



TJÄNSTESKRIVELSE

2018-01-24

Utbildningskontoret

Hållbarhetsutskottet

Livsmedels- och måltidspolicy

Dnr: KS 18/44

Sammanfattning av ärendet

Livsmedels- och måltidspolicyn ska vara ett styrande dokument för att kvalitetssäkra måltidsverksamheten i det dagliga arbetet i Södertälje kommun och Telgekoncernen. Kommunens nuvarande Kostpolicy antogs 2010-03-29 i kommunfullmäktige. Kostenheten menar att det finns ett behov av att uppdatera policyn utifrån dagens förutsättningar och omständigheter.

Kostenheten har därför arbetat fram ett förslag på en Livsmedels- och måltidspolicy som baserar sig på den gamla kostpolicyns kriterier.

Syftet med policyn är att få ett vägledande dokument för att kvalitetssäkra måltidsverksamheten men kostenheten ser även ett behov av att kommunstyrelsen ger berörda kontor i uppdrag att utforma riktlinjer inom följande områden som utgår från livsmedels- och måltidspolicyn: Pedagogiska måltider inom förskola och grundskola, Specialkost inom Skola, samt en övergripande inköspolicy för livsmedels- och måltidsinköp.

Kostenheten föreslår att hållbarhetsutskottet skickar ut förslaget till Livsmedels- och måltidspolicy på remiss till berörda nämnder.

Beslutsunderlag

Tjänsteskrivelse 2018-01-24

Förslag till Livsmedels- och måltidspolicy daterad 2018-01-24

Södertälje kommuns Miljö och Klimatprogram 2018-2021

Södertälje kommuns Klimatstrategi och Energiplan

Ärendet

I samband med upphandling och inköp är det viktigt att ställa relevanta krav så att livsmedels- och måltidspolicyn får genomslag. Det gäller även i samband med de konferenser och evenemang som arrangeras av Södertälje kommun eller Telgekoncernen. Kostenheten, Telge Inköp och respektive resultatenhetschef ansvarar för att policyn efterlevs.

Ungefär en femtedel av Södertälje kommuns befolkning äter i genomsnitt en måltid under vardagen inom den kommunalt finansierade måltidsverksamheten. Det är av stor vikt att den mat som serveras i kommunen är anpassad för målgruppen och att den är av god kvalitet. Våra matvanor påverkar även vår miljö, vår hälsa och vårt klimat, därför är det viktigt att kommunens livsmedels- och måltidsinköp uppmuntrar till och främjar hållbara matvanor.

Ekonomiska konsekvenser och finansiering

Förslaget har inga nyttillkomna ekonomiska konsekvenser eller behov av extra finansiering då den inte innebär några nya ekonomiska åtaganden.

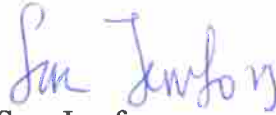
Kontorets förslag till Hållbarhetsutskottet:

Hållbarhetsutskottet remitterar förslaget till livsmedels- och kostpolicy till berörda nämnder för besvarande senast 2018-04-30.



Rickard Sundbom

Stadsdirektör



Sara Jervfors

Kostchef

Handläggare: Sara Jervfors
Kostchef/Projektchef MatLust
Telefon (direkt): 08-523 064 66
E-post: sara.jervfors@sodertalje.se

Beslutet skickas till

Utbildningsnämnden

Kommundelsnämnderna

Omsorgsnämnden

Socialnämnden

KHR

KPR

Telgekoncernen

Akten

Livsmedels- och måltidspolicy

Innehåll

Sammanfattning	3
Syfte	3
Näring i utbildningsverksamheten	4
Näring i äldreomsorgen.....	5
Näring i socialomsorgen	5
Måltidsmiljö	6
Kvalitet.....	7
Hållbar utveckling.....	8

Livsmedels- och måltidspolicy dnr:

Fastställd av Kommunfullmäktige 2017-xx-xx

Giltighet tom 2020-01-01

Kostenheten ansvarar för revidering senast 2020-01-01

Dokumentansvar: Kostenheten, Utbildningskontoret.

”Alla matgäster, men även vårdnadshavare och anhöriga, ska känna en trygghet i att det serveras välsmakande och näringsriktigt väl sammansatta måltider inom Södertälje kommuns verksamheter. Maten som serveras ska vara säker avseende specialkost och livsmedelshygien. Den ska vara framställd under goda etiska förhållanden och med så låg miljöpåverkan som möjligt.”

2018-01-24

Sammanfattning

Livsmedels- och måltidspolicyn ska vara ett styrande dokument för att kvalitetssäkra måltidsverksamheten i den offentliga verksamheten. I samband med upphandling och inköp är det viktigt att ställa relevanta krav så att livsmedels- och måltidspolicyn får genomslag. Det gäller även i samband med de konferenser och evenemang som arrangeras.

Livsmedels- och måltidspolicyn är gemensam för Södertälje kommuns förvaltning och Telge AB. Kostenheten, Telge Inköp och respektive resultatenhetschef ansvarar för att policyn efterlevs.

Södertälje Kommuns kostchef är ansvarig för policyn och ser över uppdatering varje år. Respektive nämnd följer upp policyn med statistik över inköp per varje delårsbokslut och därefter redovisas den årsvis i miljöbokslutet och årsredovisningen.

Syfte

Livsmedels- och måltidspolicyn syftar till att:

- Servera god mat av hög kvalitet och bra näringsinnehåll i kommunens samtliga verksamheter – måltiderna ska vara något man ser fram emot under dagen.
- Underlätta lärandet i förskola och skolan genom mätta, pigga och friska barn och elever som ser ett värde i maten och måltiderna.
- Grundlägga en bra relation till mat, goda matvanor hos barn och elever samt ge kunskaper och färdigheter för hälsa och välbefinnande.
- Säkerställa en bra näringsstatus och förebygga undernäring hos de äldre.
- Genom måltiderna förebygga kostrelaterade problem som övervikt och fetma och därigenom minska risken för till exempel diabetes typ 2, högt blodtryck samt hjärt- och kärlsjukdomar.
- Utveckla matgästernas respekt, ansvar och förståelse för miljön och den egna livsstilens betydelse för densamma.

- Betona måltiden som en viktig källa för sociala kontakter, speciellt inom omsorgens verksamheter.
- Sträva efter att göra de bästa valen ur etiska och miljömässiga utgångspunkter.
- Hålla hög kvalitet på livsmedelshygienen.
- Åstadkomma vackra och ändamålsenligt måltidsmiljöer.

