



**Åtvidabergs
kommun**

Måltidsplan Åtvidabergs kommun

Plan avseende kvalitet för måltider vid förskola, skola, vård och omsorg

ÅKF: 2020:12

Dnr: KS 2019/807 003

Antagen: Kommunstyrelsen § 178, 2020-10-21

Reviderad:-

Dokumentansvarig förvaltning: Samhällsbyggnadsförvaltningen

Dokumentet gäller för: Samtliga förvaltningar

Dokumentet gäller till och med: 2022-12-31



Måltidsplan

I Åtvidaberg vill vi med stolthet erbjuda välsmakande mat och en måltidsservice som genomsyras av hög kvalitet. I Åtvidaberg arbetar vi efter måltidsmodellen som bygger på att en måltid ska vara god, integrerad, trivsamt, näringsriktig, hållbar och säker.



Måltiden är dagligen en viktig del i våra liv och ska bidra till njutning och social samvaro. Den ska vara en källa till glädje och skapa en nyfikenhet för mötet mellan olika matkulturer, traditioner och vanor. Måltiderna som serveras i kommunen ska vara en grund för bra hälsa och bidra till goda matvanor genom livet.

Måltidsplanen syftar till att skapa ett ökat ansvarstagande, engagemang och delaktighet till alla som är berörda av måltiden.

Måltidsmodellen

Bra måltider förutsätter en helhetssyn på måltiden och lyhörddhet för matgästernas behov och önskemål. Måltidsmodellen består av sex pusselbitar som är grunden för att gästerna ska må bra av maten och känna matglädje. Måltidsmodellen är framtagen av livsmedelsverket.

God



Möjligheten att få välja och äta utifrån egna preferenser och behov inverkar på om maten uppfattas som välsmakande och god. Nyfikenhet och sinnen lockas med färg, form, doft, smak och en positiv måltidsmiljö.

- Maten lagas från grunden på livsmedel med hög kvalitet. Hel- och halvfabrikat används i så liten utsträckning som möjligt för att ha god kontroll på innehåll och för att undvika onödiga tillsatser.
- Måltiderna ska i möjligaste mån anpassas utifrån gästens behov och önskemål. Varje förvaltning har ansvar att på ett lämpligt sätt ta in gästernas önskemål, t.ex. genom matråd.
- Maten presenteras på ett tilltalande sätt.



Trivsamt



Måltidsmiljön är viktig eftersom den skapar förutsättningar för trivsel, välbefinnande och en plats för sociala kontakter. Måltiden blir ett tillfälle på dagen att samlas för att umgås med varandra, elever och pedagoger, brukare och personal.

- Måltiderna ska intas i en trygg och välkomnande miljö.
- Förvaltningarna ska säkerställa att vuxen- och personalnärvaron är tillräckligt hög för att göra måltiderna till en trevlig stund på dagen.

Näringsriktig



Måltiderna spelar en viktig roll för att ge förutsättningar för barns/elevs lärande och fysiska utveckling och för de äldres hälsa och nutrition.

- Maten och måltiderna ska följa de nordiska näringsrekommendationerna, Livsmedelsverkets råd för bra måltider i förskolan- skolan och äldreomsorgen och Socialstyrelsens föreskrifter angående mat i äldreomsorgen. Dessutom ska hänsyn tas till den regionala och den nationella livsmedelsstrategin.
- Måltiderna ska ge den energi och näring som barnen behöver för att växa, utvecklas och orka med dagarna i förskola och skola.
- Enligt Livsmedelsverkets rekommendationer ska användningen av socker vara låg i alla kommunens verksamheter riktade till barn och ungdomar under 18 år.
- Förebyggande arbete ska genomföras för att säkerställa att alla tar del av den mat som serveras.
- Måltiderna inom särskilt boende och liknande ska fördelas jämnt under dygnets vakna timmar för att underlätta upptaget av näringsämnen. Det ska alltid finnas tillgång till mellanmål, dryck mm till de som önskar.
- Det ska finnas kunskap och rutiner för att förebygga och upptäcka ät- och nutritionproblem.



Säker



All mat som serveras ska vara säker att äta och matgästerna ska känna sig trygga att äta av maten.

- Alla som av etiska eller religiösa skäl har behov av specialkost erbjuds sådan i möjligaste mån, av hög och säker kvalitet. Alla som av medicinska skäl har behov av specialkost ska få det.

Hållbar



Genom att göra medvetna val av livsmedel och arbetssätt utifrån ett socialt, ekonomiskt, och miljömässigt perspektiv kan vi bidra till en hållbar utveckling.

