

VÄSTERVIKS KOMMUN

FÖRFATTNINGSSAMLING

LIVSMEDELS- OCH MÅLTIDSPOLICY MED RIKTLINJER FÖR VÄSTERVIKS KOMMUN

POLICYN ANTAGEN AV KOMMUNFULLMÄKTIGE 2009-02-26, § 14

Syftet med en livsmedels- och måltidspolicy är att skapa ett gemensamt synsätt på mat och måltider i de kommunala verksamheterna. Hänsyn till folkhälsa och miljö ska utgöra grunden för val av livsmedel och utformning av måltider. All produktion, hantering och servering av mat ska präglas av kvalitets-, säkerhets- och servicetänkande.

Maten och hälsan

Måltiderna är väl sammansatta och främjar god hälsa och goda matvanor.

Specialkostor finns som fullgoda alternativ och serveras efter särskild prövning.

Livsmedelsverkets näringsrekommendationer följs.

All personal har ansvar för säker hantering av livsmedel.

Måltidsmiljön

Måltiderna är en mycket viktig del i omsorgen av barn och vuxna och ska uppmärksammas av all personal.

Maten serveras utan tidspress i en lugn och trivsamt miljö som främjar samvaro och matlust.

Barn, elever, brukare och personal har ett gemensamt ansvar för måltidsmiljön.

Val av livsmedel

För en hållbar utveckling är inriktningen att välja livsmedel som är

- ekologiska

- klimatsmarta
- säsongsanpassade
- rättvisemärkta

Livsmedelsverkets kostråd och Miljöstyrningsrådets upphandlingskriterier följs.

Förteckning över riktlinjer beslutade av kommunstyrelsen 2009-02-11, § 21

Riktlinjer för kost i förskolan i Västerviks kommun	sid 4
Riktlinjer för kost i skola och fritidshem i Västerviks kommun	sid 9
Riktlinjer för servering vid skolcafeterior i Västerviks kommun	sid 14
Riktlinjer för cafeteriaktivitet på fritidsgårdarna i Västerviks kommun	sid 15
Riktlinjer för servering vid pauser på arbetsplatser och vid konferenser i Västerviks kommun	sid 16
Riktlinjer för måltider inom äldreomsorgens särskilda boendeformer i Västerviks kommun	sid 17
Riktlinjer för kylda matportioner till personer som beviljas matbistånd i Västerviks kommun	sid 21
Riktlinjer för måltider inom handikappomsorgen i Västerviks kommun	sid 24
Riktlinjer för servering vid pauser på arbetsplatser och vid Konferenser i Västerviks kommun	sid 28

Riktlinjer för kost i förskolan i Västerviks kommun

Livsmedelsverkets kostråd i "Bra mat i förskolan" ligger till grund för kommunens riktlinjer.

- Måltiderna i förskolan är mycket viktiga i omsorgen om barnen. Barn och personal ska gemensamt ta ansvar för måltidsmiljön och medverka i arbetet i samband med måltiderna.
- Maten inom förskolan ska främja goda matvanor och serveras i en trivsam miljö.
- Maten är en del i folkhälsoarbetet och ska grundlägga bra matvanor för barn i förskolan.
- Kommunens livsmedels- och måltidspolicy ska följas. Ekologiska, rättvisemärkta och säsonganpassade livsmedel ska väljas i första hand.

Förskolans värdegrund och uppdrag (Lpfö 98)

- Omsorg om det enskilda barnets välbefinnande, trygghet, utveckling och lärande skall präglar arbetet i förskolan.
- Förskolan skall lägga grunden för ett livslångt lärande.
- Förskolan skall sträva efter att varje barn utvecklar sin motorik, koordinationsförmåga och kroppsuppfattning samt förståelse för vikten av att värna om sin hälsa och sitt välbefinnande.
- Förskolan skall lägga stor vikt vid miljö- och naturvårdsfrågor. Ett ekologiskt förhållningssätt och en positiv framtidstro skall präglar förskolans verksamhet.

Måltidens näringsinnehåll och sammansättning

Måltiderna inom förskolan ska ge ca 65-70 % av dagsbehovet av energi och näringsämnen (frukost ca 20%, lunch 30 % samt mellanmål ca 10-15%) enligt Livsmedelsverkets näringsrekommendationer, se www.slv.se. Rekommendationer om portionsstorlekar som anges i häftet Bra mat i förskolan (SLV 2007) ska följas.

Förskolan har ett ansvar för att låta barn stifta bekantskap med olika sorters livsmedel och maträtter. Matsedeln bör vara varierad och innehålla både traditionella och nya rätter.

Utveckling och lärande (Lpfö 98)

- Förskolan skall sträva efter att varje barn utvecklar sin nyfikenhet och sin lust samt förmåga att leka och lära.

Barnen ska erbjudas mat enligt tallriksmodellen. Måltiderna ska göras attraktiva.

