

KOSTPOLICY 2021

ÄLVDALENS KOMMUN

Antagen:	
Reviderad:	2021-03-09
Dokumentägare:	Kostenheten
Diarienummer:	

Innehåll

Bakgrund	1
Syfte.....	1
Inledning.....	2
Miljö, klimat och djurhållning	3
Djurskydd	3
Matsvinn	3
CO2-avtryck och biologisk mångfald	3
Transporter	3
Livsmedelsförsörjning	4
Närproducerat	4
Samisk mat	4
Specialkost, behovsanpassade måltider och anpassade måltider av etiska och övriga skäl.....	4
Mat i skolan och förskolan	5
Barnkonventionen	5
Livsmedelsverkets rekommendationer	5
Förskolan	6
Skolan	6
Mat i äldreomsorgen.....	7
Utbildning och kunskap.....	7
Kvalitetssäkring	7
Uppföljning av policy/riktlinje	8
Matråd	8
Samverkansråd	8
Bilagor	9

Bakgrund

Följande dokument omfattar en policy för kost, livsmedel och servering av mat och måltider i Älvdalens kommun.

Dokumentet *Gemensamma riktlinjer för alla Dalarnas Kommuner*¹, som tagits fram inom Offentlig gastronomi i Dalarna, är en kommungemensam vägledande riktlinje som ska ligga till grund för respektive kommuns kostpolicy.

Syfte

Kostpolicyn beskriver Älvdalens kommuns vision kring all mat som produceras och serveras i kommunens verksamheter. Syftet med policyn är att säkerställa matens kvalitet på alla plan och att alla verksamheter som på något sätt arbetar med eller kring kommunens måltider har kännedom om de mål och riktlinjer som styr arbetet med dessa.

¹ Bilaga 1

Inledning

I Älvdalens kommun finns ett stort engagemang kring kostfrågor. Kommunen har en lång tradition kring mat och matlagning där lokala specialiteter, samisk mat och mer moderna inslag blandas. Mat och måltider berör alla – för välbefinnande, som källa till glädje, som mötesplats och som kulturbärare.

I takt med att vår omvärld förändras behöver kommunens arbete med maten också följa med. Viktiga frågor som behöver beaktas är miljö och klimat, lokal och nationell livsmedelsförsörjning, hälsa och kunskap kring mat kopplat till dessa områden.

I Älvdalens kommun tillagar och serverar vi mat och måltider med stolthet. Vi vill att den mat som serveras, i så stor utsträckning som möjligt, ska vara producerad av lokala eller svenska råvaror. Vi vill också att maten vi serverar ska bidra till en minskad miljöpåverkan och en förbättrad folkhälsa.

Älvdalens kommuns ambition är att kommunens mat och måltider ska genomsyras av matglädje och att kommunens gemensamma mål ska vara att erbjuda våra gäster måltider som

Serveras i en miljö där gästen känner **TRYGGHET**

Lagas och serveras med **KÄRLEK**

Visar **RESPEKT** för våra gästers olika behov och förutsättningar

Erbjuder en **ÖVERRASKANDE** guldkant

Vikten av hållbar produktion och konsumtion av livsmedel blir allt tydligare. Agenda 2030² stipulerar de av FN satta målen för en hållbar utveckling och inkluderar mål för hälsa och välbefinnande, hållbar konsumtion, bekämpande av klimatförändringar, hav och marina resurser samt ekosystem och biologisk mångfald. För att nå målen i Agenda 2030 behöver Älvdalens kommun beakta följande.

Djurskydd

Vi ska i alla våra processer värna om att djur som producerar eller blir till livsmedel tas hand om enligt samma standard som svensk djurskyddslagstiftning. Vi ska också välja MSC-märkt fisk från hållbara bestånd.

Matsvinn

Älvdalens kommun ska arbeta med att minska matsvinnet i alla verksamheter som producerar eller serverar mat. Alla verksamheter inom kommunen som producerar eller serverar mat har ansvar för att bidra till att kommunens matsvinn minskar. Älvdalens kommun väljer att behålla möjligheten för gästen att kasta mat.

CO₂-avtryck och biologisk mångfald

Där budget och verksamhet så tillåter bör kött och livsmedel innehållande animalier vara producerade på svensk köttråvara och/eller från ekologiskt uppfödda eller gräsbetande djur. Älvdalens kommun ska säkerställa att hänsyn har tagits till att minska mängden CO₂ i kommunens arbete med mat och måltider.

Transporter

Älvdalens kommun ska i livsmedelsupphandling förvissa sig om att hänsyn har tagits till minskade transportsträckor i alla led och om möjligt verka för lokala överenskommelser så att transporter kan minskas utan att kvaliteten för verksamheterna försämras.

