



Beslutad av: Socialnämnden	Dokumenttyp:
Dokumentansvarig: Måltidschef	Giltighetstid:
	Gäller från: 2023-12-15
	Diariennr: SOC 2020.36

Riktlinje Måltid

Inledning

Åre kommuns- och måltidsavdelningens måltidsriktlinje skall som styrande dokument kvalitetssäkra måltidsverksamheterna för såväl gäster som medarbetare. Måltiden, som del i skapandet av gemenskap, hälsa och bärare av kultur, anses högst vital för utveckling och utvärdering. Riktlinjen ämnar därav belysa arbetet kring måltiden och vikten av det samt skapa än mer tydlighet i arbetet med att utveckla upplevelsen kring måltiden. Riktlinjen skall visa på de riktlinjer och krav som kommunen följer samt presentera aktiviteter och mål för utveckling.

Måltiden är helheten, från individ till produkt och upplevelse. På ett positivt och naturligt sätt skall måltiden vara en självklar del i vardagen för medborgare i Åre kommun. Förmågan att anpassa verksamheten utifrån såväl intern som extern påverkan, ses därför som en fortsatt spännande utmaning. Måltidsavdelningen ämnar följa med i trender, utveckling och generationers olika önskemål, på ett välordnat sätt, för att förbättra mottagandet av önskemål.

Ändringsförteckning

Datum	Ändring
2016-05-25	Nyutgåva
2017-05-01	Revidering utifrån KF beslut § 83 2016-12-07
2019-06-12	Revidering gällande specialkost under rubriken styrande riktlinjer SN § 31 2019-06-12
2019-06-26	Beslut om att ej servera odlad lax i skola och förskola KF § 60 2019-06-26
2020-05-12	Antagande av gemensamma riktlinjer Jämtlands län gällande individuellt anpassad kost för barn och elever i förskola och skola. Avsteg från beslut om svenskt kött och köttprodukter gällande personer med sväljsvårigheter. SN § 18 2020-05-12
2021-11-11	Handlingstabellen tas ur dokumentet med anledning av att innehållet hanteras i kommunens kvalitetsledningssystem. Ändrad av måltidschef
2023-12-15	Redaktionella ändringar samt översyn i linje med politiska beslut
2024-06-27	Riktlinjer för special- och anpassad kost för förskola och skola i regionen Jämtland/Härjedalen SN § 44 2024-06-27

Framtagning

I syfte att skapa tydlighet i måltidsarbetet har en referensgrupp tillsatts, bestående av personal inom måltidsavdelningen. Riktlinjer och policys från andra kommuner har jämförts med de egna verksamheterna och har därefter bidragit till framtagningen. Under referensgruppens första möte 2015-12-07, togs sex områden fram utifrån noterade centrala delar i förstudien.

Vid måltidsavdelningens efterföljande arbetsplatsträff delades medarbetarna in i områdesvisa grupper för fortsatt diskussion. Därefter redovisades resultatet och materialet sammanställdes av utvecklare i samråd med måltids- och socialchef.

Styrande riktlinjer

Områden och avsiktsförklaring

Nedan presenteras de sex områden som referensgruppen tagit fram. Särskilda mål inom respektive område redovisas i handlingstabellen, punkt 6.

Kvalitet och säkerhet

En del i målen under område kvalitet och säkerhet innebär att all mat som serveras, i största möjliga mån, skall lagas från grunden med bra råvaror. Kommunen har för avsikt att anpassa råvaror och matsedel efter årstider samt värna om traditioner, genom att bland annat tydliggöra matsedelsplaneringen. Hanteringen av mat sker enligt de lagar och regler som finns i livsmedelslagens föreskrifter.

Förbättring av kvalitetsarbetet skall ske genom samverkan och dialog med skola, förskola och äldreomsorg för att löpande kunna utvärdera och utveckla måltidsavdelningen. Vid upphandlingar och inköp ställs tydliga och höga krav på livsmedel. I förbindelse med en god måltidsmiljö, i form av trivsamma lokaler etc. finns ett ständigt fokus på säker mathantering och arbetsmiljö. Genom policyn stärks möjligheten att följa upp arbetet och utvärdera, inför framtida utmaningar.

Personal och kompetens

För att bibehålla och förbättra kompetens och säkerhet för såväl personal som kunder, läggs ett större fokus på möjlighet till fortbildning och grundläggande introduktion för medarbetare. Betydelsen av kunskap i hantering av råvaror är stor, vilket medför uppföljning och kontroller inom avdelningen. Personal skall trivas och uppleva möjlighet att lämna synpunkter och önskemål om den arbetsmiljö de verkar. Dialog och samverkan skall därför utvecklas mellan såväl chefer som medarbetare samt verksamheter och avdelningar.

