



## Kostpolicy för Älmhults kommun

Antagen av kommunfullmäktige 2013-09-30, § 77. Dnr 2012/202 195

### Inledning

God och näringsriktig mat är en förutsättning för god hälsa. Vi arbetar för att förebygga kostrelaterade sjukdomar som diabetes, hjärt- och kärlsjukdomar etc. Mat och måltider är också gemenskap, umgänge, omtanke och njutning för både öga och gom.

Kostpolicyn ska vara ett styrande dokument för att kvalitetssäkra måltidsverksamheten i det dagliga arbetet.

### Kvalitet

- Samtliga måltider ska vara näringsriktiga och tilltalande för gästen.
- Vi strävar efter tilltalande och ändamålsenliga måltidsmiljöer.
- En hög andel ekologiska livsmedel, (lägst 30 %) närproducerat och säsongsanpassat eftersträvas i mån av tillgång och ekonomiska resurser. Kostenheten strävar mot en andel ekologiska livsmedel på 50 %.
- Kostenheten arbetar klimatsmart och för en hållbar utveckling, samtliga kök är kravcertifierade med upprättade miljömål.
- Kostenheten följer de svenska djurskyddskraven. Vi erbjuder inte halalslaktat kött samt koshermat.
- Vi erbjuder näringsriktiga alternativa måltider till de som av någon anledning inte kan äta den ordinarie måltiden. Detta kan innebära vegetarisk kost.
- Livsmedelsverkets råd för bra mat i förskolan och skolan samt "Svenska näringsrekommendationer" (SNR) följs.
- Sveriges Kommuner och Landstings (SKL) "Handbok för säker mat inom vård, skola och omsorg" följs.
- Delaktighet och påverkansmöjligheter finns genom kostråd.
- Kvalitetsmätningar görs och följs upp enligt handlingsplanerna.
- Vi eftersträvar att laga maten i de kök där möjlighet finns, annars så nära gästen som möjligt. Vid nybyggnationer föredras tillagningskök.
- Handlingsplaner benämnt beställnings- och kvalitetskrav för kost inom särskilt boende, ordinärt boende samt skola/förskola är upprättade och följs av kostenheten och de olika verksamhetsområdena som beskrivs ovan.
- Kostenheten utför en säker mathantering.
- Personal i köket har goda kunskaper och adekvat utbildning.
- Kökspersonalen ger god service och sätter gästen i fokus enligt handlingsplanerna.



**För att möta dessa krav krävs följande:**

- Personal som anställs i kök ska ha en adekvat utbildning.
- All kostpersonal ska ha goda kunskaper om specialkost, samt olika sorters allergier.
- Kostpersonalen ska regelbundet genomgå lagstadgad utbildning i livsmedelshygien, samt övriga kurser som anses nödvändiga.
- Kostpersonalen ska ha goda kunskaper i kommunens kostdataprogram.
- Kostenheten ska endast handla av godkända leverantörer som kommunen har tecknat avtal med.
- Kostenheten kan utföra för kostenheten adekvata uppdrag åt annan verksamhet enligt upprättade avtal.

**Kostverksamheten regleras i ett flertal lagar och förordningar, varav följande är speciella för kosthantering inom kommunen:**

- Livsmedelslagstiftning med EG-direktiv och förordningar.
- Systematiskt egenkontrollarbete enligt HACCP-principen (Hazard Analysis and Critical Control Points - faroanalys och kritiska styrpunkter).
- Arbetsmiljölagen med särskild internkontroll för storhushåll.
- Arbetarskyddstyrelsens föreskrifter för storhushåll och restaurang.
- Produktansvarslag.
- Lagen om offentlig upphandling.
- Skollagen.

Denna kostpolicy med tillhörande handlingsplaner ska finnas i varje verksamhet samt ute på avdelningar som på något sätt hanterar mat och kost i Älmhults kommun. Detta innebär att kostpolicyn med tillhörande handlingsplaner ska vara väl känd bland rektorer, förskolechefer samt enhetschefer och övrig personal som arbetar med och kring måltiderna.

Handlingsplanerna ska fungera som riktlinjer vid olika frågeställningar.