



Älvkarleby
kommun

Kostpolicy 2017-2019



Älvkarleby
kommun

Antagen av: Utbildnings- och omsorgsnämnden | 2017-03-28 § 40 |

Senast reviderad:

ÄKF-nummer:

Handläggare/författare: Marie | Niklasson | Kostchef |



Kostpolicy 2017–2019

Alla berörda invånare i Älvkarleby kommun ska erbjudas en smaklig och näringsriktig måltid inom alla de verksamheter (förskola, skola, fritidshem samt omsorgen om funktionsnedsatta och äldreomsorgen) där måltider serveras. Syftet med kostpolicyn är att övergripande visa hur kommunen arbetar i kostfrågor gentemot sina invånare. Det innefattar alla steg i processen, från upphandling av livsmedel till hur maten ska serveras. Kostpolicyn revideras vartannat år.

1. Kommunens miljöprofil i upphandling och vid hantering av livsmedel

Älvkarleby kommun ska göra medvetna val av livsmedel, så att miljön belastas så lite som möjligt. Det kan handla om samordning av transporter, minskad energianvändning, lokalproducerat/närproducerat, källsortering och minskat matsvinn. Alla måltider som erbjuds i kommunen ska vara av god kvalitet och utgå från ett utbud av hälsosamma livsmedel. Vid upphandling av mat ska svensk miljö- och djurskyddslagstiftning följas. Undantag får ske om ett livsmedel med dessa kriterier saknas. Älvkarleby kommun ska tydliggöra vad som ytterligare premieras i samband med upphandling, genom så kallade "tilldelningskriterier".

Målet är att:

- minst 25 % av den totala kostnaden för inköp ska vara ekologiska produkter
- alla chark-, nöt-, fläsk- och kycklingprodukter, såväl frysta som färska ska ha svenskt ursprung
- alla ägg är från frigående höns

2. Maten ska vara vällagad och näringsrik

Maten som serveras ska upplevas god, vara varierad, av god kvalitet och med bra näringsinnehåll, enligt svenska näringsrekommendationer och råd, utarbetade av Livsmedelsverket. Älvkarleby kommun ska arbeta utifrån de råd som getts ut av Livsmedelsverket för förskola, skola och äldreomsorg.

3. Allergener

I Älvkarleby kommuns förskolor, skolor och fritidsverksamheter är det förbud mot nötter, mandlar, jordnötter och sesamfrön och även spår av dessa.

4. Specialkost

För specialkost av religiösa skäl serveras kost som inte innehåller griskött, nötkött, inälvsmat eller blodprotein. Halal- eller kosherkost serveras inte.



2017-03-28

5. Maten ska vara anpassad till matgästernas behov som varierar i olika åldrar

Matgästens behov ska vara utgångspunkten i arbetet med måltiden. Detta gäller barn/elever/vuxna vad gäller näringsintag och måltidernas fördelning över dygnet. Menyerna bör, så långt det är möjligt, anpassas efter behov, vanor, idéer, synpunkter och önskemål, för att locka till aptit och locka till att prova nya smaker.

6. Maten ska serveras i en trivsamt miljö

Måltiderna som serveras ska vara trivsamma och ge barn/elever/vuxna en positiv upplevelse. Att äta tillsammans har både en stark pedagogisk, social och kulturell funktion.

7. Kostverksamheten ska ha en nära dialog med verksamheterna som serverar maten

Matgästen, eller dennes företrädare, ska vara delaktig och ha inflytande. Varje verksamhetschef ansvarar för att det finns matråd som kan påverka matsedeln och stimulera engagemanget för bra måltider och måltidsmiljöer. Brukarundersökning ska genomföras vartannat år.

8. Högtider och traditioner ska uppmärksammas med mat som traditionellt serveras vid dessa tillfällen

I de flesta kulturer firas högtider och andra tillfällen genom gemensamma måltider. Det är viktigt att i berörda verksamheter ge utrymme för detta. Såväl matmiljön som måltiden ska anpassas till aktuell högtid och tradition. |