Tallriksmodellen visar innehållet i en hel måltid (lunch och middag) och proportionerna mellan potatis/ris/pasta/bröd (1), rotfrukter/grönsaker/frukt (2) samt kött/fisk/linser/bönor (3). Grupp 1 och 2 är lika stora och grupp 3 är minst. Oavsett om man äter mycket eller lite är proportionerna desamma.

Livsmedelsval

Maten inom förskolan ska ej innehålla jordnötter, nötter, mandel, sesamfrön eller sojaprotein. Sojaprotein ingår dock i de vegetariska rätterna.

Frukost

I frukosten ska följande livsmedel ingå:

- Lättmjölk/mellanmjölk
- Lättfil/mellanfil
- Lättyoghurt
- Spannmålsprodukter som gryn och flingor
- Grönsaker
- Nyckelhålmärkta pålägg
- Margarin med 70 % fett och stor andel fleromättat fett
- Mjukt bröd och/eller knäckebröd

Mellanmål

Till mellanmål ska följande livsmedel ingå:

- Lättmjölk/mellanmjölk
- Lättfil/mellanfil
- Lättyoghurt
- Frukt/grönsaker
- Nyckelhålmärkta pålägg
- Margarin med 70 % fett och stor andel fleromättat fett
- Mjukt bröd och/eller knäckebröd

Lunch

Till lunch ska följande måltidskomponenter/livsmedel ingå:

- Grönsaker, lagad huvudrätt, knäckebröd, margarin och dryck
- Olika sorters grönsaker, varav en ska vara grov, t ex vitkål, morot, broccoli
- Lättmjölk/mellanmjölk eller vatten
- Margarin med högst 70 % fett och stor andel fleromättat fett

- Mjukt bröd med pålägg till soppa/gröt
- Soppa 2 ggr på 4 veckor
- Sylt till pannkaka och liknande rätter

Utflyktsmat

Barn på utflykt ska få lika näringsrik kost som serveras i förskolan och på ungefär samma tider. Det är extra viktigt att tänka på hygien och temperatur på utflyktsmaten. Förskolans personal har ansvar för utflyktsmaten efter det att den hämtats i köket.

Fotnot: Nyckelhålmärkta livsmedel är magrare och innehåller mindre socker och salt men mer fibrer än andra livsmedel av samma typ.

Specialkost

Fullgoda alternativ ska serveras till de som av medicinska, religiösa eller etiska skäl inte kan äta av den ordinarie maten. Läkarintyg krävs för alla medicinska skäl. Dessa ska förnyas vart tredje år (gäller ej gluten och diabetes). Föräldrintyg krävs då man åberopar religiösa skäl för särskild mat, liksom för veganmat och vegetarisk mat.

Barn under 3 år kan få annan mat då vissa rätter serveras. Barn i åldern 3-5 år har ej denna möjlighet, då det är viktigt att de förbereder sig inför skolstarten.

Livsmedelssäkerhet

Enligt livsmedelslagen ska maten ej varmhållas mer än 2 timmar. För potatis gäller 1 timme. Maten ska hålla en lägsta temperatur på +60° C vid serveringen. Egenkontrollprogram för mathanteringen ska följas. I branschriktlinjerna "Handbok för säker mat - vård, skola, omsorg" finns livsmedelslagen beskriven på ett lättillgängligt sätt.

Fester, födelsedagar, godis mm

Värdegrund och uppdrag (Lpfö 98):

I förskolans uppdrag ingår att såväl utveckla barns förmågor och barns eget kulturskapande som att överföra ett kulturarv – värden, traditioner, historia, språk, och kunskaper – från en generation till nästa.

I kulturarvet ingår festligheter och födelsedagar. Det är viktigt att uppmärksamma barnet på sin födelsedag för att stärka barnets självkänsla och självkänedom mm. Detta kan göras på många olika sätt.

När det gäller födelsedagar och andra festligheter vill förskola och kostverksamheten förmedla och verka inom Livsmedelsverkets rekommendationer. Livsmedelsverket rekommenderar att snacks, saft, bullar, kakor, kex och glass serveras högst 1 gång per månad och då i måttliga mängder. Godis och läsk serveras inte.

På grund av allergirisken och ansvaret för hur livsmedel ska hanteras kan förskolan ej ta emot mat och dryck från barnens föräldrar/anhöriga (gäller ej färsk frukt).

Pedagogisk personal

Förskolans värdegrund och uppdrag (Lpfö 98):

- Lärandet skall baseras såväl på samspel mellan vuxna och barn som på att barnen lär av varandra.
- Barnen skall få stimulans och vägledning av vuxna för att genom egen aktivitet öka sin kompetens och utveckla nya kunskaper och insikter.

Utveckling och lärande (Lpfö 98)

- Arbetslaget ansvarar för att arbetet i barnsgruppen genomförs så att barnen upplever att det är roligt och meningsfullt att lära sig nya saker.

Pedagogerna fungerar som förebilder för barnen.

