|  |
| --- |
|  |

Antagen av kommunfullmäktige 2012-12-10 Reviderad 2019-09-30

Kost- och måltidspolicy

|  |
| --- |
| Dokumentinformation |
| Fastställt av: | Kommunfullmäktige |
| Fastställt, datum: | 2012-12-10 |
| Dokumentsansvarig: | Intern Service |
| Ansvarig för revidering: | Intern Service |
| Gäller för: | Lidköpings kommun |
| Gäller till, datum: | Klicka för att ange datum. |

BAKGRUND

I Lidköpings kommun tillagas, hanteras och serveras varje dag ett stort antal måltider. Den mat som erbjuds i Lidköpings kommuns verksamheter är en viktig del i att främja goda matvanor. Bra mat är en förutsättning för att behålla hälsan genom hela livet. Måltiden har också en mycket stor social betydelse och är en viktig del i kommunens hållbarhetsarbete.

SYFTE

Syftet med denna kost- och måltidspolicy är att alla matgäster, yngre och äldre, ska uppleva måltiderna i kommunens verksamhet som positiva. Måltiderna ska vara ett tillfälle för social samvaro och avkoppling i en trevlig måltidsmiljö.

Genom policydokumentet tydliggörs också kommunens ansvar och inriktning för att erbjuda sina invånare god kvalitet och en god service när det gäller den mat som upphandlas och erbjuds i verksamheten.

POLICYUTTALANDE

MÅLTIDSMILJÖ & SERVICE

Måltiderna är en mycket viktig del av dagen för barn och vuxna och ska uppmärksammas på ett positivt sätt av all personal.

Det är allas ansvar att bidra till en komplett måltidsupplevelse där alla sinnen ska aktiveras positivt. Här ingår en god service och ett gott bemötande. Maten ska serveras i en trevlig, lugn och trygg måltidsmiljö. Miljön ska vara väl anpassad beträffande ljus och ljud.

1. Mat & Måltider

Kommunens strävan är att tillaga maten så nära kunden/brukaren som möjligt och erbjuda nylagad mat från grunden baserad på färska råvaror.

Maten och måltiderna ska vara utformade enligt Livsmedelsverkets rekommendationer för respektive målgrupp.

Specialkost erbjuds av medicinska skäl. I förskola, pedagogisk omsorg, skola och gymnasium ska behovet av medicinsk specialkost styrkas av läkarintyg från läkare med legitimation utfärdad av Socialstyrelsen. Övriga specialkoster som erbjuds är vegetarisk kost, vegankost, kost utan rött kött samt anpassade måltider med anledning av funktionsnedsättning.

1. Kvalitet, säkerhet & hållbar utveckling

Maten ska hålla en hög och säker kvalitet.

Alla som hanterar livsmedel i något led och/eller deltar i måltidssituationen ska ha sådana kunskaper inom grundläggande livsmedelshygien och specialkost att de kan hantera livsmedel på ett säkert sätt.

All upphandling av livsmedel skall ske i enlighet med kommunens upphandlingspolicy, dess riktlinjer och rutiner. Vid specificering av produktkrav skall Upphandlingsmyndighetens upphandlingskriterier användas. Anbudsgrupper skall byggas upp utifrån ett ekonomiskt och miljömässigt perspektiv men också på ett sätt som gör det möjligt för lokalt förankrade företag och producenter att lämna anbud.

Måltiderna i kommunens olika verksamheterska bedrivas med hänsyn till miljö- och klimatpåverkan. Det gäller till exempel inköp, transporter, matsvinn och matsedelsplanering.

1. Ansvar & UPPFÖLJNING

Berörda nämnder och förvaltningar ansvarar för att riktlinjer, rutiner och handlingsplaner tas fram för att implementera kost- och måltidspolicyn i den egna verksamheten.

Dialog och uppföljning ska genomföras minst en gång per år i kommunens olika verksamheter för att mäta gästernas upplevelser kring mat och måltider.

Verksamheternas rutiner kring mat och måltider har en betydande roll i kommunens hållbarhetsarbete för att nå målen i styrkort och handlingsplaner.

Avtal mellan köpare, säljare och leverantör ska upprättas. Dialog och uppföljning ska föras kring kvalitet, kvantitet och pris.