

Välkommen
till bords!



Plan för mat och måltider inom Skurups kommun



Syfte

Syftet med planen är att vara ett styrande dokument för att kvalitetssäkra verksamheten kring kosten och måltiden inom kommunens verksamhetsområden. Planen ska även visa att måltiden kan användas som en viktig del i våra olika verksamheter ur både ett hälsomässigt, socialt och pedagogiskt perspektiv.

Vision

Skurups kommun ska servera goda, vällagade och näringsriktiga måltider där råvarornas ursprung lyfts fram och är valda med omsorg för vår hälsa och miljö. Kommunen eftersträvar att servera omväxlande maträtter av hög kvalitet. Så långt det är möjligt lagad från grunden utan tillsatser, i tillagningskök nära gästen. Måltider som serveras i kommunen ska serveras i en trivsamt miljö och vara något matgästerna ska se fram emot.



Mål

Livsmedelsinköpen ska vara hållbara miljömässigt, ekonomiskt och etiskt. 100% av livsmedelsinköpen ska tillsammans vara lokalt producerade, svenska, ekologiska eller etiskt producerade år 2030 om kvaliteten, utbudet och priset tillåter. Det övergripande målet med planen är att Skurups kommuns matinköp ska vara hållbara ekonomiskt, ekologiskt och socialt.

- De måltider som serveras i kommunen är något matgästerna ska se fram emot. Nöjdheten på matens smakupplevelse och måltidsmiljön ska årligen öka.
- De svenska och/eller närodlade råvarorna bör utgöra minst 51% av inköpen.
- Den fisk som köps får ej vara rödlistad enligt WWF:s fiskguide.
- Matsvinnet 2019-2022 ska minska med 15 %. Nollmätning visade våren 2018 på tallriksvinn 21 g per serverad portion och serveringssvinn 33 gr per serverad portion.
- Klimatpåverkan från livsmedelsinköpen ska årligen minska. Råvarorna ska säsonganpassas i den mån det är möjligt, för att på så vis minska transportpåverkan.



Måltidsmiljö och bemötande

Måltiden ska serveras i en inbjudande måltidsmiljö som ska präglas av ett bra bemötande och god service så att alla matgäster trivs och tycker det är trevligt att äta. Måltiderna ska även presenteras på ett sätt som väcker matlust och främjar goda matvanor. Det ska finnas tillräckligt med tid för att kunna äta sin måltid. En lugn och rogivande omgivning främjar att en fullvärdig måltid kan intas. Gemensamma trivselregler ska finnas i varje matsal, framtagna av representanter för matgäster och personal.

Kvalitet

Utgångspunkten för matglädje och kvalitetsarbete är att måltiderna är lustfyllda och näringsriktiga. En strävan ska vara att tillaga så mycket som möjligt från grunden av naturliga råvaror med ett minimum av tillsatser.

- Maten ska tillagas i ändamålsenliga kök så nära matgästerna och serveringstillfället som möjligt.
- Matens innehåll ska motsvara NNR 2012 samt uppfylla Livsmedelsverkets rekommendationer för bra mat och måltider inom förskola, skola och omsorg samt Socialstyrelsens riktlinjer.
- Samtliga kök, tillagningskök som mottagningskök, ska följa livsmedelslagstiftning samt kommunens hygienpolicy och egenkontrollprogram. Gäller även café- och fritidsverksamheter.
- Framtagna rutiner för nötförbud (nötter, mandel, sesam) ska följas.
- Specialkost, av etiska eller religiösa skäl, tillhandahålls inte.
- Kött från religiöst slaktade djur, inklusive halalslaktade, erbjuds ej.
- Alla som av medicinska skäl har behov av specialkost, ska erbjudas sådan. Läkarintyg krävs.
- Det är viktigt att matgästerna aktivt kan påverka och ta ansvar för maten och måltidsmiljön. Matråd eller liknande forum ska finnas inom skola och omsorg som stimulerar till engagemang (förskola, grundskola, gymnasium, gymnasiesärskola, vård och omsorg).
- Måltiderna ska serveras enligt den måltidsordning och vid de tider som rekommenderas av Livsmedelsverket.
- Kostverksamheten ska präglas av professionalitet med möjlighet till kontinuerlig kompetensutveckling.
- Rutiner för pedagogiska måltider ska finnas och följas inom förskola och grundskola samt inom vård och omsorg.





Inriktning för förskola, grundskola och gymnasium

Studier har visat att bra matvanor har betydelse för inläring, koncentration och välbefinnande. Mätta, pigga och friska barn och elever, som ser ett värde i maten och måltiderna, har lättare att lära.

En strävan är att alla barn och elever äter en hel, god och näringsriktig portion skolmat varje skoldag. Verksamheterna ska sträva efter att hos barn och elever utveckla ansvar och respekt för miljön, samt att få förståelse för den egna livsstilens betydelse för miljön.

På förskolor, skolor och fritidshem är strävan att integrera lek, rörelse och goda matvanor i vardagen. Måltiderna används som ett pedagogiskt verktyg. På så sätt ökas barnens och elevernas förståelse för var maten kommer ifrån, vilken påverkan den har på miljön och vilken betydelse våra matval har för hälsan. Ett fullvärdigt näringsintag vid varje måltid säkerställs när matgästen äter av alla måltidskomponenter enligt tallriksmodellen.