Måltiden innehåller utöver själva maten många olika delar, t ex:

- Samtal kring olika kulturer utifrån matsedeln.
- Träning i självständighet, samspel, bordskick, motorik, språk och matematik.
- Delaktighet i förberedelser i form av att duka matbordet, hämta maten osv.
- Uppmuntra barnen att själva ta maten ur karotter.

Det är ej tillåtet för personal att äta medhavd mat tillsammans med barnen. Medhavd mat ätes i särskilda personalutrymmen.

Kostpersonal

Personalen inom TS Kost ska fortlöpande erhålla utbildning för att motsvara de krav som ställs på bra måltidsverksamhet. Kostpersonalen ska erbjudas en bra arbetsmiljö.

Samverkan

I förskolan finns kostombud. Deras uppgift är att behandla frågor som gäller kost och ätmiljö.

Kostombuden träffas tillsammans med TS Kost minst 2 ggr per år. Samman kallande är kostchefen.

Forum för matfrågor

På varje förskola är det viktigt att hitta ett forum för matfrågor. Det är viktigt att informera föräldrar/anhöriga om mat i förskolan på t ex. föräldramöten.

Utvärdering

Varje år ska en utvärdering göras på förskolorna, huruvida de uppsatta målen har uppfyllts.

TS Kost gör varje år en kvalitetsenkät där frågor om kvalité, matmiljö osv. tas upp.

Riktlinjer för kost i skola och fritidshem i Västerviks kommun

Livsmedelsverkets kostråd i "Bra mat i skolan" ligger till grund för kommunens riktlinjer.

- Måltiderna i skolan är mycket viktiga i omsorgen om barnen/eleverna. Barn/elever och personal ska gemensamt ta ansvar för måltidsmiljön och medverka i arbetet i samband med måltiderna.
- Maten inom skola/fritidshem ska främja goda matvanor och serveras i en trivsamt miljö.
- Maten är en del i folkhälsoarbetet och ska grundlägga bra matvanor för barn och elever.
- Kommunens livsmedels- och måltidspolicy ska följas. Ekologiska, rättvisemärkta och säsongsanpassade livsmedel ska väljas i första hand.

Måltidens näringsinnehåll och sammansättning

Skollunchen ska motsvara ca 30 % av elevernas dagsbehov av energi och näringsämnen.

På fritidshemmen ska frukost motsvara ca 20 % och mellanmål 10-15 % av dagsbehovet enligt Livsmedelsverkets rekommendationer.

Energi- och näringsinnehåll i måltiderna ska följa Livsmedelsverkets näringsrekommendationer.

Se www.slv.se

Rekommendationerna om portionsstorlekar som anges i häftet Bra mat i skolan, (SLV 2007), ska följas.

Skolan har ett ansvar för att låta barn och ungdomar stifta bekantskap med olika sorters livsmedel och maträtter. Matsedeln bör vara varierad och innehålla både traditionella och nya rätter.

Barnen/eleverna ska erbjudas mat enligt tallriksmodellen. Måltiderna ska göras attraktiva.

Tallriksmodellen visar innehållet i en hel måltid (lunch och middag) och proportionerna mellan potatis/ris/pasta/bröd (1), rotfrukter/grönsaker/frukt (2) samt kött/fisk/ linser/bönor (3). Grupp 1 och 2 är lika stora och grupp 3 är minst. Oavsett om man äter mycket eller lite är proportionerna desamma.

Livsmedelsval

Kostorganisationen ansvarar för upphandling av livsmedel enligt kommunens livsmedels- och måltidspolicy (2009) samt för vilka produkter som ska erbjudas.

Maten inom skola och fritidshem ska ej innehålla jordnötter, nötter, mandel, sesamfrön eller sojaprotein. Sojaprotein ingår dock i de vegetariska rätterna.

Frukost

I frukosten ska följande livsmedel ingå:

- Lättmjölk/mellanmjölk
- Lättfil/mellanfil
- Lättyoghurt
- Spannmålsprodukter som gryn och flingor
- Grönsaker
- Nyckelhålmärkta pålägg
- Margarin med högst 40 % fett och stor andel fleromättat fett
- Mjukt bröd och/eller knäckebröd

Mellanmål

- Till mellanmål ska följande livsmedel ingå:
- Lättmjölk/mellanmjölk
- Lättfil/mellanfil
- Lättyoghurt
- Frukt/grönsaker
- Nyckelhålmärkta pålägg
- Margarin med högst 40% fett och stor andel fleromättat fett
- Mjukt bröd och/eller knäckebröd

Skollunch/lunch på fritidshem

- Till lunch ska följande måltidskomponenter/livsmedel ingå:
- Grönsaker, lagad huvudrätt, knäckebröd, margarin och dryck
- Salladsbord med minst 5 olika sorters grönsaker (under loven 2 sorters grönsaker), varav hälften ska vara grova, t ex vitkål, morot, broccoli
- Lättmjölk/mellanmjölk eller vatten
- Margarin med högst 40 % fett och med stor andel fleromättat fett
- Mjukt bröd och nyckelhålmärkt pålägg till soppa/gröt
- Soppa 2 ggr på 4 veckor
- Sylt till pannkaka och liknande rätter

Fotnot: Nyckelhålsmärkta livsmedel är magrare och innehåller mindre socker och salt men mer fibrer än andra livsmedel av samma typ.