² <https://fn.se/vi-gor/vi-utbildar-och-informerar/fn-info/vad-gor-fn/fns-arbete-for-utveckling-och-fattigdomsbekampning/agenda2030-och-de-globala-malen/>

Livsmedelsförsörjning

Närproducerat

För att minska miljöpåverkan genom långa transporter och för att öka den inhemska produktionen av livsmedel är det av stor vikt att kommunen köper lokalt producerade livsmedel. Följande prioriteringsordning ska följas för inköp av livsmedel i alla kommunens verksamheter så långt det är möjligt.

1. Lokalproducerat (inom Dalarna med omnejd)
2. Producerat i Sverige
3. Producerat i Norden
4. Om inga livsmedel/varor finns tillgängliga enligt prioriteringen ovan ska möjligheten att välja ett annat livsmedel/vara ses över.
5. Om prioriteringsordningen ovan inte är möjlig att ta hänsyn till kan vi i undantagsfall handla råvaror/livsmedel från övriga världen. Det kan tex handla om citrusfrukter, ris eller liknande.

Samisk mat

Älvdalens kommun är en samisk förvaltningskommun och samer i vår kommun har därmed särskilda rättigheter.

För Älvdalens kommun är det en prioriterad uppgift att förvalta och erbjuda samisk mat och matkultur i våra verksamheter. Våra gäster ska regelbundet erbjudas mat med samiskt ursprung. Alla verksamheter som omfattas av kommunens kostpolicy ska jobba för att ta fram rutiner och riktlinjer för hur den samiska matkulturen ska säkerställas en plats i verksamheten.

Specialkost, behovsanpassade måltider och anpassade måltider av etiska och övriga skäl

Alla gäster i behov av specialkost, behovsanpassade måltider eller anpassade måltider ska känna sig trygga med att den mat som serveras håller en hög kvalitet och är tillagad och serverad på ett säkert sätt. Älvdalens kommun arbetar utifrån dokumentet *Gemensamma riktlinjerna för specialkost i Dalarnas kommuner*³, framtagna i samarbete med Region Dalarna samt *Kost & Närings nationella rekommendationer för specialkost och anpassade måltider i förskola och skola*⁴.

³ Bilaga 2

⁴ Kost & Närings nationella rekommendationer för specialkost och anpassade måltider i förskola och skola
Version 1.0 Februari 2020

Med specialkost avses avvikelser från normalkosten på grund av kostrelaterade sjukdomar, matallergi och/eller andra överkänslighetsreaktioner samt på grund av sjukdom och tillstånd som kräver energiberikning och konsistensanpassning.

Med behovsanpassad måltid avses anpassningar som bedöms vara nödvändiga för att individen ska klara sin skolgång eller vistelse på förskolan. Det kan exempelvis vara anpassningar på grund av neuropsykiatrisk funktionsnedsättning (NPF), ätstörning eller liknande. Utöver själva maten kan sådana anpassningar även innefatta måltidsmiljön.

Mat i skolan och förskolan

Barnkonventionen

Sedan den 1/1 2020 är FN:s konvention om barnets rättigheter⁵ svensk lag. Älvdalens kommun ska därför i alla led i arbetet med mat i skola och förskola ta hänsyn till detta. Extra hänsyn bör tas till att både barnperspektivet och barnets perspektiv finns med i detta arbete.

*Vid alla beslut som rör barn ska i första hand beaktas vad som bedöms vara barnets bästa.
FN:s barnkonvention art 3*

Livsmedelsverkets rekommendationer

Älvdalens kommun följer råden i Livsmedelsverkets föreskrifter *Bra måltider i skolan*⁶ samt *Bra måltider i förskolan*⁷. Råden utgår från, den av Livsmedelsverket framtagna, modellen *Måltidsmodellen*⁸.

⁵ <https://unicef.se/barnkonventionen/las-texten>

⁶ <https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/broschyror-foldrar/bra-maltider-i-skolan.pdf>

⁷ <https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/broschyror-foldrar/bra-maltider-i-forskolan.pdf>

⁸ <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/maltider-i-var-d-skola-och-omsorg/maltidsmodellen>

Måltidsmodellen

Måltidsmodellen ger ett helhetsperspektiv på bra måltider. Älvdalens kommun ska använda modellen vid planering och uppföljning av måltidsverksamheten. Modellen består av sex olika områden, som alla är viktiga för att de offentliga måltiderna ska skapa matglädje och bidra till hållbar utveckling.



Förskolan

Förskoleåldern är en tid då barn växer och utvecklas i snabb takt. Det är också en tid då matvanor och attityder till mat grundläggs. Förskolan ska tillhandahålla bra måltider så att barnen får i sig den energi och näring de behöver. Förskolan har även en pedagogisk möjlighet att visa barn vad som är bra mat och på så sätt ge dem en grund för bra matvanor.