Näring i utbildningsverksamheten

- Maten ska vara god och omväxlande. Verksamheterna ska undvika att servera hel- och halvfabrikat som innehåller onödiga tillsatser och transfett (delvis härdat fett). Maten ska också gå att ursprungs- och näringsdeklareras så långt det är möjligt.
- Inom grund- och gymnasieskolan ska lunchen bestå av två huvudrätter (varav ett näringsmässigt fullvärdigt vegetariskt alternativ) samt en soppa per tillfälle. Lunchen ska även bestå av ett salladsbord bestående av minst sex varianter varav en ska vara baserad på baljväxter och en på spannmål. I tillägg skall det serveras bröd, vatten och mjölk. Genom att servera flera rätter ökar gästens valfrihet och därmed sannolikheten att alla vill och kommer att äta maten.
- Måltiderna ska ge barn och elever en näringsriktigt sammansatt kost av god kvalitet enligt svenska näringsrekommendationer och råd utarbetade av Livsmedelsverket, www.livsmedelsverket.se.
- Många barn i Sverige får i sig för mycket socker och för lite fiber och fullkorn. Sötsaker och sockerrika produkter som t.ex. chokladdryck, kräm, saft/läsk/juice, fruktyoghurt och sockrade flingor bör därför inte tillhandahållas inom förskola och skola. Däremot kan det i en välplanerad meny ingå ketchup eller sylt som tillhör till rätter som t.ex. köttbullar och blodpudding.
- Inom förskolan och skolan ska hälsosamma alternativ förordas i samband med ”kalas” istället för glass och kakor. En variant kan vara att barnet i förskolan kan få bestämma dagens lunch. Förskolan och skolan ska vid dessa tillfällen bekosta innehållet, mat får inte tas med hemifrån. Detta för att bland annat undvika allergiska reaktioner.
- Caféverksamheternas sortiment ska medvetet och kontinuerligt utvecklas på sådant sätt att det i allt större utsträckning präglas av näringsriktiga och hälsosamma alternativ. Kostenheten fungerar som rådgivande och vägledande enhet ifråga om val av sortimentet. Mandel och alla slags nötter får säljas endast i förslutna förpackningar.
- Mandel, jordnötter samt nötter av alla slag får inte förkomma i Södertälje kommuns förskolor och skolor. Inte heller i personalrum eller skolans caféer/kiosker. Detta för att

undvika allvarliga och livshotande allergiska reaktioner som kan uppstå om den som är nötallergiker får i sig nötter via kroppskontakt eller luften.

- Specialkost ska tillhandahållas av medicinska skäl. För att säkerställa rätt kost krävs läkarintyg. Vid behov ska maten konsistensanpassas.

Näring i äldreomsorgsverksamheten

- Maten ska vara god och omväxlande. Verksamheterna ska undvika att servera hel- och halvfabrikat som innehåller onödiga tillsatser och transfett (delvis härdat fett). Maten ska också gå att ursprungs- och näringsdeklareras så långt det är möjligt.
- Nattfastan för de äldre ska inte överstiga elva timmar. Måltiderna för övrigt ska vara väl utspridda över dygnet. Om behov finns om nattfastan blir för lång skall möjlighet till ett nattmål finnas.
- Boendeformer med totalt måltidsansvar ska servera frukost, lunch, middag samt tre mellanmål.
- De äldre ska även ha god tillgång till drycker så att de får i sig tillräckligt med vätska. Hänsyn måste tas till äldres hjälpbehov och sväljsvårigheter.
- Måltiderna för de äldre ska bestå av näringsriktigt sammansatt kost av god kvalitet enligt näringsrekommendationer och råd utarbetade av Livsmedelsverket, www.livsmedelsverket.se.
- Måltiden ska anpassas så att den boende inte blir stressad. Det är viktigt att skapa lugn och ro under måltiden och att duka på ett inbjudande sätt. Det är mycket viktigt att verksamheterna arbetar aktivt för att skapa matglädje för de äldre i form av att till exempel erbjuda ett glas vin i samband med måltiden.
- För äldre är det speciellt viktigt att det tillhandahålls specialkost efter olika individuella behov. Specialkost kan vara dietkost, energiberikad kost, extra näringstillskott, passerad kost, gelékost, flytande kost samt önskekost. Specialkost för olika sjukdomar ska kunna levereras vid särskilda behov efter intyg av läkare eller dietist.

Näring i social- och omsorgsverksamheten

- Maten ska vara god och omväxlande. Verksamheterna ska undvika att servera hel- och halvfabrikat som innehåller onödiga tillsatser och transfett (delvis härdat fett). Maten ska också gå att ursprungs- och näringsdeklareras så långt det är möjligt.

- I boendeformer och daglig verksamhet där personalen ansvarar för servering av måltider ska matsedlarna vara välplanerade och varierande så att måltiderna kompletterar varandra och ger god möjlighet att täcka näringsbehovet hos brukarna.
- Boendeformer med totalt måltidsansvar ska servera frukost, lunch, middag samt tre mellanmål. Måltiderna ska vara utformade enligt de svenska näringsrekommendationerna. Måltiderna ska vara goda och stor hänsyn ska tas till brukarnas personliga önskemål.
- Brukare som lagar egna måltider ska ges stöd och möjligheter till att laga goda och näringsriktiga måltider. Detta kan göras genom att personalen bidrar med tips och inspiration. Stor respekt ska visas för brukarnas rätt till självbestämmande.
- Måltiden ska anpassas så att den boende inte blir stressad. Det är viktigt att skapa lugn och ro under måltiden och att duka på ett inbjudande sätt. Det är mycket viktigt att verksamheterna arbetar aktivt för att skapa matglädje för de brukarna.
- Inom vård och omsorg ska mat och näring ses som en integrerad del av omvårdnaden.
- Specialkost ska tillhandahållas av medicinska skäl. För att säkerställa rätt kost krävs läkarintyg. Vid behov ska maten konsistensanpassas.

Måltidsmiljö

- Alla verksamheter ska sträva efter att barn och elever ska få servera sig maten själva.
- Lunchen bör schemaläggas ungefär mitt i barnens och elevernas skoldag samt vid samma tidpunkt varje dag. Genom kontinuitet och regelbundenhet regleras aptiten på ett bra sätt, eleverna orkar med dagen och har även större möjligheter att prestera bra. Inom grundskolan ska verksamheten sträva efter att integrera skollunchen i lektionen dvs. lektion-lunch-lektion-rast.
- Det är viktigt att skapa lugn och ro under måltiden. Barnen och eleverna ska ha minst tjugo minuter på sig att, sittande vid bordet, inta sin lunch.
- Varje rektor eller enhetschef ansvarar tillsammans med Kostenheten för att det finns ett matråd eller liknande som kan påverka matsedeln samt stimulera engagemang för bra måltider och trevlig måltidsmiljö inom sin verksamhet.
- Matgästerna ska få ett bra bemötande och vice versa. Det ska finnas gemensamma överenskommelser för trivsel och ordning i varje matsal. Miljön ska vara ordnad så att alla matgäster får en god måltidsservice och tycker att det är trevligt att äta. Måltiderna ska även presenteras på ett aptitligt sätt som främjar goda matvanor.