Utflyktsmat

Barn/elever på utflykt ska få lika näringsrik kost som serveras i skolan och på ungefär samma tider. Det är extra viktigt att tänka på hygien och temperatur på utflyktsmaten. Skolans personal har ansvar för utflyktsmaten efter det att den hämtats i köket.

Specialkost

Fullgoda alternativ ska serveras till de som av medicinska, religiösa eller etiska skäl inte kan äta av den ordinarie maten. Läkarintyg krävs för alla medicinska skäl. Dessa ska förnyas vart tredje år/byte av stadium (gäller ej glutenfri kost och vid diabetes). Föräldrintyg/skolsköterskeintyg krävs för veganmat för elever under 18 år samt för vegetarianer upp till årskurs 6. Föräldrintyg krävs då man åberopar religiösa skäl för särskild mat för elever upp till 18 år.

Livsmedelssäkerhet

Enligt livsmedelslagen ska maten ej varmhållas mer än 2 timmar. För potatis gäller 1 timme. Maten ska hålla en lägsta temperatur av +60° C vid serveringen. Egenkontrollprogram för mathanteringen ska följas. I branschriktlinjerna "Handbok för säker mat - vård, skola, omsorg" finns livsmedelslagen beskriven på ett lättillgängligt sätt.

Måltidsmiljö

Inom skolan tar eleverna mat själva från en serveringsvagn som gör det möjligt att hålla maten varm. Först serveras salladsbordet, därefter potatis/ris/pasta och sist kött/fisk.

Skolledare har ansvar för stolar, bord samt övrig utsmyckning i serveringslokalen.

Schemaläggning

Skolledare ansvarar för att schemaläggning av mattider görs tillsammans med skolpersonal och kostpersonal. Eleverna ska erbjudas att äta vid ungefär samma tidpunkt varje dag. Skolmåltiden ska serveras kl 11.00-13.00.

Fester, födelsedagar, godis mm

I kulturarvet ingår festligheter och födelsedagar. Det är viktigt att uppmärksamma eleverna på deras födelsedag för att stärka barnets självkänsla och självkänedom mm. Detta kan göras på många olika sätt. När det gäller födelsedagar och andra festligheter vill skolan och kostverksamheten förmedla och verka inom Livsmedelsverkets rekommendationer. Livsmedelsverket rekommenderar att snacks, saft, bullar, kakor, kex och glass serveras högst 1 gång per månad och då i måttliga mängder. Godis och läsk serveras inte.

För att eleverna i de lägre årskurserna inte ska känna stress vid måltiden kan lunchen schemaläggas så att eleverna går direkt tillbaka till lektionen efter avslutad måltid.

Pedagogisk personal i grundskolan

Det är viktigt att vuxna finns i skolrestaurangen och äter med eleverna. De vuxna fungerar som förebilder för eleverna.

Den pedagogiska personalens uppgift är att locka eleverna att ta av all mat, se till att ordningen i skolrestaurangen är bra och se till att en trevlig atmosfär råder mm. Det är ej tillåtet för personal att äta medhavd mat tillsammans med barnen. Medhavd mat äts i särskilda personalutrymmen.

Kostpersonal

Personalen inom TS Kost ska fortlöpande erhålla utbildning för att motsvara de krav som ställs på bra måltidsverksamhet. Kostpersonalen ska erbjudas en bra arbetsmiljö.

Samverkan/Kostråd

Ett kostråd ska finnas centralt. I kostrådet ingår elever från högstadieskolorna samt gymnasiet, politiker, kostchef, måltidspersonal, föräldrarepresentant, företrädare för skolhälsovård samt representant för förskola, lågstadie- eller mellanstadieskola. Ordförande utses av barn- och utbildningsnämnden. Ordförande är sammankallande. Kostrådets uppgift är att behandla frågor som gäller kost och matsalsmiljö. Elevrepresentanterna ska före kostrådet diskutera aktuella matfrågor på sin skola för att sedan framföra synpunkterna på kostrådet. Eleverna ska i kostrådet ha inflytande (inom vissa givna ramar) i frågor som handlar om kost och matsalsmiljö.

Forum för matfrågor

På varje skolenhet är det viktigt att hitta ett forum för matfrågor. Det kan vara lokala matråd, elevråd, samarbetsråd etc. Rådet ska träffas minst 4 ggr per år och ta upp frågor som miljön i skolrestaurangen, kost och hälsa, matsedel osv.

Utvärdering

Varje år ska en utvärdering göras på skolorna huruvida de uppsatta målen har uppfyllts.

