

# Måltidspolicy

Dokumentets typ: Policy

Datum för antagande: 2023-02-27 § 5

Beslut av: Kommunfullmäktige



Lessebo kommun

## Innehållsförteckning

Inledning .....	3
Syfte.....	3
Vision.....	3
Vårt arbetssätt.....	3
Miljösmart .....	3
God .....	4
Näringsriktig.....	4
Trivsamt.....	4
Säker .....	5
Integrerad .....	5
Genomförande.....	5

## Inledning

Mat är ett av livets glädjeämnen som ska vara en höjdpunkt på dagen. I Lessebo kommun har vi ett stort engagemang för samtliga måltider som tillhandahålls av kommunen inom barnomsorg, skola och äldreomsorg.

## Syfte

Syftet med denna måltidspolicy är att tydliggöra Lessebo kommuns intentioner vad gäller tillagning och servering av måltider. Policyn ger en grund för hög kvalitet och enhetlighet.

## Vision

Lessebo kommun ska erbjuda barn, elever och äldre goda, vällagade och näringsrika måltider som tillagas och serveras av kompetent och serviceinriktad personal. Maten ska tillagas så nära matgästen som möjligt, med hållbara livsmedel av så god kvalitet som möjligt. Måltiderna ska bidra till matglädje och medverka till en god folkhälsa.

## Vårt arbetssätt

Livsmedelsverkets måltidsmodell ger ett helhetsperspektiv på bra måltider och består av sex olika pusselbitar. Alla dessa pusselbitar är viktiga för att de offentliga måltiderna ska skapa matglädje och bidra till en hållbar utveckling.



Lessebo kommun ska utgå från modellen och arbeta på följande sätt:

### Miljösmart

- Vi gör aktiva och miljösmarta inköp för att bidra till en hållbar framtid.

- Råvaruinköpen ska vara säsongsbetonade, och hänsyn ska tas till etiska aspekter och kvalitet.
- Vi verkar för att i möjligaste mån använda svenska livsmedel och för att producenter i närområdet ska kunna leverera livsmedel i större utsträckning.
- Matsvinnet ska minskas.

## God

- Maten ska vara varierad och flera alternativ ska erbjudas där så är möjligt. I skolan serveras dagligen två olika maträtter, en vegetarisk och en med kött/fisk/fågel.
- Maten ska tillagas så nära matgästen och serveringstillfället som möjligt.
- Maten ska läggas upp på ett sätt som gör att den ser lockande ut och väcker gästens aptit.

## Näringsriktig

- Näringsvärdet ska följa Livsmedelsverkets rekommendationer. Näringsrik mat förebygger undernäring inom äldreomsorgen, medan näringsrik mat i förskola och skola är en förutsättning för att barnen ska växa, utvecklas och orka med dagen i förskolan eller skolan.

## Trivsamt

- Måltidsmiljön ska vara trivsamt och ge tillfälle för social gemenskap och samtal.
- Det ska finnas tillräckligt med tid avsatt för måltiderna.
- Restaurangerna ska ha bra belysning och bra ljudmiljö.

## Säker

- All mat som serveras ska vara säker för matgästen och information om innehåll ska vara tydlig för gästen.
- Personalen ska ha kompetens inom livsmedelssäkerhet, gällande lagar och föreskrifter. Det ska finnas rutiner för hur risker ska hanteras.
- Det ska finnas tydliga riktlinjer och rutiner för att säkerställa att personer med behov av specialkost får en anpassad kost.

## Integrerad

- Matgästen ska ges möjlighet att vara delaktig i måltidsverksamheten, t.ex. genom matråd.
- Samverkan ska ske med barnomsorg-, skol- och äldreomsorgspersonal för att måltiden ska upplevas som en integrerad del av övrig verksamhet. Detta är särskilt viktigt vid pedagogiska måltider.

## Genomförande

Måltidsverksamheten har ansvar för samtliga måltider inom kommunens barnomsorg, skola och äldreomsorg och ska i denna verksamhet följa policyn. Policyn kompletteras vid behov av riktlinjer och rutiner som antas av kommunstyrelsen respektive verksamhetschef. Arbetssätt ska regelbundet följas upp och utvärderas.