

Kostpolicy

För skola, förskola och äldreomsorg
i Gnesta kommun



Antagen av Kommunfullmäktige i Gnesta kommun 2017-10-02

GNESTA
KOMMUN 



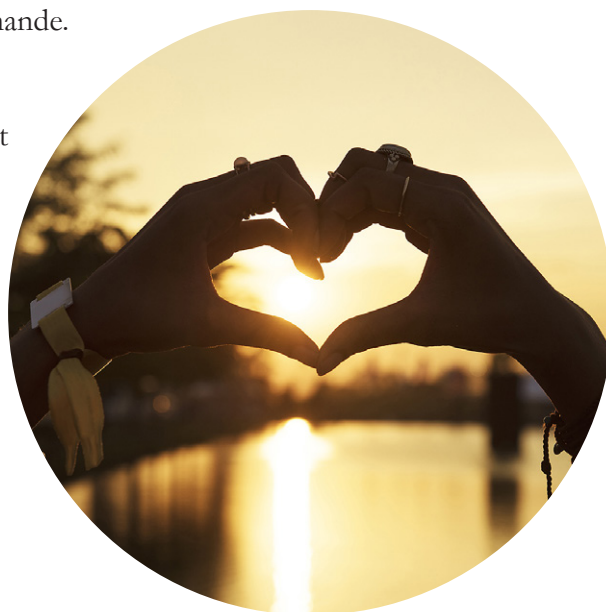
Inledning

Det växande Gnesta med omväxlande tätorter och odlingslandskap värnar om den biologiska mångfalden. Kommunen vill i sina verksamheters matkonsumtion medverka till att produktionen av vår mat skyddar jorden till framtida generationers nytta och välbefinnande.

Ambitionen är att med måltiden som medel också bidra till en god folkhälsa. Vällagad mat och tilltalande måltider i en inbjudande miljö är viktigt för Gnestabor i alla åldrar.

Genom måltiderna ska alla få möjlighet att inhämta energi och näring från en vällagad, varierad och näringsrik kost.

En bra kost skapar förutsättningar för hälsosamma och hållbara matvanor för medborgarna i Gnesta kommun, genom hela livet.





Varför en kostpolicy?

Kostpolicyn är ett kommungemensamt dokument och berör all produktion av måltider för verksamheter inom kommunens ansvar.

Policyn kvalitetssäkrar måltidsverksamheten och bidrar till en hållbar utveckling. Den stöder och är ett verktyg för förtroendevalda och verksamheter för att säkerställa att matgäster erbjuds måltider i en trevlig miljö, lagade på bra råvaror och av kompetent personal.

Det är viktigt att riktlinjer för måltiden inom de olika verksamhetsområdena fastställs och följs upp i respektive förvaltning och nämnd.

Mat och måltider ska bygga på förnuftiga val för hälsa och miljö inom de ekonomiska ramar som ges inom kommunens budget.





Vem riktar sig kostpolicyn till?

Kostpolicyn riktar sig till alla dem som på något sätt tar del av kommunens måltider, eller arbetar med att framställa måltiderna. Den angår även anhöriga såsom föräldrar till barn inom förskola och skola samt anhöriga till personer inom äldreomsorg eller funktionsstöd.

Kostpolicyns karaktär

Kostpolicyn anger en bestämd viljeinriktning. Policyn är inte det enda dokumentet avseende måltider utan kompletteras med riktlinjer och rutiner som är anpassade för varje verksamhetsområde. Kostpolicyn utgör en av fler grunder för upphandlingar och inköp avseende livsmedel.

Uppföljning

Vid varje ny mandatperiod utvärderas kostpolicyn och eventuell revidering sker.





Övergripande för mat och måltider

Tillagning, miljö och råvaror:

- Måltiderna är, så långt det är möjligt, tillagade från grunden och så nära serveringstillfället som möjligt.
- Inköp av råvaror och livsmedel är, så långt det är möjligt, säsonganpassade och distribuerade med hänsyn till miljön.
- Kommunen satsar på att öka andelen ekologiskt, miljövänligt konventionellt, när- och lokalt odlade och producerade livsmedel inom givna ekonomiska ramar.
- Måltidsmiljön är utformad så att den är hälsofrämjande avseende ljud, ljus, luftkvalitet och inredning.
- Kommunen arbetar aktivt för att minimera eventuellt matsvinn och matavfall.





Kompetensutveckling, påverkan och näringsberäkning:

- Verksamheterna präglas av ett högt kvalitets- och utvecklingstänkande.
- Olika kompetenser och professioner samverkar och samarbetar för att alla matgäster ska uppleva positiva måltider och känna matglädje.
- Personal som arbetar med måltiderna ska ha relevant utbildning och ska fortlöpande få kompetensutveckling inom sitt område.
- Möjlighet att påverka mat och måltid ges.
- Måltiderna är näringsberäknade och uppfyller Livsmedelsverkets, Skolverkets och Socialstyrelsens råd, rekommendationer och riktlinjer.





Vällagad mat och tilltalande måltider i en inbjudande miljö är viktigt för Gnestabor i alla åldrar.

Måltiderna är, så långt det är möjligt, tillagade från grunden och så nära serveringstillfället som möjligt.



Alla matgäster ska uppleva positiva måltider och känna matglädje.

Mat och måltider ska bygga på förnuftiga val för hälsa och miljö.





www.gnesta.se