TS Kost gör varje år en kvalitetsenkät där frågor om kvalitét, matsalsmiljö osv. tas upp. En mindre attitydundersökning (ta "tempen" på skolmaten) ska genomföras vart tredje år bland eleverna. Ansvarig för detta är TS Kost.

Riktlinjer för servering vid skolcafeterior i Västerviks kommun

- Livsmedelsverkets riktlinjer om bra mat i skolans cafeteria bör följas. Godis och läsk ska t ex inte säljas (med undantag för Västerviks Gymnasium). Nyckelhålmärkta mjölkprodukter, bröd och pålägg samt frukt ska erbjudas.
- Livsmedelslagstiftningen ska följas med avseende på hygien, hantering och förvaring av livsmedel.
- Ekologiska, rättvisemärkta och säsongsanpassade livsmedel bör väljas i så stor utsträckning som möjligt.

Riktlinjer för cafeteriaktivitet på fritidsgårdarna i Västerviks kommun

- Cafeterian ska utöver befintligt sortiment också erbjuda ett mera hälsosamt och prisvärt utbud såsom smörgås med grönsak, frukt, kolsyrat och vanligt vatten – naturellt eller smaksatt med till exempel gurka/citron/lime/apelsin. Priset på bra livsmedel bör sänkas samtidigt som priset på onyttiga livsmedel bör höjas.
- Godis, snacks, kakor, läsk mm ska inte säljas till elever under skoltid.
- Ekologiska, rättvisemärkta och säsonganpassade livsmedel bör väljas i så stor utsträckning som möjligt.
- Cafeterian ska vara en öppen mötesplats, där lokalerna är fräscha och välkomnande samt stimulerar besökarna till trevlig samvaro och avkoppling.
- Besökarna ska ha möjlighet till inflytande och vara delaktiga i cafeterians verksamhet.

Riktlinjer för servering vid pauser på arbetsplatser och vid konferenser i Västerviks kommun

- Färsk frukt av olika slag bör erbjudas i första hand.
- Smörgåsar med nyckelhålsmärkt matbröd, lättmargarin och nyckelhålsmärkt pålägg bör erbjudas som alternativ. Servera gärna någon grönsak till smörgåsarna.
- Kaffe/te och kranvatten, eventuellt smaksatt med t ex. citron- eller gurkskivor, bör erbjudas som dryck.
- Ekologiska, rättvisemärkta och säsongsanpassade livsmedel bör väljas i så stor utsträckning som möjligt.

Riktlinjer för måltider inom äldreomsorgens särskilda boendeformer i Västerviks kommun

Livsmedelsverkets kostråd "Mat och näring - för sjuka inom vård och omsorg" ligger till grund för kommunens riktlinjer.

- Maten inom äldreomsorgen ska stärka de äldres hälsa samt öka deras fysiska, psykiska och sociala välbefinnande.
- Maten ska vara en del av omsorg och vård och präglas av ett kvalitets- och servicetänkande på alla nivåer.
- Måltidsservicen ska sätta brukaren i centrum.
- Maten ska tillgodose brukarens behov av energi och näring enligt gällande rekommendationer.
- Kommunens livsmedels- och måltidspolicy ska följas. Ekologiska, rättvisemärkta och säsongsanpassade livsmedel ska väljas i första hand.

Måltidsmiljö

Måltidsmiljön, i en gemensam matsal eller i brukarens rum/lägenhet, ska främja njutning och matlust. Personalen ska beredas möjlighet att ge brukaren tillräckligt med tid att äta.

Måltider

För att kunna ge brukaren möjlighet att få sitt näringsbehov tillgodosatt och för att kunna servera en säker mat enligt livsmedelslagen, bör maten serveras på följande tider:

Frukost	08.00 – 09.00
Middag	12.00 – 13.00
Eftermiddagskaffe	14.00 – 15.00
Kvällsmat	17.00 – 18.00
Kvällskaffe	19.00 – 21.00

Nattmål och förukost ska serveras vid behov så att nattfastan ej överstiger 11 timmar.

Koster

A-kost (Allmän kost för sjuka) rekommenderas till brukare i särskilt boende. SNR-kost (Svenska näringsrekommendationer, kost för "friska") och E-kost (Energi- och proteinrik kost) samt specialkoster kan beställas vid behov.

Utvärdering

Måltidsservicen och måltidsmiljön ska kontinuerligt mätas genom t ex intervjuer, enkäter och avvikelserapporter mellan kund och TS Kost. Matråd ska hållas i alla särskilda boendeformer 2 gånger per år. I matråden ingår kostombud (omsorgspersonal), områdeschefer (TS Kost), kökspersonal och enhetschef. Sammankallande är områdeschefen. Enhetschefen ska, innan matrådet sammanträder, ha samlat in synpunkter från såväl boende som anhöriga. Protokoll ska föras och delges deltagarna i matrådet samt kostchefen. Enhetschefen delger protokollen till berörda sjuksköterskor.