- Vid upphandling ska relevanta hållbarhetskrav ställas, t.ex. genom upphandlingsmyndighetens hållbarhetskriterier för upphandling av livsmedel. Animaliska livsmedel ska vara producerade med god djuruomsorg och uppfylla Upphandlingsmyndighetens kriterier (www.upphandlingsmyndigheten.se). Hänsyn ska även tas till ekonomiska aspekter.
- Bananer, kaffe och andra livsmedel, som har en påvisad mycket negativ påverkan på miljön och omgivningen, ska vara ekologiskt märkta.
- Fisk ska i så stor utsträckning som möjligt vara MSC-märkt och fisk från WWFs röda lista ska undvikas.
- Vid inköp och menyplanering ska hänsyn tas till råvarornas ursprung samt miljö- och klimatpåverkan. Strävan ska vara att öka andelen närproducerade råvaror. Råvarorna ska vara producerade så nära som möjligt för att underlätta att följa ursprunget på varan samt för att bevara och stimulera omgivande landsbygd och svenska mervärden.
- Andelen livsmedelsartiklar som kommunens kostverksamhet köper in med tillverkningsland Sverige ska öka. Att köpa livsmedelsartiklar med tillverkningsland Sverige bidrar långsiktigt till en säkrare livsmedelsförsörjning samtidigt som det gynnar miljön och bidrar till uppfyllande av både globala, nationella och regionala mål inom miljö och livsmedelsförsörjningsområdet.
- Verksamheten ska i så stor utsträckning som möjligt välja frukt och grönsaker i säsong.
- Insatser ska göras för att minska matsvinnet i alla delar av kommunens livsmedelskedja.
- Kommunen ska bedriva kostverksamhet med energi- och resurshushållning i alla led.



Integrerad



Måltiden är en resurs för hela verksamheten och kan användas som en integrerad och pedagogisk del och bidra till verksamheternas måluppfyllelse.

- Barn- och utbildningsförvaltningen ska ha ett strategiskt arbete för att inkludera måltiden i den pedagogiska verksamheten för att öka kunskapen om livsmedelsproduktion och en hälsosam kost. Genom ett väl genomtänkt arbetssätt erbjuds matgäster inom förskola och skola måltidspedagogik.
- Vård- och omsorgsförvaltningen ska ha ett strategiskt arbete för att inkludera måltiden i verksamheten och omvårdnaden för att skapa mervärde, genom upplevelser och aktiviteter kring livsmedelsproduktion och mat.
- Personalen som jobbar med och kring måltiden ska ha ett gott värdskap och ett professionellt sätt och förmedla en positiv syn på måltiden.
- Matgästerna ska ges möjlighet att vara delaktiga i måltiden, t.ex. genom att hjälpa till vid måltiden eller genom inflytande över måltidsmiljön och den mat som serveras.

Ansvar

Måltidsplanen ska fungera som ett styrande dokument i det dagliga arbetet och som stöd för att kvalitetssäkra måltidsverksamheten. Planen omfattar måltider inom all kommunal verksamhet.

Kommunstyrelsen

Kommunstyrelsen har det övergripande ansvaret för måltiderna i kommunen vilket innebär att de är ansvariga utifrån livsmedelslagstiftningen. De har även ansvar för att anta en riktning och sätta en kvalitetsnorm för måltiderna i kommunen, detta görs genom måltidsplanen som ska revideras och utvärderas varje mandatperiod. Kommunstyrelsen har ansvar att säkerställa att uppföljning av måltidsplanen sker årligen.

Förvaltningarna

Varje förvaltning ansvarar för att respektive verksamhet anpassar måltiderna till målgruppen så att planen efterlevs. Varje förvaltning ansvarar för att ta fram rutiner för att säkerställa att samtliga berörda verksamheter känner till och arbetar efter måltidsplanen.

Förvaltningarna har ansvar för att berörd personal har relevant kunskap kring måltidens betydelse för fysisk, psykisk och social hälsa.



Förvaltningarna ansvarar för att följa upp att måltidsplanen med tillhörande rutiner följs i verksamheterna. Kostverksamheten ansvarar för att ta in uppföljningar från förvaltningarna samt att återrapportera till kommunstyrelsen.

Nyckeltal, gällande mat och måltidsmiljön, för uppföljningen fastställs i respektive verksamhetsplan. Respektive utskott ansvarar för olika delar i uppföljningen och kan därför ha olika perspektiv på vilka nyckeltal som ska följas upp.