ska så långt det är möjligt vara säsonganpassade, samt distribueras med hänsyn till miljön.
- Måltider skall uppfylla rekommendationer och riktlinjer som kommer från Livsmedelsverket (SNR) och Socialstyrelsen.
- Målsättningen ska vara att minska mat svinn från nuvarande nivå.

Alternativ kost

Alternativ kost ska i möjligaste mån erbjudas av medicinska, etiska och kulturella skäl. Samråd sker mellan eleven, vårdnadshavare och skolsköterska inom barn- och utbildningsnämndens verksamheter samt brukare inom socialnämndens verksamheter.

Inom äldreomsorgen tillhandahålls näringsdrycker efter ordination från sjuksköterska.

Måltidsmiljön

Måltidsmiljön ska utformas så den är hälsofrämjande avseende ljud, ljus, luftkvalitet och inredning.

Kompetens och kvalitet/utveckling

Verksamheten skall präglas av ett högt kvalitets- och utvecklingstänkande. Personal som arbetar med måltiden ska ha stor kunskap och engagemang för sitt uppdrag. Utbildning i livsmedelshygien skall ske enligt angivande rutiner, och följa livsmedelsverkets rekommendationer.

Samtliga personal ska i kommunens kök bära arbetskläder avsedda kök.

Påverkan

Det skall finnas ett forum vid varje enhet med möjlighet att påverka kost- och måltidsmiljön, samt vad som serveras.

Riktlinjer för måltidsverksamheten inom bildnings- och kulturförvaltningen samt socialförvaltningen

Anpassade riktlinjer för måltidsverksamheten inom förvaltningarna ska fastställas i respektive nämnd och årligen följas upp och redovisas hos dessa.

Revidering av policyn

Kostpolicyn skall hållas levande, följas upp i nämnder årligen och revideras varje mandatperiod.

Bilden visar Livsmedelsverkets rekommendation till säker mathållning

