



**KOSTPOLICY**

KIMITOÖNS KOMMUN

# VISION, SYFTE OCH MÅL

## Vision

I Kimitoöns kommun är engagemanget stort bland kökspersonal, tjänstemän och förtroendevalda för att maten som serveras i våra offentliga kök skall vara av hög kvalitet, näringsrik, nylagad och smakfull. I kommunen strävar man till att servera en kost som så långt det är möjligt, tillreds från grunden i de egna köken samt att kosten innehåller så lite tillsatser och är så lite processad som möjligt. Mat och måltiden skall vara en lustfylld upplevelse och en källa till glädje. Kommunens ambition är att mat och måltider skall bidra till en god folkhälsa och tillredas av en yrkesskicklig personal. Välmående Kimitoöbor är vårt gemensamma uppdrag.



## Syfte

Kostpolicyen är ett styrande och vägledande dokument för att kvalitetssäkra måltidsservicen för alla som planerar, hanterar, tillagar och serverar mat och för alla som möter matgäster i det dagliga arbetet samt för beslutsfattarna i kommunen. Policyen gäller för all måltidsverksamhet i Kimitoöns kommun (förutom familjedagvården som arbetar i hemmen). Varje enhet ansvarar för att kostpolicyen följs.



Kostpolicyn är ett styrdokument för måltider i Kimitoöns kommun.



**Mat är mycket mer än bara näring,  
mat är även glädje och välbefin-  
nande i vardagen!**



# Mål

## **Maten och matlistan**

Köken skall uppmärksamma högtider och då servera mat enligt våra traditioner.

## **Skola och dagvård**

Skol- och daghemsmåltiderna skall grundlägga och främja goda kostvanor. Daghemsmaten tillreds med en minskad mängd tillsatt socker.

I skolor sätts speciell vikt vid att tillgodose behovet av grönsaker. Därför serveras det i skolorna en salladsbuffé.

Barn i heldagsvård skall serveras morgonmål, lunch och mellanmål. Dessa måltider skall sammanlagt täcka ca. 65 % av dagens närings- och energibehov.

Skolelever serveras lunch samt fruktmellanmål 2-3 gånger per vecka. Skollunchen skall tillgodose cirka en tredjedel av det dagliga energi- och näringsbehovet.

Skol- och daghemsköken tillreder maten enligt en gemensam rullande matlista.

## **Omsorg**

Måltiderna skall vara smakliga, vällagade och näringsrika samt vara jämnt fördelade under dagen. Nattfastan får inte överskrida 11 timmar.

Personer boende på vårdavdelningar skall serveras morgonmål, lunch, mellanmål, middag, kvällsmål och vid behov nattmål.

Köken som tillreder mat till vårdavdelningarna följer en gemensam rullande matlista.

Maträtterna på matlistan skall vara anpassade så att de motsvarar äldre personers matvanor.

I och med att många kunder inom äldreomsorgen har tugg- och sväljproblem är det viktigt att individanpassa måltiderna.



## **Matsituationen**

Vid tillredning och servering av mat skall hänsyn tas till sensoriska kvalitetsvärden så som utseende, doft, smak och konsistens.

Personal som arbetar nära kunden skall ha ett professionellt bemötande och vara serviceinriktad.

I en lugn, snygg, trivsamt och positiv miljö blir måltiden en trevlig och givande stund.

Tillräcklig tid skall avsättas för att inta de olika måltiderna.

Alla verksamheter skall sträva till att elever och barn får servera sig maten själva.

## **Näring**

Maten tillreds utgående från nationella rekommendationer. (Rekommendationerna beskrivs i slutet av denna publikation).

## **Skola och dagvård**

Mat innehållande tomma kalorier skall undvikas. Dylig mat innehåller mycket energi men ger inte näring och vitaminer. De tomma kalorierna ger hälsoproblem och leder till negativa miljöeffekter.

Inom dagvården skall hälsosamma alternativ rekommenderas i samband med "kalas".

## **Omsorg**

Maten på vårdavdelningarna skall vara energi- och näringstät för att förebygga undernäring, men undantag för kunder med specialbehov. Att servera en individanpassad kost på vårdavdelningarna bidrar till kundens välbefinnande.