- Vid utformningen av restauranger ska man sträva efter att acceptabel ljudnivå (inte över 65 dB) uppnås.

Kvalitet

- Budgetmedel ska avsättas så att kvalitetskraven uppnås. Kostnaderna för måltiderna ska minst räknas upp med prisindexutvecklingen på livsmedel så att ingen urholkning av matkvaliteten sker.
- Samtliga kök ska följa gällande livsmedelslagstiftning samt utgå från kommunens egenkontrollprogram. Programmet ska enheterna själva anpassa för den egna verksamheten. Detta gäller även cafeteriaktiviteter.
- Av livsmedelssäkerhetsskäl så ska all kökspersonal bära enhetliga arbetskläder avsedda för kök.
- All personal som hanterar livsmedel inom kommunens verksamheter ska regelbundet genomgå adekvata utbildningar.
- Maten ska tillagas i ändamålsenliga kök så nära matgästerna och serveringstillfället som möjligt. Kommunens strävan är att fortsätta utbyggnaden av antalet tillagningskök.
- Matgästernas behov ska vara utgångspunkten i arbetet för varje anställd. Verksamheterna ska sträva efter att uppmuntra personalen att delta i måltiden med barnen, eleverna och brukarna.
- Verksamheterna inom förskolan och grundskolan ska i så stor utsträckning som det är möjligt, sträva efter att använda måltiden som ett pedagogiskt verktyg. Det handlar om att öka barnens förståelse för vilken mat som serveras, var den kommer ifrån och hur den tillagas.
- Barn, elever och brukare på vård- och omsorgsboenden samt på våra dagliga verksamheter ska kunna vara med och baka bröd, förbereda måltiderna eller hjälpa till i disken. Detta kan till exempel ske genom kökspraktik och pedagogisk matlagning ute på avdelningarna.
- Även barnens och elevernas vårdnadshavare bör få information om hur de kan stödja en bättre kost. De kan bland annat engageras genom praktisk kostinformation till hemmen, anordnande av ”skolmåltidens dag” eller föreläsningar.
- Enkel och konkret information om kommunens måltider ska finnas lätt tillgänglig i skolan, på vård- och omsorgsverksamheter och på kommunens hemsida.

- Måltidsverksamheten bör kontinuerligt utvärderas via brukarenkäter.
- Inom äldreomsorgen ska varje enhetschef, matråd eller liknade undersöka möjligheten att skapa mötesplatser för alla äldre genom att servera gemensamma måltider.

Hållbar utveckling

- Södertälje är en Fairtrade City vilket innebär att verksamheterna ska välja etiskt märkta produkter i så stor utsträckning som möjligt.
- Måltiderna som serveras ska utgå från kriterierna i måltidskonceptet *Östersjövänlig mat* eller *Diet for a green planet*.
- Kommunen ska stimulera ökad ekologisk odling genom att i möjligaste mån köpa ekologiska livsmedel.
- Det ska vara enkelt för samtliga kök att handla ekologiskt och närproducerat. Utbud och aktuella priser måste tydligt framgå. Upphandlings- och inköpssystem måste stödja detta.
- Kommunen ska i sina avtalsupphandlingar skapa förutsättningar för att få in mer närodlade och närproducerade produkter. Strävan ska vara att minimera antalet varutransporter till enheterna. Verksamheterna ska även sträva efter att årstidsanpassa råvarorna för att på så sätt minska transportsträckor.
- Genmodifierade organismer (GMO) ska undvikas så långt det går att spåra.
- Verksamheterna ska inte servera fisk- eller köttslag som är rödlistade av WWF. Se fisk- och köttguiden på www.wwf.se.
- Samtliga kök ska vidta åtgärder för att minska matsvinn ur såväl miljösynpunkt som pedagogisk synpunkt. Allt avfall ska källsorteras.
- Gällande brukare med behov av särskild omsorg på grund av till exempel funktionshinder ska tillräcklig tid avsättas för hjälp vid måltiden. Måltiden och hjälpmedel ska anpassas utifrån den ätandes behov.



TJÄNSTESKRIVELSE

2018-01-24

Utbildningskontoret

Hållbarhetsutskottet

Livsmedels- och måltidspolicy

Dnr: KS 18/44

Sammanfattning av ärendet

Livsmedels- och måltidspolicyn ska vara ett styrande dokument för att kvalitetssäkra måltidsverksamheten i det dagliga arbetet i Södertälje kommun och Telgekoncernen. Kommunens nuvarande Kostpolicy antogs 2010-03-29 i kommunfullmäktige. Kostenheten menar att det finns ett behov av att uppdatera policyn utifrån dagens förutsättningar och omständigheter.

Kostenheten har därför arbetat fram ett förslag på en Livsmedels- och måltidspolicy som baserar sig på den gamla kostpolicyns kriterier.

Syftet med policyn är att få ett vägledande dokument för att kvalitetssäkra måltidsverksamheten men kostenheten ser även ett behov av att kommunstyrelsen ger berörda kontor i uppdrag att utforma riktlinjer inom följande områden som utgår från livsmedels- och måltidspolicyn: Pedagogiska måltider inom förskola och grundskola, Specialkost inom Skola, samt en övergripande inköpspolicy för livsmedels- och måltidsinköp.

Kostenheten föreslår att hållbarhetsutskottet skickar ut förslaget till Livsmedels- och måltidspolicy på remiss till berörda nämnder.

Beslutsunderlag

Tjänsteskrivelse 2018-01-24

Förslag till Livsmedels- och måltidspolicy daterad 2018-01-24

Södertälje kommuns Miljö och Klimatprogram 2018-2021

Södertälje kommuns Klimatstrategi och Energiplan

Ärendet

I samband med upphandling och inköp är det viktigt att ställa relevanta krav så att livsmedels- och måltidspolicyn får genomslag. Det gäller även i samband med de konferenser och evenemang som arrangeras av Södertälje kommun eller Telgekoncernen. Kostenheten, Telge Inköp och respektive resultatenhetschef ansvarar för att policyn efterlevs.

Ungefär en femtedel av Södertälje kommuns befolkning äter i genomsnitt en måltid under vardagen inom den kommunalt finansierade måltidsverksamheten. Det är av stor vikt att den mat som serveras i kommunen är anpassad för målgruppen och att den är av god kvalitet. Våra matvanor påverkar även vår miljö, vår hälsa och vårt klimat, därför är det viktigt att kommunens livsmedels- och måltidsinköp uppmuntrar till och främjar hållbara matvanor.

Ekonomiska konsekvenser och finansiering

Förslaget har inga nytillkomna ekonomiska konsekvenser eller behov av extra finansiering då den inte innebär några nya ekonomiska åtaganden.

