



TJÄNSTESKRIVELSE

2018-04-20

Social- och omsorgskontoret

Omsorgsnämnden

Remiss, förslag till livsmedels- och måltidspolicy KS 18/44

Dnr: OMS 18/027

Sammanfattning av ärendet

Hållbarhetsutskottet har utarbetat ett förslag till livsmedels- och måltidspolicy för kommunalt finansierad måltidsverksamhet. Utskottet har skickat ut förslaget på remiss till berörda nämnder, de politiska partierna och bolagsstyrelser. Remisstiden sattes till den 30 april 2018 men omsorgsnämnden har fått anstånd till den 1 juni 2018.

Utgångspunkt i arbetet är Livsmedelsverkets rekommendationer. Policyn ska vara ett styrande dokument för att kvalitetssäkra måltidsverksamheten. Utskottet har skickat ut förslaget på remiss till berörda nämnder.

Inom omsorgsnämndens verksamheter serveras inga färdiglagade måltider. I samverkan med personalen är det den enskilde brukaren som, väljer, betalar och tillreder måltiden själv.

Social- och omsorgskontoret föreslår att förslaget till livsmedels- och måltidspolicy antas.

Beslutsunderlag

Social- och omsorgskontorets tjänsteskrivelse daterad den 20 april 2018

Förslag till livsmedels- och måltidspolicy KS Dnr 18/44

Ärendet

Hållbarhetsutskottet har utarbetat ett förslag till livsmedels- och måltidspolicy. Policyn ska vara ett styrande dokument för att kvalitetssäkra måltidsverksamheten. Utefter policyn utarbetas riktlinjer för hur policyn ska genomföras på varje enhet där mat serveras.

Det övergripande syftet är att maten ska ha hög kvalitet och förebygga kostrelaterade hälsoproblem. Kommunen ska ta hänsyn till miljön, sträva efter att göra de bästa valen ur etiska synpunkter och hållbar utveckling.

Inom omsorgsnämnden serveras ingen färdiglagad mat. Enskilda som bor i gruppbostad eller i servicebostad har sina egna lägenheter och väljer sin mat själva.

Alla dagens måltider tillagas i egna lägenheten och oftast äter den boende maten i sin bostad.
De som åker till daglig verksamhet har med sig egen matlåda.

I policyn finns några punkter om personalens uppgift att stödja brukare som lagar egna måltider med stöd och råd och att medverka till att skapa matglädje.

Social- och omsorgskontoret har inga synpunkter på livsmedels- och måltidspolicyn.

Ekonomiska konsekvenser och finansiering

Förslaget har inga ekonomiska konsekvenser.

Social och omsorgskontoret förslag till beslut

Omsorgsnämnden tillstyrker förslaget till livsmedels- och måltidspolicy.



Lenita Granlund

Socialdirektör



Inga-Lena Palmgren

Utredare

Handläggare: Inga-Lena Palmgren

utredare

stab

Telefon (direkt): 08- 523 038 60

E-post: inga-lena.palmgren@sodertalje.se

Beslutet skickas till

Hållbarhetsutskottet

Akten

SÖDERTÄLJE KOMMUN	
Social- och Omsorgskontoret	
2018-02-26	
OMS	
Dnr: 18/027	Bok: 6175

§ 3 Förslag till 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 av kommunfullmäktige 2010-03-29. Kostenheten menar att det finns ett behov av att uppdatera policyn utifrån dagens förutsättningar och omständigheter.

Kostenheten har 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 från utbildningskontoret daterad 2018-01-24

Förslag till Livsmedels- och måltidspolicy 2018-01-24

Södertälje kommuns Miljö- och klimatprogram 2018-2021

Södertälje kommuns Klimatstrategi och energiplan

Yrkande

Ordförande Ewa Lofvar Gerdsson (MP) yrkar bifall till kontorets förslag med tillägg att livsmedels- och måltidspolicyn även remitteras till de politiska partierna och bolagsstyrelserna.

Hållbarhetsutskottets beslut

Hållbarhetsutskottet remitterar förslaget till livsmedels- och måltidspolicy daterat 2018-01-24 till berörda nämnder, de politiska partierna och bolagsstyrelserna för besvarande senast 2018-04-30.

Beslutet skickas till
Utbildningsnämnden

Kommundelsnämnderna

Omsorgsnämnden

Socialnämnden

Kommunala handikapprådet

Justerandes signum AR ELG	Anslagsdatum 2018-02-14	Utdragsbestyrkande KE
------------------------------	----------------------------	--------------------------

§ 3 forts

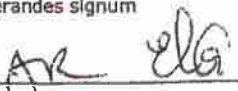
Kommunala pensionärsrådet

Telgekoncernen

De politiska partierna

Bolagsstyrelserna

Akten

Justerandes signum 	Anslagsdatum 2018-02-14	Utdragsbestyrkande 
---	----------------------------	---



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 kvalité**. 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 skolors 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 **cafeteriaverksamheter**.
- 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.