



DEGERFORS
KOMMUN

KOMMUNSTYRELSEN

Enligt uppdrag

Ulrika Lundgren

2003-03-06

Övergripande mål

för

Degerfors kommuns Kostverksamhet



INLEDNING

I Degerfors kommun är maten ett medel att nå god och jämlik hälsa för kommunens invånare. Kommunens måltider ska utformas på ett sådant sätt att de främjar hälsan och miljön, på både lång och kort sikt. Det handlar om mat- och måltidssituationen som helhet.

Ansvariga och den berörda personalen, på olika nivåer inom förskola, skola och äldreomsorg, skall arbeta för att gemensamt ge förutsättningar för barn, elever, äldre och personal att känna matglädje och kunna få insikt om matvanors betydelse för hälsan i ett livslångt perspektiv.

SYFTE

Syfte med detta dokument är att formulera övergripande politiska mål för Degerfors kommuns kostverksamhet som säkerställer kvalitets- och servicenivå för mat och måltider inom förskola, skola och äldreomsorg. Till grund för detta dokument ligger bland annat, ”Nationell handlingsplan för nutrition” JO94/1802 med strategidokumentet ”Nationella mål och strategier för nutrition 1999-2004” samt ”Agenda 21”, med lokala tillämpningar.

KOSTVERKSAMHETEN I KOMMUNEN

Kostverksamheten är en av kommunens skyldigheter och är ett komplement till nämndernas kärnverksamheter. Mat och måltider är en naturlig del av kärnverksamheten som också bidrar till att ge en stund av vila, återhämtning och social samvaro.

Kostverksamheten ska organiseras och administreras för att i förhållande till uppställda mål ge kommunen som helhet lägsta totalkostnad. Samverkan, samnyttjande samt teknik- och datautveckling ska utnyttjas för att ge bästa resursanvändningen. Det övergripande ansvaret och ledningen av kostverksamheten ska utgöras av personal med kostekonomisk kompetens. (JO94/1802). Kostverksamheten har produktion och servering/distribution som huvudansvar. Respektive förvaltning har konsumtion som huvudansvar. Totalt ska god konsumtion uppnås.

Kostverksamheten, i samråd med berörd personal inom Barn- och utbildningsförvaltning och Socialförvaltning ska;

- värna om och inspirera till god matkultur med näringsriktiga och lustfyllda måltider.
- grundlägga och främja god folkhälsa för kommuninvånarna.
- främja resurshållning och kretsloppstänkande i ett Agenda 21 perspektiv.
- främja demokrati och inflytande för barn och unga enligt Barnkonventionen.
- följa de flertalet lagar och förordningar som reglerar storhushåll.
- följa framtagna riktlinjer för näringskvalitet och måltidsordning för storhushåll.
- revidera uppställda mål i enlighet med nationella mål och riktlinjer.

UPPFÖLJNING OCH UTVÄRDERING

Uppföljning och utvärdering av kostverksamheten ska ske med jämna mellanrum. Dels genom vad gästerna, eller gästens ombud, tycker om erbjuden tjänst genom bl. a enkätundersökningar samt genom muntliga uppföljningar med chefer inom berörda förvaltningar. Dels genom kontroll av kostnader i förhållande till erhållen tjänst i samband med bokslut.

KVALITET

Kosten ska följa Svenska Närings Rekommendationer 1997, (SNR 97) vad gäller energi- och näringsintag, måltidsordning samt livsmedelsval. För specialkost gälls ”Expertgruppen för samordning av sjukhuskostens” (ESS-gruppen) regler. Fakta om näringskvalitet och måltidsordning för olika gäst kategorier ska anges. Närings och kostnadsberäknade typmatsedlar för olika gäst kategorier, med ett tvärsnitt av de vanligast förekommande rätterna på 10 veckor, ska användas som underlag för matsedelsplaneringen. Tallriksmodellen är ett pedagogiskt instrument för att visualisera hur maten bör komponeras på tallriken för att kunna äta på ett hälsofrämjande sätt. Degerfors kommuns restauranger och måltider för förskolebarn, elever och äldre ska därför planeras och utrustas på ett sådant sätt att man stimulerar gästen att äta enligt tallriksmodellen, med ett helhetsperspektiv på måltidsmiljön.

Matsedelsplaneringen ska ske tillsammans med representanter för de olika gästgrupperna, i matråd eller med kostombud för gästen. God matkultur och husmanskost, anpassad till gästgruppen, är den övergripande inriktningen för matsedlarna. Allt efter gästernas önskemål och behov. Måltiderna ska ge gästen en ur näringssynpunkt riktig sammansatt kost av god kvalitet. Föräldrar och andra anhöriga ska känna en trygghet i att det är bra mat som serveras.

Specialkost och kost med anpassad konsistens för tugg- och sväljsvårigheter samt berikade kost serveras och följs upp enligt riktlinjer för förskola och skola och för äldreomsorg. Riktlinjer för Degerfors ska arbetas fram av kostverksamheten i samarbete med skolhälsovård samt medicinskt ansvarig sjuksköterska. Arbetet med riktlinjer inom området ska fortlöpande hållas aktuellt och revideras. Varmrätt eller alternativrätt ska som regel vara anpassade till diabetes och andra specialkost.

