

Kostpolicy Ragunda kommun

Innehåll

- | | |
|----|-------------------------------|
| 1 | Inledning |
| 2 | Styrdokument/lagar/riktlinjer |
| 3 | Specialkost |
| 4 | Måltidsmodellen |
| 5 | Mat i förskola |
| 6 | Mat i skola |
| 7 | Mat i äldreomsorgen |
| 8 | Kompetens |
| 9 | Samverkan |
| 10 | Revidering |

1 Inledning

Kostpolicyn är ett styrande dokument för att kvalitetssäkra det övergripande arbetet inom kostverksamheten. Kostpolicyn ligger till grund för kostens riktlinjer inom Ragunda kommun.

Maten är ett av livets stora glädjeämnen. Den ska engagera alla sinnen och vara en höjdpunkt på dagen värd att se framemot i form av njutning, nödvändig näring och energi. Maten och måltiden ska skapa förutsättningar för att vi ska hålla oss friska och kunna bibehålla en så god livskvalitet som möjlig.

2 Styrdokument/lagar/riktlinjer

Måltidprocessen skall präglas av kvalitet och service, som grund finns de Nordiska näringsrekommendationerna (NNR). Följande styrdokument/lagar/riktlinjer har varit vägledande vid framtagandet av kostpolicyn

- Skollagen: Krav på att skolmaten ska vara näringsriktig.
- Livsmedelsverkets råd ”bra mat i förskola/skola/äldreomsorg”.
- Mat i vård och omsorg inom Ragunda kommun

3 Specialkost

Matgäster som av medicinska skäl behöver specialkost eller konsistensanpassad kost, ska i möjligaste mån erbjudas och serveras sådan. Vid behov av specialkost vid födoämnesallergi skall föräldrar inkomma med specialkostblankett respektive läkarintyg.

4 Måltidsmodellen



”Alla människor ska ha samma möjligheter att må bra och samhället ska främja fysisk aktivitet och bra matvanor för alla.”

Bildkälla och citat: Livsmedelsverket

En bra måltid består av flera delar. Att måltiden är god och trivsam är viktigt för att maten ska hamna i magen. En bra måltid är även näringsriktig och säker att äta. En miljösmart måltid är en måltid som bidrar till en miljömässigt hållbar utveckling. Dessutom ett aktivt arbete för att minska matsvinnet. Med integrerad menas att måltiden är en del av och kan tas tillvara som en resurs i skolan, exempelvis i det pedagogiska arbetet. Pedagogiken runt måltiden är viktig för att lära barnen/eleverna hur en bra tallrik ser ut där alla beståndsdelar är med. Att dessutom verka för en lugn och trevlig måltid runt bordet/ i matsalen där man tillgodogör sig maten för att orka med dagen.

Dessutom ska alla som är delaktiga i kosten verka för ett gott samarbete.

5 Mat i förskola

Förskoleåldern är en tid då barnen växer och utvecklas i snabb takt. De timmar som dagligen läggs på mat och måltider i förskolan ger goda och unika möjligheter att på ett roligt och naturligt sätt påverka såväl matvanor som attityder till mat i positiv riktning. Att som barn erbjudas och exponeras för många olika sorters livsmedel och maträtter är en av de viktigaste faktorerna för hälsosamma matvanor som vuxen.

6 Mat i skolan

Måltiderna har betydelse för skolelevernas hälsa, trivsel och förutsättningar att lära. De kan också bidra till en lugnare stämning i skolan. Med måltiderna kan morgondagens konsumenter få med sig kunskap, intresse och nyfikenhet kring hur maten påverkar miljö och hälsa.

Med bra matvanor skapas även förutsättningar för att göra ett bra arbete i skolan och därmed ett ökat meritvärde.

7 Mat i äldreomsorgen

Bra mat och trivsamma måltider är en central del av omsorgen kring äldre i såväl ordinärt som särskilt boende. De ger förutsättningar att orka delta i aktiviteter och sammanhang och kan påverka livskvaliteten i stort.

Med stigande ålder ökar risken för nutritionsrelaterade problem, där undernäring är dominerande. Detta trots att det i många fall är möjligt att förebygga och behandla. Nedsatt aptit kan vara en av flera bakomliggande orsaker till undernäring. En förändrad aptit kan i sin tur bero på sjukdom och annan funktionsnedsättning eller ensamhet. Att stimulera aptit och främja matglädje bör därför ges högsta prioritet inom äldreomsorgen.

8 Kompetens

Ambitionen är att all personal som nyanställs inom måltidsverksamheten ska ha utbildning från restaurang- och livsmedelsprogrammet, alternativt hotell- och restaurangutbildning, kockutbildning eller storhushållsutbildning. Erfarenhet av storköksarbete för de ansvarsområden som finns i verksamheten kock eller köksbiträde

Personalen ska fortlöpande ha tillgång till kompetensutveckling inom relevanta ämnesområden för att kunna upprätthålla kompetensen kring kost, måltidens betydelse och livsmedelssäkerhet.

9 **Samverkan**

Bra kommunikation mellan olika personalkategorier och matgäster samt en tydlig ansvarsfördelning ska genomsyra hela processen. Matråd skall finnas inom förskole och skolverksamheten samt äldreomsorgen. Rektor eller berörd chef sammankallar och ansvarar för att matråd genomförs.

10 **Revidering**

Kostpolicyn revideras i april vartannat år och ansvarig för detta är kostchef.