



Alvesta
kommun

KOSTPOLICY

För Kostenheten inom Förvaltningen
för Barn och Ungdom i Alvesta
kommun.

Antagen av Nämnden för Barn och Ungdom 110914

Reviderad 120509

Bakgrund och syfte

Kostenheten inom Förvaltningen för Barn och Ungdom bildades 1:a januari 2011 som ett resultat av en utredning av måltidsverksamheten.

I Alvesta kommun serveras en vanlig skoldag inom den kommunala verksamheten 3000 portioner lunch till våra barn, därtill kommer frukost och mellanmål inom förskola, familjedaghem och fritidshem.

Inom förvaltningen lagar och serverar vi måltider nära gästen på många ställen och en kostpolicy är ett viktigt verktyg för att styra och vägleda det långsiktiga och det dagliga arbetet samt för att kunna erbjuda likvärdiga måltider utefter målgruppernas behov vad gäller innehåll och omfattning.

En kostpolicy klargör rättigheter och ansvar kring kostfrågorna inom verksamheten samt tydliggör vilka krav och förväntningar som är realistiska att ställa på måltiderna och dess inramning.

Kostpolicy

NBU:s avsiktsförklaring för kostverksamheten inom förskolor, familjedaghem, skolbarnomsorg och skolrestauranger m.fl. i Alvesta kommun

Kostenheten och dess personal skall förmedla matglädje till matgästerna genom ett naturligt service- och kvalitetstänkande. Matgästerna skall sättas i centrum och ges möjlighet att påverka maten och måltidsmiljön.

Kostenheten och dess personal skall se sitt ansvar i att grundlägga goda måltidsvanor och främja hälsomedvetenhet samt att vara en integrerad del i övrig verksamhet i förskola och skola.

Kostenheten skall bidra till matgästernas hälsa och utveckling genom att erbjuda en kost som tillgodoser olika gruppers behov av energi och näring enligt gällande nationella näringsrekommendationer.

Kostenhetens personal skall ha en bra arbetsmiljö och en hög trivsel i rätt dimensionerade lokaler samt en hög och jämn kompetens som leder till att vi serverar säkra och varierade måltider.

Kostenheten skall följa politiska och nationella mål för användning av ekologiska livsmedel och i övrigt agera för att främja en hållbar utveckling med avseende på miljöbelastning vid produktion, förädling och transporter av livsmedel.

Chefen för respektive verksamhet ansvarar för att kostpolicyn följs samt för att verksamheten utvärderas regelbundet.

Kostenheten och dess personal skall förmedla matglädje till matgästerna genom ett naturligt service- och kvalitetstänkande. Matgästerna skall sättas i centrum och ges möjlighet att påverka maten och måltidsmiljön.

Innebär bland annat att:

- Vi regelbundet har matråd med plats för representanter för barnen, pedagoger, skolledare, elevhälsan och kostenheten.
- Vårdnadshavare skall årligen få möjlighet att kunna äta en skollunch tillsammans med sitt barn/ungdom utan kostnad.
- Vi utför regelbundna undersökningar kring nöjdhet, svinn, kvalitet och kostnader som ger överskådlig information och statistik.
- Kostansvariga och skolledning arbetar tillsammans aktivt med att utveckla måltiden och måltidsupplevelsen. Vi menar att god och uppskattad mat bidrar till goda resultat i skolan.

Kostenheten och dess personal skall se sitt ansvar i att grundlägga goda måltidsvanor och främja hälsomedvetenhet samt att vara en integrerad del i övrig verksamhet i förskola och skola.

Innebär bland annat att:

- Vi har som mål att servera lunch mellan klockan 11 och 13.
- Skolrestaurangers matsedel anslås tydligt på hemsida och i anslutning till skolrestaurangen
- Vi har pedagogiska luncher och ett aktivt arbete med att implementera vad det innebär.
- Vi samarbetar med elevhälsan, skolans personal och föräldrar för att förstärka det hälsofrämjande arbetet.
- Våra skolkaféer erbjuder ett hälsofrämjande utbud utan t.ex. sötsaker, läsk eller snacks.