Förskolan ska också ge sina matgäster möjligheten att bredda sin smakpalett och att uppleva mat från olika kulturer.

Skolan

När våra elever trivs i sin skolrestaurang och äter av lunchen främjas lärande, bra matvanor och god hälsa. Skolan är en arena som kan främja goda matvanor bland barn och ungdomar. Genom att följa de gemensamma riktlinjerna för Dalarnas kommuner och Livsmedelsverkets rekommendationer vill vi, så långt som möjligt, undvika pekpinnar och förbud och istället erbjuda hälsosamma och bra alternativ för våra barn och ungdomar.

Lagkrav

Sedan den 1 juli 2011 står det föreskrivet i skollagen att de skolmåltider som serveras i Sveriges grundskolor ska vara näringsriktiga och att det är huvudmannens ansvar att dokumentera detta⁹. Älvdalens kommun ska systematiskt följa upp de skolmåltider som serveras för att säkerställa att de lever upp till de svenska näringsrekommendationerna.

Lunch på schemalagd lektionstid

Älvdalens kommun ska arbeta för att erbjuda alla matgäster i skolan lunch på schemalagd lektionstid. Med det menas att gästen gemensamt med sin klass

⁹ https://www.riksdagen.se/sv/dokument-lagar/dokument/svensk-forfattningssamling/skollag-2010800_sfs-2010-800

avbryter sin lektion, går till skolrestaurangen för att äta och sedan tillsammans avslutar lektionen innan skoldagens bryts för rast.

Skolkafeteria

Genom att erbjuda hälsomedvetna produkter i grundskolans skolkafeteria gör skolan en insats för att främja barns hälsa. Läsk och godis ska inte säljas.

Nyckelhålmärkta (eller motsvarande kvalitet) mjölkprodukter, bröd och pålägg samt frukt ska erbjudas.

Mat i äldreomsorgen

Inom äldreomsorgen är brukarnas möjlighet till delaktighet, valfrihet och självbestämmande viktiga begrepp. Älvdalens kommun ska följa riktlinjerna i den av Livsmedelsverket framtagna föreskriften *Bra måltider i äldreomsorgen*¹⁰.

Menyer, maträtter och måltidsmiljö ska, så långt det är möjligt, anpassas efter den enskildes individuella behov, vanor och önskemål för att ge god livskvalitet. Hänsyn ska tas till kulturella, religiösa och etiska önskemål. Maten ska också tillgodose den enskildes behov av energi och näringsämnen för att ge förutsättningar för en god hälsa.

- Måltidsmiljöerna ska utformas så att den enskilde upplever dem som behagliga och trivsamma.
- Måltiderna ska vara jämnt fördelade över dygnet, så att brukarna kan tillgodose sitt energi- och näringsbehov.
- All personal som jobbar med måltider i anslutning till gäster i äldreomsorgen ska ha relevant kunskap och rutiner för att förebygga, upptäcka och åtgärda ät- och nutritionsproblem.

Utbildning och kunskap

Alla som på något sätt jobbar med mat i Älvdalens kommun ska regelbundet erbjudas, för verksamheten, relevanta utbildningar för att säkerställa kunskapsnivå och kompetens. Det kan exempelvis vara utbildning i egenkontroll, specialkost, värdskap eller samisk matlagning.

Kvalitetssäkring

För att säkerställa att kommunens mat håller en hög kvalitet och att alla gästers

¹⁰ https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/broschyer-foldrar/broschyr_maltider_aldreomsorg.pdf

synpunkter uppmärksammas ska kvalitetssäkring ske systematiskt.
Kommunikation med gäster ska ske regelbundet och eventuella mål för varje enskild enhet ska redovisas enligt överenskommelse.

Uppföljning av policy/riktlinje

Varje verksamhet som påverkas av kostpolicyn ska årligen göra uppföljningar på de överenskomna målen i Stratsys.

Matråd

På matråden lyfts frågor som är direkt kopplade till maten och måltidsmiljön.

Alla verksamheter som får mat från kostenheten ska minst en gång per termin erbjudas ett matråd. Fler matråd kan hållas vid behov enligt önskemål från gäster och verksamheter. Kallelse till matråd sker enligt överenskommelse med respektive verksamhet.

På matråden ska minst en personal vardera från de deltagande enheterna medverka.

Samverkansråd

På samverkansråden lyfts övergripande frågor som berör kostenhetens verksamhet.

En gång per år eller på förekommen anledning bjuds kommunens kostchef in av de respektive samverkansråden.



Bilagor

För tillgång till bilagor kontakta kommunens kontaktcenter.
0251-31300
kommun@alvdalen.se

Bilaga 1

Gemensamma riktlinjer för mat och måltider i Dalarnas Län

Bilaga 2

Gemensamma riktlinjer för specialkost och anpassade måltider inom skola och förskola i Dalarnas kommuner