Fortbildning

Kostpersonal, kostombud, omsorgspersonal, sjuksköterskor och enhetschefer ska fortlöpande utbildas om mat för äldre.

Ansvarsfördelning

Socialnämnden

Socialnämnden är utifrån det sociala ansvaret ansvarig för att personer som erhåller mat i särskilt boende får en fullgod kost.

Socialnämnden är huvudman för den kommunala hälso- och sjukvården i särskilt boende för äldre och handikappade. I huvudmannskapet ligger ansvar för att brukarna får mat med ett näringsinnehåll utifrån varje individs behov.

MAS (medicinskt ansvarig sjuksköterska)

Har ansvar för att:

- ta fram riktlinjer gällande nutrition i äldreomsorgen

Verksamhetschef för äldreomsorgen

Har övergripande ansvar för att:

- kostombud, omsorgspersonal och enhetschefer får kostutbildning

Enhetschef för särskilt boende

Har övergripande ansvar för att:

- måltidssituationen är trivsamt
- det finns tillräckligt med personal för att hjälpa brukaren i samband med måltider
- måltidsmiljön är ändamålsenlig

- utse kostombud
- kommunikationen med kostverksamhetens områdeschefer fungerar
- omsorgspersonalen följer gällande hygienregler
- handlingsplanerna för all mathantering följs
- synpunkter från såväl brukare som anhöriga samlas in och åtgärdas

Verksamhetschef för hälso- och sjukvårdsverksamheten

Har övergripande ansvar för att:

- sjuksköterskor och enhetschefer får kostutbildning

Enhetschef för hälso- och sjukvårdsverksamheten

Har ansvar för att:

- sjuksköterskor med nutritionsansvar får utbildning

PAS (patientansvarig sjuksköterska)

Har ansvar för att:

- näringstillståndet hos brukaren säkras
- rätt specialkost ordinerar
- vikt och BMI följs upp och att rätt åtgärder sätts in när det krävs
- energi- och näringsbehov bedöms och att därefter ställning tas till typ och mängd av mat samt ev. behov av kosttillskott. Formuläret MNA, Mini Nutritional Assessment, ska användas vid behov
- nutritionsstatus dokumenteras
- vårdplanering ordnas när det krävs och för att åtgärder planeras/utförs efter denna
- vissa läkemedels inverkan på aptit, matspjälkning och näringsupptag hos den enskilde uppmärksammas

Kontaktperson/omsorgspersonal

Har ansvar för att:

- måltidssituationen är individuellt anpassad och i annat fall att enhetschefen kontaktas
- individens särskilda behov uppmärksammas
- de signaler som visar att brukaren har behov av extra näring och energi uppmärksammas och rapporteras till PAS
- viktkontroll utförs regelbundet var tredje månad eller efter PAS anvisning
- överrapportering sker inom arbetslaget när någon inte äter

Vid behov sker på förvaltningsnivå omfördelning av ansvar mellan befattningshavare.

Tekniska nämnden

Kostchef (TS Kost)

Har övergripande ansvar för att:

- gällande näringsrekommendationer följs vid planering av matsedel
- matsedel fastställs och mat produceras
- kostpersonalen kontinuerligt utbildas
- utvärdering av måltidsservice och måltidsmiljö genomförs 1 gång/år i form av en kvalitetsenkät
- inkomna avvikelserapporter fortlöpande åtgärdas
- alla inkomna avvikelser sammanställs och rapporteras till politikerna 2 ggr/år

Områdeschef (TS Kost)

Har ansvar för att:

- maten tillagas efter recept
- specialkost tillhandahålls efter ordination från PAS
- rätt mängd mat skickas ut
- kommunikationen med verksamheten fungerar
- matråd genomförs 2 ggr/år
- inkomna avvikelserapporter fortlöpande åtgärdas, sammanställs och rapporteras på matråden
- kostchefens sammanställning av inkomna avvikelserapporter skickas till verksamhetschefen

Kökspersonal

Har ansvar för att:

- maten ser aptitlig ut vid leverans och smakar gott
- anvisningar från områdeschefen (TS Kost) följs

Vid behov sker på förvaltningsnivå omfördelning av ansvar mellan befattningshavare

Riktlinjer för kylda matportioner till personer som beviljats matbistånd i Västerviks kommun

- Vår strävan är att erbjuda ett så varierat utbud av maträtter som möjligt inom ramen för Livsmedelverkets rekommendationer. Kylda matportioner ger valfrihet vad gäller tidpunkt för måltiden och val av erbjudna rätter
- Kommunens livsmedels- och måltidspolicy ska följas. Ekologiska, rättvisemärkta och säsongsanpassade livsmedel ska väljas i första hand.

Matbistånd

Kylda matportioner erbjuds de personer som beviljats matbistånd av socialförvaltningens utredningsenhet i Västerviks kommun. Vid behov kan även en ansökan om hjälp vid måltiden lämnas till utredningsenheten. Matportionerna beställs från Gertrudsviks centralkök.