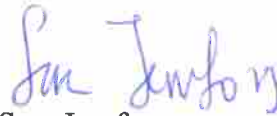
Kontorets förslag till Hållbarhetsutskottet:

Hållbarhetsutskottet remitterar förslaget till livsmedels- och kostpolicy till berörda nämnder för besvarande senast 2018-04-30.



Rickard Sundbom

Stadsdirektör



Sara Jervfors

Kostchef

Handläggare: Sara Jervfors
Kostchef/Projektchef MatLust
Telefon (direkt): 08-523 064 66
E-post: sara.jervfors@sodertalje.se

Beslutet skickas till

Utbildningsnämnden

Kommundelsnämnderna

Omsorgsnämnden

Socialnämnden

KHR

KPR

Telgekoncernen

Akten

Livsmedels- och måltidspolicy

Innehåll

Sammanfattning	3
Syfte	3
Näring i utbildningsverksamheten	4
Näring i äldreomsorgen.....	5
Näring i socialomsorgen	5
Måltidsmiljö	6
Kvalitet.....	7
Hållbar utveckling.....	8

Livsmedels- och måltidspolicy dnr:

Fastställd av Kommunfullmäktige 2017-xx-xx

Giltighet tom 2020-01-01

Kostenheten ansvarar för revidering senast 2020-01-01

Dokumentansvar: Kostenheten, Utbildningskontoret.

”Alla matgäster, men även vårdnadshavare och anhöriga, ska känna en trygghet i att det serveras välsmakande och näringsriktigt väl sammansatta måltider inom Södertälje kommuns verksamheter. Maten som serveras ska vara säker avseende specialkost och livsmedelshygien. Den ska vara framställd under goda etiska förhållanden och med så låg miljöpåverkan som möjligt.”

2018-01-24

Sammanfattning

Livsmedels- och måltidspolicyn ska vara ett styrande dokument för att kvalitetssäkra måltidsverksamheten i den offentliga verksamheten. I samband med upphandling och inköp är det viktigt att ställa relevanta krav så att livsmedels- och måltidspolicyn får genomslag. Det gäller även i samband med de konferenser och evenemang som arrangeras.

Livsmedels- och måltidspolicyn är gemensam för Södertälje kommuns förvaltning och Telge AB. Kostenheten, Telge Inköp och respektive resultatenhetschef ansvarar för att policyn efterlevs.

Södertälje Kommuns kostchef är ansvarig för policyn och ser över uppdatering varje år. Respektive nämnd följer upp policyn med statistik över inköp per varje delårsbokslut och därefter redovisas den årsvis i miljöbokslutet och årsredovisningen.

Syfte

Livsmedels- och måltidspolicyn syftar till att:

- Servera god mat av hög kvalitet och bra näringsinnehåll i kommunens samtliga verksamheter – måltiderna ska vara något man ser fram emot under dagen.
- Underlätta lärandet i förskola och skolan genom mätta, pigga och friska barn och elever som ser ett värde i maten och måltiderna.
- Grundlägga en bra relation till mat, goda matvanor hos barn och elever samt ge kunskaper och färdigheter för hälsa och välbefinnande.
- Säkerställa en bra näringsstatus och förebygga undernäring hos de äldre.
- Genom måltiderna förebygga kostrelaterade problem som övervikt och fetma och därigenom minska risken för till exempel diabetes typ 2, högt blodtryck samt hjärt- och kärlsjukdomar.
- Utveckla matgästernas respekt, ansvar och förståelse för miljön och den egna livsstilens betydelse för densamma.

- Betona måltiden som en viktig källa för sociala kontakter, speciellt inom omsorgens verksamheter.
- Sträva efter att göra de bästa valen ur etiska och miljömässiga utgångspunkter.
- Hålla hög kvalitet på livsmedelshygienen.
- Åstadkomma vackra och ändamålsenligt måltidsmiljöer.

Näring i utbildningsverksamheten

- Maten ska vara god och omväxlande. Verksamheterna ska undvika att servera hel- och halvfabrikat som innehåller onödiga tillsatser och transfett (delvis härdat fett). Maten ska också gå att ursprungs- och näringsdeklareras så långt det är möjligt.
- Inom grund- och gymnasieskolan ska lunchen bestå av två huvudrätter (varav ett näringsmässigt fullvärdigt vegetariskt alternativ) samt en soppa per tillfälle. Lunchen ska även bestå av ett salladsbord bestående av minst sex varianter varav en ska vara baserad på baljväxter och en på spannmål. I tillägg skall det serveras bröd, vatten och mjölk. Genom att servera flera rätter ökar gästens valfrihet och därmed sannolikheten att alla vill och kommer att äta maten.
- Måltiderna ska ge barn och elever en näringsriktigt sammansatt kost av god kvalitet enligt svenska näringsrekommendationer och råd utarbetade av Livsmedelsverket, www.livsmedelsverket.se.
- Många barn i Sverige får i sig för mycket socker och för lite fiber och fullkorn. Sötsaker och sockerrika produkter som t.ex. chokladdryck, kräm, saft/läsk/juice, fruktyoghurt och sockrade flingor bör därför inte tillhandahållas inom förskola och skola. Däremot kan det i en välplanerad meny ingå ketchup eller sylt som tillhör till rätter som t.ex. köttbullar och blodpudding.
- Inom förskolan och skolan ska hälsosamma alternativ förordas i samband med ”kalas” istället för glass och kakor. En variant kan vara att barnet i förskolan kan få bestämma dagens lunch. Förskolan och skolan ska vid dessa tillfällen bekosta innehållet, mat får inte tas med hemifrån. Detta för att bland annat undvika allergiska reaktioner.
- Caféverksamheternas sortiment ska medvetet och kontinuerligt utvecklas på sådant sätt att det i allt större utsträckning präglas av näringsriktiga och hälsosamma alternativ. Kostenheten fungerar som rådgivande och vägledande enhet ifråga om val av sortimentet. Mandel och alla slags nötter får säljas endast i förslutna förpackningar.
- Mandel, jordnötter samt nötter av alla slag får inte förkomma i Södertälje kommuns förskolor och skolor. Inte heller i personalrum eller skolans kaféer/kiosker. Detta för att

undvika allvarliga och livshotande allergiska reaktioner som kan uppstå om den som är nötallergiker får i sig nötter via kroppskontakt eller luften.

- Specialkost ska tillhandahållas av medicinska skäl. För att säkerställa rätt kost krävs läkarintyg. Vid behov ska maten konsistensanpassas.