- Skolfrukost ska erbjudas till självkostnadspris på alla skolor i kommunen. Likaså försäljning av frukt och grönsak på förmiddagsrasten.
- Vid servering av frukost och mellanmål följs Livsmedelsverkets rekommendationer, d.v.s. smörgås, mjölk och pålägg, flingor/gryn, grönsaker och frukt i variation över veckans dagar. Tiden för mellanmål ska anpassas till tidpunkten för skollunchen.
- Skollunchen ska bestå av två rätter, en animalisk och en vegetarisk, samt salladsbuffé.
- Skollunchen bör schemaläggas till tidigast 11.00 samt vid likartad tidpunkt varje dag. Genom kontinuitet och regelbundenhet regleras aptiten på ett bra sätt och risken för småätande försvinner.
- Födelsedagar och festliga tillfällen firas i möjligaste mån utan socker och andra tomma kalorier. Förskolan och skolan står för det som serveras, bland annat för att undvika allergiska reaktioner.
- För att säkerställa att ingen kontaminering sker får inte livsmedel och mat tas med till matserveringen från hemmet eller på annat sätt av matgäster eller besökare.
- Caféverksamheterna ska sträva efter kontinuerlig utveckling utifrån ett hälsoperspektiv. Öppettider och utbud i skolcaféer och vid liknande försäljning ska inte konkurrera med eller ersätta skollunchen.

Mätta, pigga och friska barn och elever, som ser ett värde i maten och måltiderna, har lättare att lära.



Inriktning för äldre och omsorgsverksamhet

- Måltiderna för äldre ska vara en smakupplevelse i smak, färg och form, i gemenskap med andra såväl som i ensamhet.
- Måltiden ska engagera alla sinnen, vara en höjdpunkt på dagen och något att se fram emot.
- Måltidsmiljön ska utformas så att den enskilde upplever den som behaglig och trivsamt.
- Måltiderna ska tillgodose den enskildes behov av energi och näringsämnen för att främja en god hälsa.
- Två lunchrätter, varav minst en animalisk, ska erbjudas i särskilt och ordinärt boende inom äldreomsorgen förutom högtidsdagar.
- Vissa högtider ska uppmärksammas i form av "festligare menyer".
- Nattfastan för de äldre ska inte överstiga elva timmar inom särskilt boende. Måltiderna för övrigt ska vara väl utspridda över dygnet.
- Skurups kommun ska sträva efter att ligga över genomsnittet i riket i Socialstyrelsens mätning "Vad tycker de äldre om äldreomsorgen" avseende nöjdheten med matens smakupplevelse och måltidsmiljön.



Ansvar och uppföljning

Planen är ett styrande dokument i Skurups kommun för att kvalitets-säkra mat och måltider. Respektive chef inom måltid, skola, vård och omsorg ansvarar för att planen är känd för medarbetare och följs utifrån ansvarsområde. Respektive chef ansvarar för att forum skapas för sam-verkan mellan Måltidsservice och berörda verksamheter.

Uppföljning av planens mål integreras med kommunens delårs- samt årsbokslut och följer därmed den ekonomiska redovisningsstrukturen.

Specifika ansvarsområden

Alla chefer/ledare ansvarar för att målen i planen uppfylls.

Måltidsservice

Måltidschefen har ett övergripande ansvar för måltidsverksamheten. Ansvarar att matsedelns följer uppsatta riktlinjer och rekommendationer samt uppföljning av mål i planen för mat och måltider inom Skurups kommun. Personalen i köken ansvarar att följa matsedel och rutiner, rikt-linjer, lagar och förordningar som finns för mathantering och inköp.

Skola

Skolledaren håller i schemaläggning och ansvarar för att framtagna riktlinjer för de pedagogiska måltiderna följs. Verkar för att skolmåltiden är en viktig resurs som kan kopplas till kursplanen. Samverkar med Mål-tidsservice för bästa måltidsmiljö. Sammankallande för framtagning av trivselregler för bästa måltidsmiljö i samråd med personal och matgäst.

Vård och omsorg

Utforma måltidsmiljön så den upplevs som behaglig och trivsam och kan attrahera alla sinnen. Ansvarar för att framtagna riktlinjer för de pedagogiska måltiderna följs. Ansvarar för att det finns möjlighet för den enskilde att ta del av måltidsvalet gällande erbjudna lunchrätter.

Denna plan ses över, och vid behov revideras, en gång per mandat-period.

Måltiden ska engagera alla sinnen, vara en höjdpunkt på dagen och något att se fram emot.

Styrdokument, rekommendationer och källor

Interna

Vision 2030. Visionen och vägen dit (antagen av Kf 2014-11-10)

Skurups kommuns miljömålsprogram 2017-2020 (antagen av Kf 2017-10-31)

Externa

Lagen om offentlig upphandling

Hälso- och sjukvårdslag

Skollagen

Livsmedelsverkets rekommendationer;
Nordiska näringsrekommendationer 2012
Bra måltider i förskolan
Bra måltider i skolan
Bra måltider i äldreomsorgen

Sveriges miljö kvalitetsmål

Svensk Djurskyddslag

Socialtjänstlag

Socialstyrelsen

Kött- och Fiskguiden WWF



Skurups kommun
Stora Torggatan 4
274 80 Skurup

Telefon: 0411-53 60 00
E-post: kontakt@skurup.se

