

Kostpolicy

Syfte

Skellefteå kommun serverar måltider i förskolor, skolor, gymnasier, lasarett och vård- och omsorg. Syftet med kostpolicyen är att visa kommunens övergripande viljeinriktning vad gäller kvalitet och näringsriktighet på måltiderna samt måltidsmiljöerna för alla målgrupperna.

Vision

En hållbar plats för en bättre vardag.

Uppföljning och revidering

Revidering sker vid ändrade råd och rekommendationer eller vid behov. Den referensgrupp som är vald av nämnderna ska vid behov kunna sammankallas under mandatperioden för uppföljning av programmet. Sammankallande är nämnden för Support och lokaler. Respektive kärnverksamhet (förskola, skola, gymnasiet, regionen och äldreomsorg) tar fram en överenskommelse om vem som ansvarar för vad. Detta görs tillsammans med måltidsavdelningen och revideras årligen.

Måltidsmodellen

En måltid är mer än bara maten på tallriken. Därför har livsmedelsverket tagit fram Måltidsmodellen, en modell som kan användas för att skapa måltider av hög kvalitet utifrån ett helhetsperspektiv. Skellefteå kommuns kostpolicy utgår från denna modell.

Goda måltider

Skellefteå kommun tycker att det är viktigt med mat som är lagad från grunden. Maten tillagas därför så nära gästen som möjligt och så långt som möjligt med närproducerade och svenska råvaror och detta gör att användning/servering av hel- och halvfabrikat minimeras. I köken finns engagerad och utbildad personal som är duktiga på att laga god mat. Tillsammans med kärnverksamheterna ser måltidsavdelningen till att måltiderna blir så trivsamma som möjligt för gästerna

Måltiderna är anpassade efter respektive målgrupps behov och följer årstiderna. En gemensam lunchmeny finns för lasarett, förskola, skola, gymnasiet och äldreomsorgen. En middagsmeny finns för lasarettets och äldreomsorgens matgäster.

Integrerade måltider

I Skellefteå kommun tycker vi att det är viktigt med maten och måltiderna. Måltiderna ska därför ses som en viktig och naturlig del av verksamheten samt som en resurs i det pedagogiska arbetet och i omvårdnaden. Matgästerna ges möjlighet att framföra sina åsikter och önskemål angående maten och måltidsmiljön via matråd, sociala medier och liknande.

Trivsamma måltider

I Skellefteå kommun tycker vi att det ska kännas välkomnande att komma in på våra restauranger. Måltider serveras i trivsamma miljöer där alla bemöts respektfullt och vi samverkar för gemensam trivsel.

Vi vill att det ska finnas tillräckligt med tid för måltiderna och våra matgäster får ta för sig själva av det som erbjuds.

För alla matgäster och anhöriga finns menyer lättillgängliga via exempelvis kommunens hemsida och sociala medier men även på plats i våra restauranger.

Hållbara måltider

I Skellefteå kommun väljer vi livsmedel med så liten miljöpåverkan som möjligt. I första hand innebär det närproducerade och svenska livsmedel. Vi följer upphandlingsmyndighetens kriterier för djurskydd, miljö och etiska frågor när vi köper in livsmedel. Skellefteå kommuns verksamheter arbetar på ett sätt som bidrar till att matsvinnet blir så litet som möjligt. Våra matgäster stora som små, gamla som unga är också en del av vårt hållbarhetsarbete.

Vi källsorterar avfall så långt det är möjligt och matavfall blir biogas.

Näringsriktiga måltider

I Skellefteå kommun bidrar de måltider som serveras till att skapa kunskap om hälsosamma matvanor bland kommunens invånare.

Näringsriktiga måltider ser olika ut för olika målgrupper. Måltidsavdelningen utgår från Livsmedelsverkets rekommendationer för näring och variation. Utbudet regleras i respektive överenskommelser med Region Västerbotten, förvaltningarna utbildning och arbetsmarknad samt socialkontoret.

Säkra måltider

I Skellefteå kommun har personal som hanterar livsmedel och serverar måltider rätt kunskaper om livsmedelshygien.

Specialkost tillhandahålls till de matgäster som av medicinska orsaker inte kan äta den ordinarie maten.

Kärnverksamheterna ansvarar för att matgästerna får rätt mat genom en beställning till måltidsavdelningen. Inom Region Västerbotten, förvaltningarna utbildning och arbetsmarknad samt socialkontoret finns därför rutiner som säkerställer att matgäster med allergi och överkänslighet får rätt mat.

En god kommunikation och ett nära samarbete mellan personal som tillagar maten och personal i kärnverksamheten utgör en viktig del av säkerheten kring måltiderna.