Näring i äldreomsorgsverksamheten

- Maten ska vara god och omväxlande. Verksamheterna ska undvika att servera hel- och halvfabrikat som innehåller onödiga tillsatser och transfett (delvis härdat fett). Maten ska också gå att ursprungs- och näringsdeklareras så långt det är möjligt.
- Nattfastan för de äldre ska inte överstiga elva timmar. Måltiderna för övrigt ska vara väl utspridda över dygnet. Om behov finns om nattfastan blir för lång skall möjlighet till ett nattmål finnas.
- Boendeformer med totalt måltidsansvar ska servera frukost, lunch, middag samt tre mellanmål.
- De äldre ska även ha god tillgång till drycker så att de får i sig tillräckligt med vätska. Hänsyn måste tas till äldres hjälpbehov och sväljsvårigheter.
- Måltiderna för de äldre ska bestå av näringsriktigt sammansatt kost av god kvalitet enligt näringsrekommendationer och råd utarbetade av Livsmedelsverket, www.livsmedelsverket.se.
- Måltiden ska anpassas så att den boende inte blir stressad. Det är viktigt att skapa lugn och ro under måltiden och att duka på ett inbjudande sätt. Det är mycket viktigt att verksamheterna arbetar aktivt för att skapa matglädje för de äldre i form av att till exempel erbjuda ett glas vin i samband med måltiden.
- För äldre är det speciellt viktigt att det tillhandahålls specialkost efter olika individuella behov. Specialkost kan vara dietkost, energiberikad kost, extra näringstillskott, passerad kost, gelékost, flytande kost samt önskekost. Specialkost för olika sjukdomar ska kunna levereras vid särskilda behov efter intyg av läkare eller dietist.

Näring i social- och omsorgsverksamheten

- Maten ska vara god och omväxlande. Verksamheterna ska undvika att servera hel- och halvfabrikat som innehåller onödiga tillsatser och transfett (delvis härdat fett). Maten ska också gå att ursprungs- och näringsdeklareras så långt det är möjligt.

- I boendeformer och daglig verksamhet där personalen ansvarar för servering av måltider ska matsedlarna vara välplanerade och varierande så att måltiderna kompletterar varandra och ger god möjlighet att täcka näringsbehovet hos brukarna.
- Boendeformer med totalt måltidsansvar ska servera frukost, lunch, middag samt tre mellanmål. Måltiderna ska vara utformade enligt de svenska näringsrekommendationerna. Måltiderna ska vara goda och stor hänsyn ska tas till brukarnas personliga önskemål.
- Brukare som lagar egna måltider ska ges stöd och möjligheter till att laga goda och näringsriktiga måltider. Detta kan göras genom att personalen bidrar med tips och inspiration. Stor respekt ska visas för brukarnas rätt till självbestämmande.
- Måltiden ska anpassas så att den boende inte blir stressad. Det är viktigt att skapa lugn och ro under måltiden och att duka på ett inbjudande sätt. Det är mycket viktigt att verksamheterna arbetar aktivt för att skapa matglädje för de brukarna.
- Inom vård och omsorg ska mat och näring ses som en integrerad del av omvårdnaden.
- Specialkost ska tillhandahållas av medicinska skäl. För att säkerställa rätt kost krävs läkarintyg. Vid behov ska maten konsistensanpassas.

Måltidsmiljö

- Alla verksamheter ska sträva efter att barn och elever ska få servera sig maten själva.
- Lunchen bör schemaläggas ungefär mitt i barnens och elevernas skoldag samt vid samma tidpunkt varje dag. Genom kontinuitet och regelbundenhet regleras aptiten på ett bra sätt, eleverna orkar med dagen och har även större möjligheter att prestera bra. Inom grundskolan ska verksamheten sträva efter att integrera skollunchen i lektionen dvs. lektion-lunch-lektion-rast.
- Det är viktigt att skapa lugn och ro under måltiden. Barnen och eleverna ska ha minst tjugo minuter på sig att, sittande vid bordet, inta sin lunch.
- Varje rektor eller enhetschef ansvarar tillsammans med Kostenheten för att det finns ett matråd eller liknande som kan påverka matsedeln samt stimulera engagemang för bra måltider och trevlig måltidsmiljö inom sin verksamhet.
- Matgästerna ska få ett bra bemötande och vice versa. Det ska finnas gemensamma överenskommelser för trivsel och ordning i varje matsal. Miljön ska vara ordnad så att alla matgäster får en god måltidsservice och tycker att det är trevligt att äta. Måltiderna ska även presenteras på ett aptitligt sätt som främjar goda matvanor.

- Vid utformningen av restauranger ska man sträva efter att acceptabel ljudnivå (inte över 65 dB) uppnås.

Kvalitet

- Budgetmedel ska avsättas så att kvalitetskraven uppnås. Kostnaderna för måltiderna ska minst räknas upp med prisindexutvecklingen på livsmedel så att ingen urholkning av matkvaliteten sker.
- Samtliga kök ska följa gällande livsmedelslagstiftning samt utgå från kommunens egenkontrollprogram. Programmet ska enheterna själva anpassa för den egna verksamheten. Detta gäller även cafeteriaktiviteter.
- Av livsmedelssäkerhetsskäl så ska all kökspersonal bära enhetliga arbetskläder avsedda för kök.
- All personal som hanterar livsmedel inom kommunens verksamheter ska regelbundet genomgå adekvata utbildningar.
- Maten ska tillagas i ändamålsenliga kök så nära matgästerna och serveringstillfället som möjligt. Kommunens strävan är att fortsätta utbyggnaden av antalet tillagningskök.
- Matgästernas behov ska vara utgångspunkten i arbetet för varje anställd. Verksamheterna ska sträva efter att uppmuntra personalen att delta i måltiden med barnen, eleverna och brukarna.
- Verksamheterna inom förskolan och grundskolan ska i så stor utsträckning som det är möjligt, sträva efter att använda måltiden som ett pedagogiskt verktyg. Det handlar om att öka barnens förståelse för vilken mat som serveras, var den kommer ifrån och hur den tillagas.
- Barn, elever och brukare på vård- och omsorgsboenden samt på våra dagliga verksamheter ska kunna vara med och baka bröd, förbereda måltiderna eller hjälpa till i disken. Detta kan till exempel ske genom kökspraktik och pedagogisk matlagning ute på avdelningarna.
- Även barnens och elevernas vårdnadshavare bör få information om hur de kan stödja en bättre kost. De kan bland annat engageras genom praktisk kostinformation till hemmen, anordnande av ”skolmåltidens dag” eller föreläsningar.
- Enkel och konkret information om kommunens måltider ska finnas lätt tillgänglig i skolan, på vård- och omsorgsverksamheter och på kommunens hemsida.

- Måltidsverksamheten bör kontinuerligt utvärderas via brukarenkäter.
- Inom äldreomsorgen ska varje enhetschef, matråd eller liknade undersöka möjligheten att skapa mötesplatser för alla äldre genom att servera gemensamma måltider.

