

Måltidspolicy för Malung-Sälens kommun

Syfte

Måltidspolicyn för Malung-Sälens kommun är en vägvisare från politiken som ger en övergripande vägledning för alla berörda verksamheter. Policyn ska konkretiseras mer specifikt för att visa på hur detta styrdokument sjösätts i verkligheten i respektive verksamhet.

Dessa dokument är också utgångspunkter för att skapa tydliga, mätbara mål som genom uppföljning kvalitetssäkrar verksamheternas arbete. Dokumenten ska vara väl tillgängliga för att kunna användas av både de som levererar tjänsten och de som nyttjar den.

Vision

”Vi vill erbjuda våra matgäster goda, näringsrika och lustfyllda måltider som lagas och serveras av kunnig och serviceinriktad personal. Kommunens måltidsverksamheter ska arbeta för en hållbar utveckling och präglas av ett hälsofrämjande synsätt.”

Måltidspolicy

Malung-Sälens kommun eftersträvar att:

Måltid, mat och livsmedel

- Servera och presentera maten på ett trevligt sätt i en måltidsmiljö som är lugn och trivsamt.
- Måltiden ska vara ett tillfälle för social gemenskap och samtal.
- Servera måltider som är näringsrika, goda, säkra, omväxlande och anpassade efter matgästens behov.
- Ta vara på sensoriska kvalitetsvärden som doft, smak, utseende, konsistens samt näringsinnehåll.
- Värna den lokala och svenska matkulturen samt välkomna andra kulturers mat.

Specialkost, högtider och andra speciella tillfällen

- Tillmötesgå behov av medicinsk specialkost samt önskemål om övrig specialkost så långt det är möjligt.
- Värna traditionella högtider och de mattraditioner som finns kring dessa.
- Vara behjälpliga med måltider vid utflykter och andra händelser och evenemang som ingår i pedagogisk eller social verksamhet.

Miljö, hälsa och hållbar utveckling

- Upphandla och hantera livsmedel på ett sätt som stimulerar miljöriktiga och etiska inköp samt främjar resurshushållning i alla led.
- Öka de närodlade och ekologiska inköpen, säsongsanpassa grönsaks- och fruktinköp samt främja

det lokalproducerade.

- Följa miljöstyrningsrådets kriterier vid upphandling av animaliska livsmedel samt bara köpa in fisk från hållbara bestånd.
- Arbeta aktivt med att minimera matsvinn och energianvändning.
- Använda sig av transporter som främjar säker livsmedelshantering och hållbar utveckling.
- Värna om folkhälsomål nr 10 "Matvanor och livsmedel" genom att aktivt arbeta för bättre matvanor och användandet av bra livsmedel. (Folkhälsomål nr 10 är 1 av 11 mål framarbetade av Statens Folkhälsoinstitut, FHI, och sedan antagna av riksdagen.)

Personal, samverkan och ansvarsfördelning

- Måltidspersonal har rätt kompetens för sina arbetsuppgifter och får löpande fortbildning.
- Det finns en tydlig ansvarsfördelning rörande måltider, kost och nutrition.
- Pedagoger, omsorgspersonal samt måltidspersonal arbetar gemensamt för att tillgodose matgästens behov.
- Det ska vid varje enhet finnas ett forum, exempelvis matråd, som stimulerar möjligheterna till att påverka och ta ansvar för maten och måltidsmiljön.

Kvalitetskontroll, lagar och bestämmelser

- Alla som jobbar med kommunal mat känner till de lagar vi måste följa och de riktlinjer vi har att förhålla oss till.
- Måltidspolicyn ses över 1 gång/år.
- Varje år genomföra enkäter för att utvärdera måltiderna inom olika verksamheter.

Fastställd i kommunfullmäktige den 18 juni 2012, § 74, dnr 2012.84