Trivsam miljö

Alla gäster skall trivas och känna sig trygga i den miljö där måltider serveras. I en satsning att utvärdera och lära för utveckling och trivsel, skall förbättring av samverkan med verksamheter, där måltider ingår bli verklighet. Exempelvis skall gäster inom såväl äldreomsorgen som skola känna delaktighet i vardagen, inkluderat måltiden.

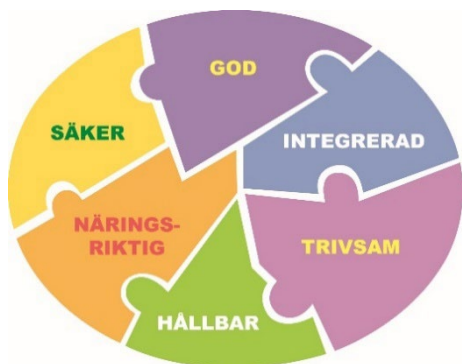
Att motta gästernas önskemål är en förutsättning för att skapa en miljö inom vilken gästerna trivs. Presentationen av måltiden, liksom miljön kring den, skapar den totala upplevelsen och är därför två viktiga parametrar i arbetet. Måltidsavdelningen uppmuntrar därför till underbyggda och konkreta förslag och önskemål från alla gäster. Måltidsavdelningen önskar också att verksamheter där måltider serveras, uppmuntrar till inflytande från exempelvis elever och boende, via råd och/eller andra forum.

Hållbarhet

Måltidsavdelningen skall undvika importerade livsmedel och ständigt arbeta med målen och förbättringar av dessa. I största mån vill avdelningen arbeta med svenska- och lokala råvaror. Andelen ekologiska produkter skall enligt politiska direktiv öka.

Näring

Måltiden skall ge gästen kraft att klara de utmaningar som kan ställas. För ett aktivt lärande ses måltiden som en vital del i vardagen. Åre kommun står bakom de riktlinjer som Livsmedelsverket presenterar, bland annat den värdefulla måltiden och delar för att uppleva matglädje.



Figur 1. (Måltidsmodellen)

Måltidsavdelningen möter kunder i alla åldrar och har en vilja att leverera måltider som positivt skall påverka såväl matvanor, livsstil och daglig ork. Så långt det är möjligt och i ständigt fokus för utveckling, skall matvaror anpassas, exempelvis till etiska och kulturella behov. Åre kommun vill erbjuda variation och bredd gällande utbud, för att bemöta kundens behov, nu och i framtiden.

Åre kommun följer ett generellt förbud mot alla typer av nötter, jordnötter, mandel och sesamfrön i skolor och förskolor. Riktlinje enligt 2016-06-23 Barn- och utbildningsnämnden (BUN) § 55 Servicedeklaration för förskolan, informationsbrev 2011-09-28.

Arbetet skall i största mån följa Livsmedelsverkets nationella riktlinjer:

Nationella riktlinjer för måltider i skolan – förskoleklass, grundskola, gymnasieskola och fritidshem, Livsmedelsverket Uppsala, 2019, uppdaterad augusti 2023

Nationella riktlinjer för måltider i förskolan, Livsmedelsverket Uppsala, 2016, uppdaterad augusti 2023

Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen, Livsmedelsverket Uppsala, 2019, uppdaterad augusti 2023

Måltidsavdelningen skall arbeta utifrån:

Kommunfullmäktiges beslut 2016-12-07 § 83 Minst 50% av kommunens livsmedelinköp skall vara ekologiska, kravmärkta, fairtrade, MSC-märkta eller lokalproducerade

Socialnämndens beslut 2018-09-12 § 34 Måltidsenheten serverar svenskt kött och svenska köttvaror

Kommunfullmäktiges beslut 2019-06-12 KF § 60 ej servera odlad lax i förskola och skola.

Socialnämndens beslut 2020-05-15 SN § 18 Antagande av gemensamma riktlinjer för kommuner i Jämtlands län för individuellt anpassad kost för barn och elever i förskola och skola. Avsteg från beslut om svenskt kött och köttprodukter för inköp av köttprodukter i puré/patéform när näringsintaget behöver tillgodoses för personer med sväljsvårigheter.

Ansökan om specialkost på grund av medicinska skäl görs via E-tjänst ”Anmälan av specialkost i skola”. Läkarintyg alternativ journalutdrag bifogas i anmälan.

Revidering och uppföljning

Uppföljning och revidering av riktlinjen skall årligen ske i samråd med medarbetare och socialchef. Måltidschef bär ansvar för att sammankalla till revideringsmöte.