Hållbar utveckling

- Södertälje är en Fairtrade City vilket innebär att verksamheterna ska välja etiskt märkta produkter i så stor utsträckning som möjligt.
- Måltiderna som serveras ska utgå från kriterierna i måltidskonceptet *Östersjövänlig mat* eller *Diet for a green planet*.
- Kommunen ska stimulera ökad ekologisk odling genom att i möjligaste mån köpa ekologiska livsmedel.
- Det ska vara enkelt för samtliga kök att handla ekologiskt och närproducerat. Utbud och aktuella priser måste tydligt framgå. Upphandlings- och inköpssystem måste stödja detta.
- Kommunen ska i sina avtalsupphandlingar skapa förutsättningar för att få in mer närodlade och närproducerade produkter. Strävan ska vara att minimera antalet varutransporter till enheterna. Verksamheterna ska även sträva efter att årstidsanpassa råvarorna för att på så sätt minska transportsträckor.
- Genmodifierade organismer (GMO) ska undvikas så långt det går att spåra.
- Verksamheterna ska inte servera fisk- eller köttslag som är rödlistade av WWF. Se fisk- och köttguiden på www.wwf.se.
- Samtliga kök ska vidta åtgärder för att minska matsvinn ur såväl miljösynpunkt som pedagogisk synpunkt. Allt avfall ska källsorteras.
- Gällande brukare med behov av särskild omsorg på grund av till exempel funktionshinder ska tillräcklig tid avsättas för hjälp vid måltiden. Måltiden och hjälpmedel ska anpassas utifrån den ätandes behov.

YTTRANDE

2018-03-26

Utbildningskontoret

Hållbarhetsutskottet

Yttrande på remiss från hållbarhetsutskottet "Livsmedels- och måltidspolicy"

Dnr: UN 18/46

Bakgrund

Kommunens kostpolicy antogs av Kommunfullmäktige 2010-03-29. Det finns ett behov av revidering av policyn. Kostenheten har därför arbetat fram ett förslag till Livsmedels- och måltidspolicy som baserar sig nuvarande kostpolicys kriterier.

Syftet med policyn är att ha ett vägledande dokument för att kvalitetssäkra måltidsverksamheten. Kostenheten har under arbetet med att ta fram dokumentet sett ett behov av att kommunstyrelsen ska ge berörda kontor i uppdrag att utforma riktlinjer för verksamheten som utgår från Livsmedels- och måltidspolicyn. För utbildningskontorets del pekas följande behov av specifika riktlinjer ut:

- Pedagogiska måltider inom förskola och grundskola
- Specialkost inom skolan

Utbildningskontorets synpunkter

De reviderade Livsmedels- och måltidspolicyn skiljer sig väldigt lite jämfört med den tidigare kostpolicyn för förskola, grundskola och gymnasieskola. En skillnad är att den reviderade Livsmedels- och måltidspolicy omfattar kommunala måltidsverksamheter inom skola och omsorger. För närvarande har respektive verksamhet egna policys. Utbildningskontoret vill här lyfta att Livsmedels- och måltidspolicyn inte omfattar måltids- och caféverksamheten inom Vuxenutbildningen. Det vore önskvärt att ambitionerna i policyn även gäller Vuxenutbildningens verksamheter.

För förskole- och skolverksamheten finns en förändring att nämna särskilt. Tidigare reglerade policyn att "specialkost ska tillhandahållas av medicinska (ex. allergier), etiska (ex. vegetarianer) eller religiösa skäl". Denna formulering är nu ändrad till "Specialkost ska tillhandahållas av medicinska skäl. För att säkerställa rätt kost krävs läkarintyg". I tjänsteskrivelsen lyfts att kommunstyrelsen bör ge berörda kontor i uppdrag att utforma riktlinjer för specialkost inom skolan. Denna förändring innebär att ansvaret för att besluta om riktlinjer för när barn och elever ska få specialkost av andra än medicinska skäl överlämnas till Utbildningsnämnden och kundnämnderna. Inom grund- och gymnasieskolan regleras i

policyn att lunchen ska omfatta två alternativa rätter, soppa samt salladsbord. Ett av alternativen ska vara vegetariskt. För förskolan reglerar dock inte Livsmedels- och måltidspolicyn att det ska finnas alternativa rätter eller salladsbord. Det innebär att vårdnadshavare som önskar anpassad kost av andra än medicinska skäl inte har några alternativa rätter att tillgå. Olika önskemål på kosten beroende på t ex etiska eller religiösa skäl har ökat kraftigt under senare år. Vi kan därför, liksom kostenheten, se behovet av riktlinjer för specialkost inom förskolan, grundskolan och gymnasieskolan.

Vidare lyfter kostenheten behovet av riktlinjer för personalens pedagogiska måltider. För närvarande beslutar respektive förskole- och skolläring själva i vilken omfattning personalen äter pedagogiska måltider och om dessa ska vara kostnadsfria alternativt vilket pris personalen ska betala för pedagogiska måltider. Även här ser utbildningskontoret ett behov av att ta fram tydliga riktlinjer för pedagogiska måltider för förskolans och grundskolans personal för att främja likvärdigheten mellan skolorna.

När det gäller skolornas caféverksamhet anser utbildningskontoret att det tydligare kan framgå att sortimentet ska präglas av näringsriktiga och hälsosamma alternativ. I förslag till policy formuleras det att ”caféverksamheten medvetet och kontinuerligt utvecklas på ett sådant sätt att det i allt större utsträckning präglas av näringsriktiga och hälsosamma alternativ”. Det vore önskvärt att denna formulering förtydligas.

Ekonomiska konsekvenser och finansiering

I nuläget är livsmedels- och måltidspolicyn endast ett förslag till revidering av nuvarande policy. Då revideringen inte medför några större skillnader jämfört med tidigare policy innebär att revideringen inte ger några väsentliga ekonomiska konsekvenser. Dock finns två områden som bör lyftas fram.

I både nuvarande och den reviderade policyn finns en punkt under kvalitet som säger att ”budgetmedel *ska* avsättas så att kvalitetskraven uppnås. Kostnaderna för måltiderna *ska* minst räknas upp med prisindexutvecklingen på livsmedel så att ingen urholkning av matkvaliteten sker”. Det är utbildningsnämnden som beslutar om kostenhetens priser för förskolans, grundskolans och gymnasieskolans måltider. Det vore olyckligt om utbildningsnämnden i ett läge där livsmedelskostnaderna ökar kraftigt skulle vara bundna att öka budgeten till måltider på bekostnad av kärnverksamhetens undervisning. Att i policyn reglera budgettilldelning till måltidverksamheten är inte i överensstämmelse med hur budgetarbete generellt bedrivs där poster prioriteras mot varandra. Punktens ”ska” bör ersättas med ”bör” eller ”det är önskvärt att”.

