

RIKTLINJER FÖR MÅLTIDSVERKSAMHETEN

Bakgrund

I likhet med övrig restaurangverksamhet ska den kommunala måltidsverksamheten följa livsmedelslagstiftningen. Lagstiftningen fokuserar på aktörernas ansvar för produkternas säkerhet genom märkning, spårbarhet och egenkontroll. Måltidsverksamheten är därmed skyldig att ha planer för utbildning av personal samt ett detaljerat program för egenkontroll.

Kostnadsfria och näringsriktiga skolmåltider ska erbjudas i grundskolan enligt skollagen (2010:800). Vid bedömningen av vad som är en näringsriktig måltid är de svenska näringsrekommendationerna (SNR) en utgångspunkt. Näringsrekommendationerna är utarbetade av Livsmedelsverket.

Syfte

Riktlinjerna är ett underlag till nämndernas beställningar och årliga verksamhetsplanering med syfte att:

- Måltidsverksamheten ska hålla rätt kvalitet.
- En bra måltidsupplevelse ska erbjudas.
- Verksamheten ska bedrivas på ett ekologiskt, socialt och ekonomiskt hållbart sätt.
- Måltiderna ska vara en naturlig och integrerad del i verksamheterna ur ett hälsomässigt och socialt perspektiv, samt inom för- och grundskolan även ett pedagogiskt perspektiv.

Avgränsningar

Riktlinjerna gäller för samtliga nämnder med måltidsverksamhet med följande undantag:

- Socialtjänstens verksamheter enligt lagen (1993:387) om särskilt stöd och service till vissa funktionshindrade (LSS) omfattas inte av riktlinjerna.
- Äldreomsorgens verksamheter enligt hälso- och sjukvårdslagen (1982:762) omfattas inte av riktlinjerna.

Riktlinjer

Kvalitet

Energi- och näringsriktig mat

- Livsmedelsverkets rekommendationer ska ligga till grund vid planering och tillagning av samtliga måltider.
- Matsedlarna ska vara näringsvärdesberäknade.
- Tiden mellan tillagning och servering ska vara så kort som möjligt.
- För personer med helinackordering i särskilt boende ska huvudmåltider och mellanmål erbjudas så att den enskildes energi- och näringsbehov täcks.

Tillagning

- Ambitionen ska vara att laga mat från grunden i så hög utsträckning som möjligt.
- Matsedeln ska anpassas efter utbudet av säsongens råvaror.

Alternativa rätter i grundskola och gymnasium

- Strävan ska vara att det ska finnas minst två alternativa rätter att välja mellan. En av dessa kan vara ett vegetariskt alternativ.

Måltidsmiljö

- Måltidsmiljön ska vara anpassad efter målgruppen med beaktande av bl a möblering, dukning och servering, ljudnivå och belysning.
- Lunchen i skolan ska serveras mellan klockan 11:00 och 13:00. Minst 20 minuter ska avsättas för att kunna sitta ner och äta.

Bemötande

- För att främja aptit och matglädje är det viktigt att som matgäst få ett trevligt bemötande av den personal som ansvarar för servering av måltiden inom respektive verksamhet. Gästerna ska mötas av serviceinriktad personal som har en positiv attityd till både matgästen och maten.

Specialkost

- Specialkost eller konsistensanpassad kost ska serveras vid behov och kan beställas av medicinska, religiösa, kulturella eller etiska skäl. Vid behov av

halalslaktad råvara eller koshermat erbjuds vegetarisk kost eller något annat alternativ.

- För specialkost följs Livsmedelsverkets rekommendationer.
- Matsedeln för specialkost ska vara varierad och så lik den ordinarie maten som möjligt.

Miljö

Upphandling av livsmedel

- Miljöstyrningsrådets kriterier på baskrav gäller som miniminivå.
- Andelen ekologiskt producerade livsmedel som köps in ska öka.
- Användningen av lokalt producerade livsmedel ska främjas.
- Svenska djurskydds krav ska ställas så långt som möjligt.
- Fisk som används ska vara MSC-märkt, grönlistad av Världsnaturfonden eller motsvarande.

Transporter

- Miljöpåverkande transporter ska minimeras.

Avfall

- Matavfallet ska minimeras både i tillagningen och från serveringen.
- Matavfallet ska tas omhand på ett så miljömässigt bra sätt som möjligt.

Demokrati och delaktighet

- Matgästerna ska ges kunskap om maten som serveras.
- Matgästerna ska erbjudas möjlighet att lämna synpunkter och önskemål kring maten och måltiderna.
- Forum för delaktighet i måltidsverksamheten, t.ex. i form av matråd, ska finnas och träffar ska genomföras minst två gånger per år.

Verksamhet

Kompetens

- All personal som är involverad i måltidsverksamheten ska vara insatt i rutiner för egenkontroll och livsmedelshygien, enligt krav från miljö- och hälsoskyddsmyndigheten.
- Kunskapsnivån hos personal inom måltidsverksamheten säkras genom:
 - Kontinuerlig kompetensutveckling inom aktuellt arbetsområde t.ex. egenkontroll, klimatsmart mat eller specialkost.
 - Krav på adekvat utbildning inom restaurang och storhushåll vid nyanställning av kökspersonal.
- All fastanställd personal inom äldreomsorgens särskilda boenden och hemtjänst ska ha en grundutbildning i vad en god näringsstatus innebär och hur man upprätthåller den. Vikarier och visstidspersonal ska erbjudas komprimerad utbildning i samband med central introduktion eller liknande.

Förbättring av verksamheten

- Resultat från uppföljning i form av interna kontroller och kundundersökningar ska användas för kontinuerliga förbättringar av verksamheten hos både beställare och utförare.

Rutiner för beställning och avbeställning

- Beställningar och avbeställningar ska genomföras i enlighet med överenskommelser mellan förvaltningarna.

Kriterier för vad som gäller vid byggnation

- Vid ny- och ombyggnation av kök ska strävan vara att tillagningskök skapas, utom i de fall ett tillagningskök med tillräcklig kapacitet finns i närområdet eller då merkostnaden blir orimligt hög.

Ansvar

- Såväl beställande som utförande nämnd har ansvar för att riktlinjerna för måltidsverksamheten följs.

Beställande nämnd

- Beställande nämnd tar beslut om övergripande inriktning och anvisningar för måltidernas kvalitet och har ansvaret gentemot matgästen. Beställande nämnd ansvarar för att kvalitets- och kundperspektivet genomsyrar beslutsfattandet och för att ett adekvat beställningsunderlag lämnas till utföraren.

- Beställande nämnd ansvarar för uppföljning av matgästernas uppfattning om måltidens kvalitet.

Utförande nämnd

- Utförande nämnd ansvarar för att verksamheten följer gällande lagar och föreskrifter och för matsedelsplanering, tillagning, hantering och distribution enligt överenskommelse.

Mål och uppföljning

- Berörda nämnder bör årligen besluta om mål för måltidsverksamheten i verksamhetsplanen. Nyckeltal för måltidsverksamheten kan hämtas från de grundläggande kraven inom områdena kvalitet, miljö samt demokrati och delaktighet som finns i dessa riktlinjer.
- Uppföljning görs i års- och delårsrapporteringar av nämndens mål, genom granskningar i intern kontroll och genom mätningar i form av t.ex. kundundersökningar.