Kylda matportioner

Maten tillagas på vanligt sätt vid Gertrudsviks centralkök. Efter tillagningen kyls maten snabbt ner till +3°C. Därefter delas maten i portionsförpackningar som försluts med plastfilm. Den snabba nedkylningen medför att maten får ett bättre näringsinnehåll jämfört med mat som varmhållits.

Matförpackningens innehåll

Portionen består oftast av en kött- eller fiskrätt med potatis, ris eller pasta. Grönsaker, som kan värmas, ingår också till dessa rätter. Efterrätt ingår då huvudrätten består av soppa.

Beställning

Varje vecka får kunden en matsedel med 10 olika maträtter. Minst 4 portioner måste beställas. Flera portioner av varje vald rätt kan beställas. Beställningsblanketten hämtas av den som levererar matportionerna till kunden.

Specialkoster

Ett antal specialkoster kan erbjudas. 7 olika maträtter per kost finns att välja på varje vecka.

Hjälp vid måltiden

Hemtjänsten erbjuder sina tjänster till de kunder som är i behov av hjälp. Respektive enhetschef ansvarar för att utredningsenhetens beslut verkställs.

Leverans

De beställda matportionerna transporteras i bilar med kylutrymme. Maten körs ut av TS Kosts egen personal. Matportionerna levereras en gång i veckan. Förpackningarna överlämnas personligen antingen av chauffören eller av hemtjänstens personal, beroende på kundens behov av hjälp med maten.

Hållbarhet

Tillverkningsdag och sista förbrukningsdag finns angivet på förpackningens etikett. Hållbarheten gäller under förutsättning att den obrutna förpackningen förvaras i kylskåp (max + 8°C). Bruten förpackning hanteras som färskvara.

Uppvärmning

Maten värms på tallrik i mikrovågsugn eller i vanlig ugn (100° C) till minst +72°C.

Uppföljning

Synpunkter på den levererade maten kan lämnas löpande. En enkätundersökning genomförs vartannat år.

Ansvarsfördelning

Kostchef (TS Kost)

Har övergripande ansvar för att:

- gällande näringsrekommendationer följs vid planering av matsedel
- matsedel fastställs och mat produceras
- kostpersonalen kontinuerligt utbildas
- inkomna avvikelserapporter fortlöpande åtgärdas
- alla inkomna avvikelser sammanställs och rapporteras till politikerna och till verksamhetschefen 2 ggr/år

Områdeschef (TS Kost)

Har ansvar för att:

- maten tillagas efter recept
- specialkost tillhandahålls
- rätt mängd mat skickas ut
- inkomna avvikelserapporter fortlöpande åtgärdas, sammanställs och rapporteras till kostchefen

Kökspersonal

Har ansvar för att:

- maten ser aptitlig ut vid leverans och smakar gott
- anvisningar från områdeschefen (TS Kost) följs

Vid behov sker inom TS Kost omfördelning av ansvar mellan befattningshavare.

Riktlinjer för måltider inom handikappomsorgen i Västerviks kommun

Livsmedelsverkets kostråd "Mat och näring - för sjuka inom vård och omsorg" ligger till grund för kommunens riktlinjer.

- Maten inom handikappomsorgen ska stärka brukarnas hälsa samt öka deras fysiska, psykiska och sociala välbefinnande.
- Maten ska vara en del av omsorgen och präglas av ett kvalitets- och servicetänkande på alla nivåer.
- Måltidsservicen ska sätta brukaren i centrum.
- Maten ska tillgodose brukarens behov av energi och näring enligt gällande rekommendationer.
- Kommunens livsmedels- och måltidspolicy ska följas. Ekologiska, rättvisemärkta och säsonganpassade livsmedel ska väljas i första hand.

Måltidsmiljö

Måltidsmiljön, i en gemensam matsal eller i brukarens rum/lägenhet, ska främja njutning och matlust. Personalen ska beredas möjlighet att ge brukaren tillräckligt med tid att äta.

Måltider

Frukost, middag och kvällsmat samt 2-3 mellanmål bör erbjudas alla brukare dagligen.

Koster (levererade från TS Kost)

SNR-kost (Svenska näringsrekommendationer, kost för "friska") beställs i första hand.

Specialkoster kan beställas vid behov.

Utvärdering

Måltidsservicen och måltidsmiljön ska kontinuerligt mätas genom intervjuer, enkäter och avvikelserapporter mellan kund och TS Kost. Matråd ska hållas i alla särskilda boendeformer 2 gånger per år. I matråden ingår kostombud, områdeschef (TS Kost), kökspersonal och enhetschef. Sammankallande är områdeschefen. Enhetschefen ska, innan matrådet sammanträder, ha samlat in synpunkter från såväl brukare som anhöriga. Protokoll ska föras och delges deltagarna i matrådet samt kostchefen. Enhetschefen delger protokollen till berörda sjuksköterskor.