Att ta fram riktlinjer för pedagogiska måltider behöver inte innebära några ekonomiska konsekvenser på övergripande nivå. Men om det i riktlinjerna tas med ett önskemål om att få lärare att äta tillsammans med barnen/eleverna för att främja en lugn måltidsmiljö och därmed en ambition att fler lärare ska äta en kostnadsfri pedagogisk måltid, kommer kostnaderna för förskolor och skolor att öka.

Handläggare: Lena Henlöv

Ledningsstrateg

Staben

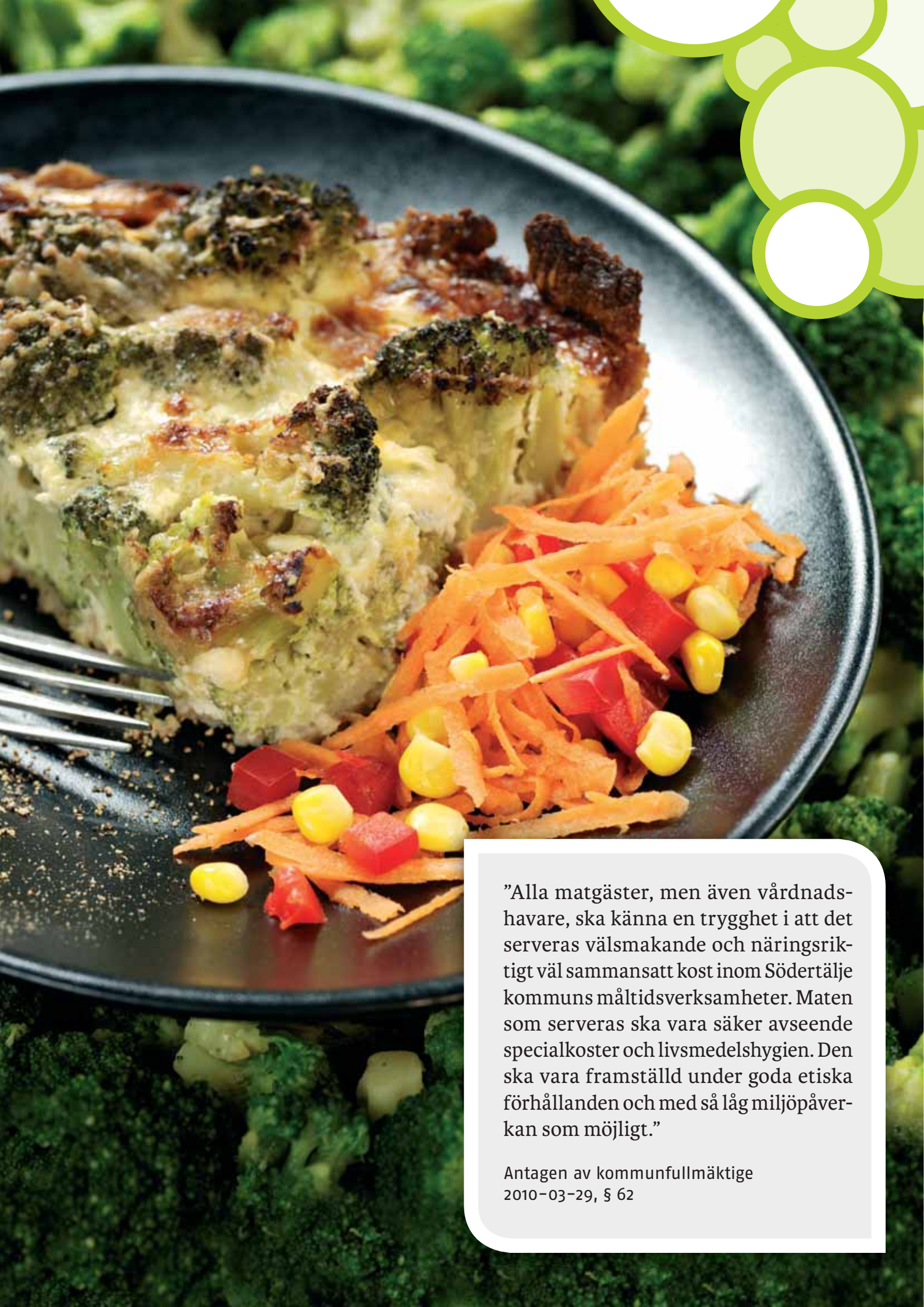
Telefon (direkt): 08-523 022 02

E-post: lena.henlov@sodertalje.se



Kostpolicy

inom förskola, grundskola
och gymnasieskola



”Alla matgäster, men även vårdnads-
havare, ska känna en trygghet i att det
serveras välsmakande och näringsrik-
tigt väl sammansatt kost inom Södertälje
kommuns måltidsverksamheter. Maten
som serveras ska vara säker avseende
specialkost och livsmedelshygien. Den
ska vara framställd under goda etiska
förhållanden och med så låg miljöpåver-
kan som möjligt.”

Antagen av kommunfullmäktige
2010-03-29, § 62



Kostpolicy

Kostpolicyn ska vara ett styrande dokument för att kvalitetssäkra måltidsverksamheten i det dagliga arbetet. Policyn kan även användas vid planering och uppföljning av måltidsverksamheten. Kostenheten och respektive rektor ansvarar för att policyn efterlevs.

Kostpolicyn syftar bland annat till att:

- Servera god mat av hög kvalitet och bra näringsinnehåll i kommunens samtliga skolverksamheter – måltiderna ska vara något man ser fram emot under dagen.
- Underlätta lärandet i förskola och skolan genom mätta, pigga och friska barn och elever som ser ett värde i maten och måltiderna.
- Grundlägga en bra relation till mat, goda matvanor hos barn och elever samt ge kunskaper och färdigheter för hälsa och välbefinnande.
- Genom måltiderna förebygga kostrelaterade problem som övervikt och fetma och därigenom minska risken för till exempel diabetes, högt blodtryck samt hjärt- och kärlsjukdomar.
- Utveckla matgästernas respekt, ansvar och förståelse för miljön och den egna livsstilens betydelse för densamma.
- Betona måltiden som en viktig källa för sociala kontakter
- Sträva efter att göra de bästa valen ur etiska och miljömässiga utgångspunkter.
- Hålla hög kvalitet på livsmedelshygienen.
- Åstadkomma vackra och ändamålsenliga måltidsmiljöer.