Kostenheten skall bidra till matgästernas hälsa och utveckling genom att erbjuda en kost som tillgodoser olika gruppers behov av energi och näring enligt gällande nationella näringsrekommendationer, där variation och valmöjligheter hellre än pekpinnar stimulerar till att äta hälsosamt och varierat.

Innebär bland annat att:

- Måltider och matsedlar genomgår näringsberäkning.
- Vi erbjuder specialkost efter behov till allergiker och överkänsliga.
- Vi erbjuder lakto-ovo-vegetarisk kost samt kost utan fläskkött.
- Vi använder inte nötter, mandel, jordnötter eller sesamfrön
- I möjligaste mån serveras varje dag två olika lunchalternativ i våra skolrestauranger
- Vi har som mål att laga mat från grunden med rena råvaror utan onödiga tillsatser, där tiden mellan tillagning och servering skall vara så kort som möjligt för att bevara näring och smak

- Vi följer gällande nationella näringsrekommendationer, d.v.s.
 - Svenska näringsrekommendationer (SNR 2005)
 - Mat i förskolan. Råd och rekommendationer. Tillämpad näringslära/Hälsomålet, Centrum för folkhälsa, Stockholms läns landsting, 2006
 - Riktlinjer för skolluncher – råd, tips och mängdtabeller, SLV/ Centrum för tillämpad näringslära/Hälsomålet, 2001
 - Bra mat i förskolan, SLV, 2007
 - Bra mat i skolan, SLV, 2007
 - m.fl.

Kostenhetens personal skall ha en bra arbetsmiljö och en hög trivsel i rätt dimensionerade och utformade lokaler samt en hög och jämn kompetens som leder till att vi serverar säkra och varierade måltider.

Innebär bland annat att:

- Vi bedriver ett systematiskt arbetsmiljöarbete.
- Bedriver aktiv personalvård.
- Lokalerna är tillräckliga och ändamålsenliga.
- Vi ställer krav på adekvat utbildning vid nyanställning.
- Vi skall erbjuda individuell och gemensam kompetensutveckling för personalen.
- Varje enhet skall ha ett väl fungerande system för egenkontroll med rutiner för att säkerställa livsmedlens säkerhet och spårbarhet med God Hygien- och Produktionspraxis (GHP) samt med en riskanalys med kritiska kontrollpunkter enligt metoden HACCP.

Kostenheten skall följa politiska och nationella mål för användning av ekologiska livsmedel och i övrigt agera för att främja en hållbar utveckling med avseende på miljöbelastning vid produktion, förädling och transporter av livsmedel.

Innebär bland annat att:

- Vi löpande skall följa upp statistik på ekologiska inköp inom förvaltningen med tydliga mål i fokus.
- Vi vid upphandlingsarbete som en naturlig del skall ha med ekologiska liksom KRAV- eller MSC-märkta livsmedel
- Systematiskt arbete för att öka andelen KRAV-certifierade råvaror ska genomföras.
- Inom ramen för LOU tas vid upphandling långtgående hänsyn till och sätter värde på klimatsmarta lösningar för produktion, förädling och transporter av livsmedel.
- Rödlistade fiskarter enligt Världsnaturfonden, se www.wwf.se ska inte serveras.
- Inga livsmedel serveras som är märkta att de är framställda med GMO.
- Källsortering och återvinning av avfall genomförs där det är möjligt.
- Systematiskt arbete för att minska antalet tillsatser i maten, utöver de som godkänns i KRAV-reglernas bilaga 3, ska genomföras.

Chefen för respektive verksamhet ansvarar för att kostpolicyn följs samt för att verksamheten utvärderas regelbundet.

Innebär bland annat att:

- Verksamhetsansvarig chef har ansvaret för att kostpolicyn vägleder och styr verksamheten samt att det görs kvalitetsuppföljningar på verksamhetens olika delar utifrån kostpolicyn delegerat från Nämnden för barn- och ungdom.