Fortbildning

Kostpersonal, kostombud, omsorgspersonal, sjuksköterskor och enhetschefer ska fortlöpande utbildas om mat för äldre. Gruppledarna ska fortlöpande utbildas i livsmedelshygien.

Ansvarsfördelning

Socialnämnden

Socialnämnden är utifrån det sociala ansvaret ansvarig för att personer i särskilt boende får en fullgod kost.

Socialnämnden är huvudman för den kommunala hälso- och sjukvården i särskilt boende för äldre och handikappade. I huvudmannaskapet ligger ansvar för att brukarna får mat med ett näringsinnehåll utifrån varje individs behov.

MAS (medicinskt ansvarig sjuksköterska)

Har ansvar för att:

- ta fram riktlinjer gällande nutrition i handikappomsorgen

Verksamhetschef för handikappomsorgen

Har övergripande ansvar för att:

- kostombud, omsorgspersonal och enhetschefer får kostutbildning

Enhetschef inom handikappomsorgen

Har övergripande ansvar för att:

- måltidssituationen är trivsamt
- det finns tillräckligt med personal för att hjälpa brukaren i samband med måltider
- måltidsmiljön är ändamålsenlig
- utse kostombud
- gruppledare/personal erhåller utbildning i livsmedelshygien
- kommunikationen med kostverksamhetens områdeschefer fungerar
- omsorgspersonalen följer gällande hygienregler
- egenkontrollprogrammen för all mathantering följs
- synpunkter från såväl brukare som anhöriga samlas in och åtgärdas

Verksamhetschef för hälso- och sjukvårdsverksamheten

Har övergripande ansvar för att:

- sjuksköterskor och enhetschefer får kostutbildning

Enhetschef för hälso- och sjukvårdsverksamheten

Har ansvar för att:

- sjuksköterskor med nutritionsansvar får utbildning

PAS (patientansvarig sjuksköterska)

Har ansvar för att:

- näringstillståndet hos brukaren säkras
- rätt specialkost ordinerar
- vikt och BMI följs upp och för att rätt åtgärder sätts in när det krävs
- energi- och näringsbehov bedöms och för att därefter ställning tas till typ och mängd av mat samt eventuellt behov av kosttillsägg. Formuläret MNA, Mini Nutritional Assessment, skall användas vid behov
- nutritionsstatus dokumenteras
- vårdplanering ordnas när det krävs och för att åtgärder planeras/utförs efter denna
- vissa läkemedels inverkan på aptit, matspjälkning och näringsupptag hos den enskilde uppmärksammas

Kontaktperson/omsorgspersonal

- Har ansvar för att:
- måltidssituationen är individuellt anpassad och för att i annat fall enhetschefen kontaktas
- individens särskilda behov uppmärksammas
- de signaler som visar att den brukare som har behov av extra näring och energi uppmärksammas samt att detta rapporteras till PAS
- viktkontroll utförs efter PAS anvisning
- överrapportering sker inom arbetslaget när någon inte äter

Vid behov sker på förvaltningsnivå omfördelning av ansvar mellan befattningshavare.

Tekniska nämnden

Kostchef (TS Kost)

- Har övergripande ansvar för att:
- gällande näringsrekommendationer följs vid planering av matsedel
- matsedel fastställs och mat produceras
- kostpersonalen kontinuerligt utbildas
- utvärdering av måltidsservice och måltidsmiljö genomförs 1 gång/år i form av en kvalitetsenkät
- inkomna avvikelserapporter fortlöpande åtgärdas
- alla inkomna avvikelser sammanställs och rapporteras till politikerna 2 ggr/år

Områdeschef (TS Kost)

- Har ansvar för att:
- maten tillagas efter recept
- specialkost tillhandahålls efter ordination från PAS
- maten ser aptitlig ut vid leverans och smakar gott
- rätt mängd mat skickas ut
- kommunikationen med verksamheten fungerar
- matråd genomförs 2 ggr/år
- inkomna avvikelserapporter fortlöpande åtgärdas, sammanställs och rapporteras på matråden
- kostchefens sammanställning av inkomna avvikelserapporter skickas till verksamhetschefen

Kökspersonal

Har ansvar för att:

- maten ser aptitlig ut vid leverans och smakar gott
- anvisningar från områdeschefen (TS Kost) följs

Vid behov sker på förvaltningsnivå omfördelning av ansvar mellan befattningshavare.

Riktlinjer för servering vid pauser på arbetsplatser och vid konferenser i Västerviks kommun

- Färsk frukt av olika slag bör erbjudas i första hand.
- Smörgåsar med nyckelhålsmärkt matbröd, lättmargarin och nyckelhålsmärkt pålägg bör erbjudas som alternativ. Servera gärna någon grönsak till smörgåsarna.
- Kaffe/te och kranvatten, eventuellt smaksatt med t ex. citron- eller gurkski-
vor, bör erbjudas som dryck.
- Ekologiska, rättvisemärkta och säsongsanpassade livsmedel bör väljas i så stor utsträckning som möjligt.