## Personalen

Både kökspersonal och personal som övervakar och deltar i måltidssituationen ska ha relevant kunskap om maten och matens betydelse för de olika kundgrupperna.

Personalen utbildas kontinuerligt.

Av livsmedelssäkerhetsskäl skall all kökspersonal använda enhetliga arbetskläder avsedda för köksarbete.

## Inköp och upphandling

Genom att göra livsmedelsuppköp inom ikraftvarande upphandlingsavtal har kommunen möjlighet att få förmånliga priser på de varor köken mest använder och på så sätt få mesta möjliga ut av de penningmedel som finns till förfogande. Kommunen upphandlar i mån av möjlighet lokalt producerade livsmedel.

## Hygien och livsmedelssäkerhet

Varje kök och varje verksamhet som hanterar mat på något sätt skall följa gällande livsmedelslagstiftning och ha en ikraftvarande egenkontrollplan. Egenkontrollplanen godkänns av hälsoinspektören. En tydlig ansvarsfördelning i köket säkerställer att egenkontrollen sköts enligt lagstiftningen.

Oiva – skall finnas synlig i alla matsalar. Oiva är ett av Livsmedelssäkerhetsverket Evira koordinerat system för offentliggörande av livsmedelstillsynen.



## ***Pedagogiska måltider***

### ***Skola och dagvård***

Måltiderna skall vara en naturlig del av den pedagogiska verksamheten. Vid alla måltider skall det finnas vuxna personer närvarande som har till uppgift att vägleda och inspirera barnen i måltidssituationen. I och med att de vuxna inom dagvården och vid de lägre klasserna sitter vid samma bord och äter samma mat som barnen/eleverna ger de en positiv inställning till maten och till hela matsituationen.

Studier har visat att bra och näringsriktig mat till barn och unga bidrar till bättre inläring.

### ***Kunder***

Det är viktigt att kunderna ges möjlighet att ha inflytande över maten. Ett matråd skall finnas för att ge kunderna möjlighet till delaktighet. Matråden träffas en gång per år för att diskutera och utveckla maten och matsituationen. Matråden skall bestå av representanter från kommunens personal samt av kunder.

Kundundersökningar görs vartannat/vart tredje år.

### ***Specialkost***

Dieter - Serveras på grund av hälsoskäl om ansökan med intyg visas.

Exempel på dieter är glutenfri, laktosfri, komjölksproteinfri, fiskfri samt övriga födoämnesfria kosten. För skolsidan skriver skolhälsovården ut intyg för laktosintolerans medan det för övriga dieter fodras läkarintyg. För omsorgens kunder avgör vårdavdelningens läkare/vårdare när det finns behov av någon form av diet.

Religiösa kosten – Specialkost kan även serveras av religiösa skäl, med vissa föreskrifter. Av religiösa skäl kan köken servera en kost fri från griskött, nötkött, blod- och blodprotein och inälvsmat.

Etiska skäl – Specialkost serveras av etiska skäl enligt följande:

-lactovegetarisk och lacto-ovo-vegetarisk kost (=vegetarisk kost inklusive mjölk- och äggprodukter)

-vegankost

Kunderna inom skol- och daghemssidan som önskar någon form av vegetarisk eller vegankost blir informerade om att kontakta skolhälsovården/daghemmets hälsovårdare för att få information om utmaningarna med att få en näringsmässigt fullvärdig kost när kött- och fiskprodukter utesluts från kosten.

Uppdatering av intyg för specialkost skall ske i början på varje hösttermin för att undvika inaktuella kostavvikelser. (Detta angående kunder inom skol- och dagvården).

## Miljö och hållbar utveckling

Skolor och daghem är med i EkoCentrias program för att stegvist öka användningen av ekologiskt odlade livsmedel. Stegvisst mot eko, steg 1. Under 2018-2019 tas steg 2.

För att minska transporterans miljö- och klimatpåverkan skall köken använda klimatsmarta produkter så långt det är möjligt.

