

# Måltidspolicy

|                     |                   |                      |                     |
|---------------------|-------------------|----------------------|---------------------|
| <b>Beslutsdatum</b> | 2021-11-25        | <b>Dokumenttyp</b>   | Policy              |
| <b>Beslutad av</b>  | Kommunfullmäktige | <b>Dokumentägare</b> | Elizabeth Magnusson |
| <b>Diarienummer</b> | 2019/KS 0275      | <b>Giltighetstid</b> | Gäller tills vidare |

## Innehållsförteckning

|          |  |          |
|----------|--|----------|
| <b>1</b> | <b>Inledning.....</b>  | <b>3</b> |
| 1.1      | Bakgrund.....  | 3        |
| 1.2      | Måltidsvision .....  | 3        |
| 1.3      | Syfte med måltidspolicyn.....  | 3        |
| 1.4      | Politiska utgångspunkter, lagar och riktlinjer.....  | 3        |
| <b>2</b> | <b>Grundprinciper för måltider i Tyresö kommun .....</b>                                     | <b>4</b> |
| 2.1      | Tyresö kommuns måltider har hög kvalitet (de är goda, säkra och näringsrika) .....           | 4        |
| 2.2      | Tyresö kommuns måltider skapar en lustfylld stund och är integrerade i sitt sammanhang ..... | 5        |
| 2.3      | Tyresö kommuns måltider är hållbara .....  | 6        |
| <b>3</b> | <b>Genomförande .....</b>  | <b>6</b> |
| <b>4</b> | <b>Revidering .....</b>  | <b>7</b> |

# 1 Inledning

## 1.1 Bakgrund

Den gemensamma måltiden har en central del i alla mänskliga kulturer. Hur vi utformar våra måltider, miljön runt omkring och vad vi lägger på tallriken, har stor påverkan. Dels för de som intar måltiden, dels för de människor som har odlat, skördat och lagat maten och dels för den mark och natur som producerat maten.

I Tyresö kommuns verksamheter ska måltiden ses i sin helhet. Måltiden ska kunna intas i en trygg och trivsamt miljö och bidra till glädje, gemenskap och meningsfullhet. Samtidigt ska måltiden tillgodose matgästens näringsbehov, lägga grunden för bra matvanor och bidra till minsta möjliga miljöpåverkan.

Måltiden är en del av utbildningen i förskola och grundskola och bör där användas som ett pedagogiskt verktyg medan den inom verksamheter för äldre personer och personer med funktionsnedsättning ska ses som ett verktyg för att skapa livskvalitet.

## 1.2 Måltidsvision

Vi erbjuder våra gäster vällagade och lustfyllda måltider som tillagas av råvaror som bidrar till en hållbar utveckling. Maten serveras av personal som brinner för att göra måltiden till dagens höjdpunkt.

## 1.3 Syfte med måltidspolicyn

Syftet med måltidspolicyn är att säkerställa en hög och jämn nivå på måltider i alla kommunala verksamheter. Syftet är även att sprida kunskap och tydliggöra vilka förväntningar man som anställd, gäst och kund kan ha på måltiderna.

För ständig utveckling och utvärdering av måltider i kommunens verksamheter ska måltidspolicyn användas som ett styrande dokument.

## 1.4 Politiska utgångspunkter, lagar och riktlinjer

- Agenda 2030 mål för hållbar utveckling;



- Nationella livsmedelsstrategin
- Tyresö kommunplan 2021-2024, politiska prioriteringar:
  - Ordning och reda i ekonomin
  - En skola som ger alla barn och unga likvärdiga möjligheter
  - Omsorg för Tyresös äldre och funktionsnedsatta
  - Stärkt naturmiljö och minskade klimatutsläpp

- Livsmedelsverkets råd för bra måltider i förskola, skola och äldreomsorg
- Skollagen (2010:800)
- FN:s Barnkonvention (artikel 2, 3, 4, 6, 12, 23, 24, 27, 29, 30)
- Socialtjänstlagen (2001:453)
- Livsmedelslagstiftningen

## **2 Grundprinciper för måltider i Tyresö kommun**

### **2.1 Tyresö kommuns måltider har hög kvalitet (de är goda, säkra och näringsrika)**

- Måltiderna ska vara näringsriktiga och följa Livsmedelsverkets rekommendationer för respektive målgrupp. I förskola, skola ska måltiderna bidra till skapandet av goda matvanor. Inom verksamheter för omsorg ska måltiderna stärka det friska, bidra till bibehållen självständighet och förebygga ohälsa, vilket för vissa målgrupper innebär ett pedagogiskt inslag. Medicinska behov och omvårdnadsbehov måste alltid balanseras mot individens önskemål och upplevelse av livskvalitet.
- Maträtterna ska ha hög kulinarisk kvalitet avseende presentation (i både ord och upplägg), doft, smakbalans samt variation i konsistens. Det är den som äter som bestämmer vad som är gott, vilket ställer höga krav på regelbundna kvalitetsmätningar utifrån matgästens perspektiv.
- Matsedeln ska vara varierad. Där det är möjligt ska matgästen erbjudas alternativ. I skolan ska minst två alternativa huvudrätter serveras dagligen, tillsammans med ett väl tilltaget salladsbord.
- Maten ska i stor utsträckning lagas från grunden, nära gästen och serveringstillfället för att behålla sin kvalitet och näringsriktighet samt kunna anpassas för de preferenser och önskemål som målgruppen har på respektive enhet. Särskilt inom äldreomsorgen bör individanpassning utifrån matvanor, kultur och preferenser eftersträvas.
- Skolkaféerna ska vara ett komplement för inköp av frukost och mellanmål och erbjuda näringsrika livsmedel. Utbudet av sötade produkter ska vara mycket begränsat till förmån för livsmedel som t.ex. frukt, mejeriprodukter och smörgåsar.
- Specialkost och anpassade måltider ska erbjudas inom samtliga verksamheter enligt framtagna riktlinjer och rutiner för respektive verksamhet.
- Måltidspersonal ska ha fullgoda kunskaper för sitt uppdrag och ges utrymme att utveckla verksamheten samt erbjuds kompetensutveckling löpande.