Det ska vara en strävan att tillaga maten från grunden med råvaror av hög kvalitet i så stor utsträckning som möjligt. Användningen av hel- och halvfabrikat ska minimeras i så stor utsträckning som möjligt. Uppgifter om livsmedlens ursprung, odling, lagring och övrig hantering ska redovisas av leverantören vid upphandling.

Kostverksamheten ska präglas av ett helhetsperspektiv när det gäller livsmiljön. Källsortering, energiförbrukning samt hushållning med resurser ska genomsyra verksamheten. Ekologiskt och lokalt odlade/producerade livsmedel bör väljas i så stor utsträckning som möjligt i förhållande till möjligheter, tillgång samt ekonomiska förutsättningar. Tillagningen ska helst ske så nära kunden som möjligt men på de enheter som ur investerings- och driftssynpunkt är mest ekonomiskt och ur kvalitetssynpunkt goda. Transporter av livsmedel och färdig mat ska stämmas av, så att resultatet för kommunen blir en sammantaget så låg frekvens som möjligt, med positiv miljöeffekt som resultat.

Kunskapsnivån hos produktions- och måltidspersonal ska kontinuerligt hållas hög och även vidmakthållas, så att rationella och effektiva metoder används så att kvalitetsmässigt bästa resultat på tallriken erhålls. Fortløpande utbildning genomförs därför. Övrig personal ska även beredas möjligheter till kunskapsinhämtande för att kunna fullgöra sitt konsumtionsansvar inom respektive gästgrupp.

Måltidsmiljön är en betydande del av måltiden och ger förutsättningar för att maten konsumeras, vilket är en förutsättning för hälsa. Måltidsmiljön ska utformas på ett sådant sätt och i samråd med gästen, så att miljön känns trivsamt och tilltalade för alla. Måltidstider och schemaläggning av måltider ska ske på ett sådant sätt att alla ges möjlighet att äta utan tidspress och på tider som är lämplig för respektive gäst kategori.

SERVICENIVÅ

Kommunen ska erbjuda följande måltider med rekommenderad måltidssammansättning och måltidsfördelning etc. enligt SNR 1997 samt ESS-gruppen, inom utbildning, vård och omsorg.

FÖRSKOLA

Förskolan ska vid heldagsplacering, ge förskolebarnen 65-75 % av rekommenderat behov av energi- och näringsämnen fördelat enligt:

Ca kl 8.00 - frukost 15-20 %, ca kl 10.00 - fruktstund 5-10 %, ca kl 11.30 - lunch 25-30 %, ca kl 14.30 - mellanmål 10-15 %. Vid placering senare än kl 17.00 kan behov finnas av ytterligare en måltid, motsvarande 15-20 %.

Måltidsordningen förutsätter att hemmen kompletterar med minst en måltid.

SKOLA

Skollunchen ska ge ca 25-30 % av elevens behov av energi- och näringsämnen.

Lunchen serveras vid samma tid för eleven varje dag och ska schemaläggas först.

En absolut rekommendation är att lunchen serveras tidigast kl 11.00.

Eleverna ska ges möjlighet att äta i lugn och ro.

Antalet elever som äter samtidigt ska begränsas efter antalet sittplatser i matsalen.

FRITIDSVERKSAMHETEN

Inom fritids ska erbjudas frukost och mellanmål på eftermiddagen under skoldagar. Frukosten ska utgöra 15-20 % och mellanmålet 10-15 % av elevens behov av energi- och näringsämnen. Under lov dagar erbjuds också lunch.

ÄLDREOMSORG

Servicenivån inom äldreomsorg anpassas efter vilken typ av boende som gästen har.

Äldreomsorgen ska vid heldagsboende, ge de äldre 100 % av rekommenderat behov av energi- och näringsämnen fördelat enligt: frukost 20-25 %, mellanmål 5-10 %, lunch 25-30 %, mellanmål 5-10 %, kvällsmål 20-25 %, mellanmål 5-10 %.

En absolut rekommendation är att nattfastan ej ska överstiga 11 timmar, i enlighet med SNR.

Kvalitetssystem avseende de äldres kost och nutritionssituation ska utarbetas.

Rutiner för uppföljning av nutritioninsatser ska arbetas fram. Riskpersoner ska identifieras, aktuell vikt ska dokumenteras och följas upp. Individuella nutritionplaner ska upprättas för att identifiera nutritionproblem. Kostintyg ska upprättas och beställning av specialkost, på sjukhem, ska göras. Rutiner för identifiering och bedömning av risk för undernäring ska upprättas. Rutiner för överrapportering om nutrition, mellan kommun och lasarett ska fastställas. (Nutrition avser näringslära och näringsupptagning i kroppen och konsekvenser i samband med äldres hälsa och tillstånd, kopplat till individ.)

PEDAGOGISK LUNCH

I de fall då pedagogisk lunch inom förskola, skola och äldreomsorg förekommer, innebär det att personal äter tillsammans med barnen/eleverna/äldre. Detta i syfte att skapa förutsättningar för en lustfylld måltid med en positiv matupplevelse som resultat. Personalen är då ett föredöme och ska utgöra ett stöd till gästen vid måltiden för bl. a goda rutiner för bordsskick, god matkultur, social samvaro och skapa lugn atmosfär vid måltiden.

Det kan också innebära att personal äter tillsammans med gästen i miljöterapeutiskt syfte.

PERSONALLUNCH

Samtliga kök erbjuder personallunch inom ramen för verksamhetens inriktning.

Degerfors kommun/Kommunstyrelsen