Näring

- Maten ska vara god, fri från onödiga tillsatser och omväxlande och ska gå att ursprungs- och näringsdeklareras så långt det är möjligt. Härdat fett (transfett) får ej serveras. Inom grund- och gymnasieskolan ska den bestå av två huvudrätter per tillfälle samt grönsaker (salladsbord inom grund- och gymnasieskolan), bröd, vatten och mjölk.
- Genom att servera två alternativa rätter per dag ökar gästens valfrihet och därmed sannolikheten att alla ska äta av lunchen. Vid servering av två rätter, bör minst ett av dessa vara ett näringsmässigt fullvärdigt vegetariskt alternativ.
- Måltiderna ska ge barn och elever en näringsriktigt sammansatt kost av god kvalitet enligt svenska näringsrekommendationer och råd utarbetade av Livsmedelsverket, www.livsmedelsverket.se.
- Alla verksamheter ska sträva efter att barn och elever ska få servera sig maten själva.
- Lunchen bör schemaläggas ungefär mitt i barnens och elevernas skoldag samt vid samma tidpunkt varje dag. Genom kontinuitet och regelbundenhet regleras aptiten på ett bra sätt och risken för småätande minskar. Samtidigt orkar barnen och eleverna med dagen och har även större möjligheter att prestera bra.
- Det är viktigt att skapa lugn och ro under måltiden. Barnen och eleverna ska ha minst tjugo minuter på sig att, sittande vid bordet, inta sin lunch.
- Även frukost och mellanmåltider ska följa Livsmedelsverkets rekommendationer. Det innebär bland annat att tonvikten ligger på servering av smörgås med pålägg, mjölk eller mjölkprodukt, flingor, gryn samt grönsaker, frukt eller bär. Starkt sötade pulverdrycker som till exempel soppor, kräm, saft och chokladdryck ska inte serveras. De ger sällan kroppen något ur näringsmässigt mervärde och är på grund av det söta innehållet inte bra för tandhälsan.
- Inom förskolan och skolan ska hälsosamma alternativ förordas i samband med ”kalas”. En variant kan vara att barnet i förskolan kan få bestämma dagens lunch. Förskolan och skolan ska vid dessa tillfällen stå för innehållet. Detta för att bland annat undvika allergiska reaktioner.
- Caféverksamheternas sortiment ska medvetet och kontinuerligt utvecklas på sådant sätt att det i allt större utsträckning präglas av näringsriktiga och hälsosamma alternativ. Kostenheten fungerar som rådgivande och vägledande ifråga om val av sortimentet. Mandel och alla slags nötter får säljas endast i förslutna förpackningar.
- För att undvika allvarliga och livshotande allergiska reaktioner får mandel, jordnötter och övriga nötter inte serveras i samband med frukost, lunch och mellanmål i skolmåltiden. Allvarliga allergiska reaktioner kan uppstå enbart vid kroppskontakt eller via inandningsluften.
- Specialkost ska tillhandahållas av medicinska (ex. allergier), etiska (ex. vegetarianer) eller religiösa skäl. Vid behov ska maten konsistensanpassas.
- Verksamheterna ska eftersträva att undvika att servera hel- och halvfabrikat, till exempel ketchup och panerade produkter.

Hållbar utveckling och måltidsmiljö

- Kommunen ska verka för ökad ekologisk odling genom att i möjligaste mån köpa ekologiska livsmedel.
- Kommunen ska verka för upphandlingssätt som gynnar närodlade och närproducerade produkter. Strävan ska vara att minimera antalet varutransporter till enheterna. Verksamheterna ska sträva efter att årstidsanpassa råvarorna för att på så sätt minska transportsträckor.
- Genmodifierade organismer (GMO) ska undvikas så långt det går att spåra. Verksamheterna ska också välja etiskt märkta produkter i så stor utsträckning de kan och ej servera rödlistade eller utrotningshotade arter.
- Samtliga kök ska vara KRAV-certifierade och säkerställa miljövänliga arbetsmetoder samt ett miljövänligt inköpsmönster, de ska även vidta åtgärder för att minska matsvinn ur såväl miljösynpunkt som pedagogisk synpunkt. Allt avfall ska källsorteras.
- Miljökontoret ska ha ett konsultativt förhållningssätt gentemot köksverksamheterna. Samtliga kök ska följa gällande livsmedelslagstiftning, kommunens hygienpolicy samt utgå från kommunens egenkontrollprogram. Programmet ska enheterna själva anpassa för den egna verksamheten. Detta gäller även cafeteria-verksamheter.
- Varje rektor ansvarar tillsammans med Kostenheten för att det finns ett matråd eller liknande som kan påverka matsedeln samt stimulera engagemang för bra måltider och trevlig måltidsmiljö inom sin verksamhet. Ett sätt kan vara att skapa några tillfällen för möjlighet att föreslå önskematsedel.
- Maten ska tillagas i ändamålsenliga kök så nära matgästerna och serveringstillfället som möjligt. Kommunens strävan är att fortsätta utbyggnaden av antalet tillagningskök.
- Vid utformningen av restauranger ska man sträva efter att acceptabel ljudnivå (inte över 65 dB) uppnås.
- Matgästerna ska få ett bra bemötande och vice versa. Det ska finnas gemensamma överenskommelser för trivsel och ordning i varje matsal. Miljön ska vara ordnad så att alla matgäster får en god måltidsservice och tycker att det är trevligt att äta. Måltiderna ska även presenteras på ett aptitligt sätt som främjar goda matvanor.



Kvalitet

- Matgästernas behov ska vara utgångspunkten i arbetet för varje anställd. Verksamheterna ska sträva efter att uppmuntra personalen att delta i måltiden med barnen och eleverna.
- Verksamheterna inom förskolan och grundskolan ska i så stor utsträckning som det är möjligt, sträva efter att använda måltiden som ett pedagogiskt verktyg. Det handlar om att öka barnens förståelse för vilken mat som serveras, var den kommer ifrån och hur den tillagas.
- Barn och elever ska kunna vara med och baka bröd, förbereda måltiderna eller hjälpa till i disken. Detta kan till exempel ske genom kökspraktik och pedagogisk matlagning ute på avdelningarna.
- Även barnens och elevernas vårdnadshavare bör få information om hur de kan stödja en bättre kost. De kan bland annat engageras genom praktisk kostinformation till hemmen, anordnande av ”skolmåltidens dag” eller föreläsningar.
- Måltidsverksamheten bör kontinuerligt utvärderas via brukarenkäter.
- All personal som hanterar livsmedel inom kommunens verksamheter ska regelbundet genomgå adekvata utbildningar.
- Av livsmedelssäkerhetsskäl så ska all kökspersonal bära enhetliga arbetskläder avsedda för kök
- Det ska vara enkelt för samtliga kök att handla ekologiskt och närproducerat. Utbud och aktuella priser måste tydligt framgå. Upphandlings- och inköpssystem måste stödja detta.
- Kostpolicyn ska stämmas av vartannat år
- Budgetmedel ska avsättas så att kvalitetskraven uppnås. Kostnaderna för måltiderna ska åtminstone räknas upp med index så att ingen urholkning av matkvaliteten sker.



www.sodertalje.se