Om det visar sig att utbud och efterfråga angående närproducerade livsmedel möts och att prisen är konkurrenskraftiga, strävar kommunen att använda närproducerat. Med närproducerat avses här i första hand livsmedel producerade inom kommunen. Men i dagens globaliserade värld kan man konstatera att närproducerat gäller för alla livsmedel producerade i vårt eget land.

Köken följer kontinuerligt upp svinnet i matproduktionen och i serveringen och jobbar för att svinnet skall vara så litet som möjligt. Detta är viktigt både ur miljösynpunkt och pedagogisk synpunkt.

Alla kommunens kök sorterar bioavfall.

## Övrigt

Cirka 20% av kommunens invånare äter dagligen måltider som tillreds av kommunens kostfunktion. Kostfunktionen tillreder mat i 9 tillredningskök. Måltider skickas till ett hälsocentralsjukhus en lågstadieskola och ett daghem. Kommunen strävar till att även i framtiden hålla kvar så många tillredningskök som möjligt och då i egen regi.





## ***Ansvarsfördelningen***

### ***Politisk styrning***

Fullmäktige har enligt lagen det övergripande ansvaret. Ansvaret hos de olika nämnderna är att följa upp verksamheten så, att den bedrivs enligt gällande planer och principer.

### ***Ledningen***

Fastighets- och infrachefen ansvarar för att kost- och städfunktionen verkar enligt givna planer och principer.

### ***Kost- och städfunktionen***

Kost- och städchefen har det övergripande ansvaret för kostfunktionen i kommunen. Måltiderna skall följa gällande livsmedelslag och nationella kvalitetskrav och rekommendationer. Kost- och städchefen ansvarar för att kostpolicyn följs och utvecklas inom kost- och städfunktionen och för att uppsatta mål nås.

Köksförmannen ansvarar för att måltiden som tillreds är av bra kvalitet när det gäller smak, utseende, näringsinnehåll, och hygien enligt beställningen. Köksförmannen ansvarar för att kostpolicyn följs och utvecklas inom respektive kök för att uppsatta mål nås. Köksförmannen ansvarar för att information och samarbete fungerar mellan kök och avdelning/enhet.

Kökspersonalen ansvarar för tillredning av måltiderna och att dessa är smakliga och utseendemässigt är tilltalande. Kökspersonalen medvekar vid arbetet med kvalitetsutveckling av måltiderna.

### ***Bildningsavdelningen***

Rektorerna och pedagogiska ledarna har det övergripande ansvaret för att måltidssituationen är trivsam och inspirerande och för att personal som övervakar matsituationen i skolor och daghem, har relevant kunskap. Rektorer och pedagogiska ledare ansvarar för uppföljning av barnens och ungdomarnas förhållningssätt till maten och matsituationen. Att barn och unga får undervisning i betydelsen av bra matvanor, ansvarar rektorer och pedagogiska ledare för.

### ***Omsorgsavdelningen***

Enhetschefen ansvarar för att kostpolicyn följs och är väl känd ute på de olika avdelningarna.

Kostansvarig skall finnas på varje vårdavdelning och ansvarar för att informationen löper mellan vårdavdelningen och köket. Den kostansvariga ansvarar även för spridning av kostinformation.

Denna kostpolicy har tagit hänsyn till andra styrdokument och rekommendationer som finns externt och internt inom Kimitoöns kommun.

Internt

Kommunens strategi

Läroplanen

Egenkontrollplan

Externt

Finska näringsrekommendationer 2014

Tillsammans kring matbordet - kostrekommendationer till barnfamiljer 2015 (Statens näringsdelegation)

Vi äter och lär tillsammans - rekommendation för skolbespisningen 2017 (Statens näringsdelegation)

Näringsrekommendationer för äldre personer 2010 (Statens näringsdelegation)

Kostterapi. Rekommendation till sjukhus, hälsocentraler, service- och vårdhem och rehabiliteringscentra 2010 (Statens näringsdelegation)

Stegvis mot Eko, EcoCentria

Lagen om offentlig upphandling

Läroplanen





Godkänd av tekniska nämnden 12.12.2017 och gäller från och med 01.01.2018.



[www.kimitoon.fi](http://www.kimitoon.fi)  
[www.kemionsaari.fi](http://www.kemionsaari.fi)