- Tyresö kommun strävar efter högsta möjliga kvalitet utifrån budget. Den årliga budgeten för måltider indexregleras för att möta krav gällande miljö- och hälsofrämjande satsningar, ökade livsmedelskostnader samt för att förbli en attraktiv arbetsgivare.
- I ordinärt boende erbjuder hemtjänsten olika måltidslösningar utifrån biståndsbedömning. Dessa inkluderar matlåda, hjälp med matlagning samt hjälp med inköp av livsmedel.

## **2.2 Tyresö kommuns måltider skapar en lustfylld stund och är integrerade i sitt sammanhang**

- Matgäster bör kunna avnjuta sin måltid i en lugn, trygg och trivsam miljö med möjlighet till social interaktion och gemenskap. Vid utformning av måltidsmiljön ska hänsyn tas för att främja matgästens egna förmågor. Ljud, ljus, materialval, färgsättning, utsmyckning, begränsat visuellt buller och möjlighet till reträtt och utblick ska beaktas vid utformning av måltidsmiljöer.
- Måltidspersonal ska ge ett gott och trevligt bemötande med god service så att alla matgäster trivs och tycker det är trevligt att vistas i matsalen.
- Pedagogisk personal i för- och grundskolans alla årskurser samt omsorgspersonal ska utgöra ett stöd vid måltiden för en social samvaro och skapa en trivsam och trygg atmosfär genom att aktivt delta i måltiderna. Riktlinjer för pedagogisk måltid och omsorgsmåltid förtydligar roller och ansvar.
- Matgäster i Tyresös kommun ska ha inflytande över måltiderna. Det kan ske genom matråd, temaveckor, måltidsombud eller andra former.
- Måltiderna ska vara en del i bevarandet av traditionell matkultur och menyn ska uppmärksamma högtider men även främja utvecklingen av modern och hållbar mat.
- I skola och förskola ska måltiden ingå som en naturlig del av den pedagogiska verksamheten där skolledning, pedagoger och måltidspersonal samverkar. Verksamheterna ska sträva efter att använda måltiden som pedagogiskt verktyg för att bland annat öka barns och elevers förståelse för miljö och hälsa.
- Inom verksamheter för äldre personer och personer med funktionsnedsättning ska måltiden bidra till ökad livskvalitet och till att skapa meningsfullhet i vardagen. Måltiden är ett resultat av samverkan mellan många olika yrkesgrupper; de som lagar maten, de som ansvarar för individens omvårdnad och de som ansvarar för individens vård och näringstillstånd.

## 2.3 Tyresö kommuns måltider är hållbara

- Tyresö kommun ska sträva efter att producera måltider med minsta möjliga miljöpåverkan.
- Vid upphandling av livsmedel görs de bästa valen utifrån ett miljömässigt och etiskt synsätt.
- Tyresö kommuns målsättning för andel ekologiska råvaror ligger i linje med nationella livsmedelsstrategin och ska därmed ökas kontinuerligt varje år för att år 2030 uppgå till minst 60 procent. Kaffe, te och bananer är alltid ekologiska om det finns att tillgå.
- Restaurangerna i de kommunala skolorna och förskolorna är KRAV-certifierade och följer därmed KRAVs utveckling för mer hållbara restauranger, vilket innebär bland annat att;
  - Måltiderna, främst inom skola och förskola, innehåller en mindre mängd kött till förmån för livsmedel från växtriket.
  - Verksamheterna ska sträva efter att årstidsanpassa råvaror och menyer
  - Fisk och skaldjur ska vara MSC-, KRAV- eller ASC-märkt. Inga rödlistade eller utrotningshotade arter köps in.
- Så långt det är möjligt ska kött och fågel med ursprung Sverige väljas.
- Måltidspersonal, omsorgspersonal och pedagogisk personal arbetar medvetet och aktivt med att minska matsvinnet i samtliga led. Sortering av avfall sker i största möjliga mån, i enlighet med Tyresö kommuns avfallsplan.
- Maten i Tyresö ska lagas i ändamålsenliga kök så nära gästen och serveringstillfället som möjligt, vilket skapar möjlighet att minska matsvinnet.
- Tyresö kommun strävar efter minskade transporter till och inom kommunen genom samordnad varudistribution och genom god planering av inköp.

## 3 Genomförande

En löpande samverkan, kommunikation och dialog med och mellan kommunens samtliga verksamheter ska ske för att säkerställa en positiv måltidsupplevelse.

Relevanta riktlinjer för att förtydliga genomförande av denna policy samt tydliggöra ansvar och roller och möjliggöra samarbete upprättas och följs upp inom respektive förvaltning/nämnd. Riktlinjer inkluderar Riktlinjer för pedagogiska måltider inom grundskola och förskola, Riktlinjer för Specialkost samt Riktlinjer för mat och måltider inom äldreomsorgen.

## **4 Revidering**

Måltidspolicyn ska aktualitets-prövas vid varje mandatperiod. Ansvaret för detta åligger kommunstyrelsen.