

# KOSTPOLICY

## Kost- och städfunktionen

2023



**Kimitoön  
Kemiönsaari**



Innehållsförteckning	
Vision, syfte, mål.....	1
Maten och matlistan.....	2
Matsituationen.....	3
Näring.....	3
Personal.....	4
Inköp och upphandling.....	4
Hygien och livsmedelssäkerhet.....	5
Pedagogiska måltider.....	5
Kunder.....	6
Specialkost.....	6
Miljö och hållbar utveckling.....	6
Övrigt.....	7
Uppföljning.....	7
Ansvarsfördelning.....	7
Bakgrundsmaterial.....	8

Kostpolicyn är ett styrdokument för måltider i Kimitoöns kommun som godkänns av tekniska nämnden.

Första upplagan av kostpolicyn från 01.01.2018.

Kostpolicyn uppdaterad 01.04.2022.

Kostpolicyn uppdaterad 01.01.2023 (gällande ändringar i och med välfärdsreformen).

## 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, näringsriktig, nylagad och smakfull. Livsmedlens miljö- och klimatpåverkan skall lyftas fram vid all planering och tillverkning av maten. I kommunen strävar man till att servera en kost som så långt det är möjligt, tillreds från grunden i de egna köken och därmed innehåller så liten mängd tillsatssämnen som möjligt. Enligt kommunens miljöprogram kommer köken att börja använda mera närproducerade livsmedel i matproduktionen. 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



Kostpolicyn 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. Policyn gäller för all måltidsverksamhet i Kimitoöns kommun (förutom familjedagvården som arbetar i hemmen). Varje enhet ansvarar för att kostpolicyn följs.

## Mål

Att ge kunderna trevliga matupplevelser och att alla dagligen deltar i måltiderna.

### *Maten och matlistan*

Maten som serveras i de olika köken följer en gemensam linje gällande matlista och utbud. Köken ska uppmärksamma högtider och då servera mat enligt våra traditioner.



Endast den uppätta maten ger näring

### *Skola och småbarnspedagogik*

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.

Mängden vegetabiliskt protein i maten skall utökas samtidigt som det animaliska proteinet skall minskas.

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

Skolelever serveras lunch samt fruktmellanmål 5 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.



## *Matsituationen*

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

Kökspersonal som arbetar nära kunden ska ha ett professionellt bemötande och vara serviceinriktad.

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

Tillräcklig tid ska avsättas för att inta de olika måltiderna.

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



Måltiden är en viktig källa  
till sociala kontakter

## *Näring*

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

### *Skola och småbarnspedagogik*

Mat innehållande tomma kalorier skall undvikas eftersom dessa kan leda till hälsoproblem. Dylig mat innehåller mycket energi men ger inte näring och vitaminer.

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

Inom småbarnspedagogiken ska hälsosamma alternativ rekommenderas i samband med ”kalas”.

## *Personal*

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 ska all kökspersonal använda enhetliga arbetskläder avsedda för köksarbete.



Mat är mycket mer än bara näring

Mat är även glädje och välbefinnande i vardagen

## *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 ekonomiska resurser som finns till förfogande. Kimitoöns kommun strävar till att använda 100 % finskt kött och livsmedel, samt så mycket säsongsbetonad lokal mat som möjligt.

## *Hygien och livsmedelssäkerhet*

Varje kök och varje verksamhet som hanterar mat på något sätt ska 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 småbarnspedagogik*

Måltiderna skall vara en naturlig del av den pedagogiska verksamheten. Vid alla måltider skall det finnas vuxna personer närvarande.Handledning, uppmuntran, motivering och att de vuxna föregår med gott



exempel avgör om barnet eller den unga intar en måltid som främjar hälsan. Med handledning påverkar man väsentligt vad och hur mycket den som äter väljer på sin tallrik av de delar av måltiden som serveras. I och med att de vuxna inom småbarnspedagogiken och vid de lägre klasserna sitter vid samma bord och äter samma mat som barnen/eleverna kan de förmedla en positiv inställning till maten och till hela matsituationen.



## *Kunder*

Det är viktigt att kunderna ges möjlighet att ha inflytande över maten och matlistan. I Kimitoöns kommun finns ett kostråd som träffas en till två gånger per år för att diskutera och utveckla maten och matsituationen. Kostrådet finns för att ge kunderna möjlighet till delaktighet.

Kostrådet skall bestå av representanter från kommunens kökspersonal samt av kunder.

En dag på sex-veckors matlistan bestäms menyn av de olika skolornas elevråd. Detta från hösten 2023.

## *Specialkost*

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

Exempel på dieter är glutenfri, laktosfri, komjölkspoteinfri, fiskfri samt övriga födoämnesfria koster. För skolsidan skriver skolhälsovården ut intyg för laktosintolerans medan det för övriga dieter fordras läkarintyg. Specialkost på grund av religiös övertygelse – 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

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

-vegankost

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

Uppdatering av intyg för specialkost ska ske i början av varje hösttermin för att undvika inaktuella kostavvikelser.

### *Miljö och hållbar utveckling*

Skolor och daghem är med i EkoCentrias program för att stegvis öka användningen av ekologiskt odlade livsmedel.

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

Om det visar sig att utbud och efterfrågan angående närproducerade livsmedel möts och att prisen är konkurrenskraftiga, strävar kommunen att använda närproducerat. Med närproducerat avses här i första hand livsmedel producerade inom Kimitoön/Egentliga Finland 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 miljö- och pedagogisk synpunkt.

Från och med 2022 görs en intensifiering av svinnuppföljningen i och med användningen av ett verktyg som mäter svinnet från serveringen samt tallrikssvinnet.

Alla kommunens kök sorterar bioavfall.

### *Övrigt*

Cirka 14 procent av kommunens invånare äter dagligen måltider som tillreds av kommunens kostfunktion. Kostfunktionen tillreder mat i sex tillredningskök. Måltider levereras också till en lågstadieskola. Kommunen strävar till att även i framtiden hålla kvar så många tillredningskök som möjligt, och då i egen regi.

### *Uppföljning*

Kostfunktionens kunder deltar i matkvalitetsundersökning som ordnas med två till tre års mellanrum.



Kostrådsmöten protokollförs.

Kostpolicyen skall hållas aktiv och den utvärderas och revideras alltid när en ny fullmäktigeperiod börjar.

## *Ansvarsfördelning*

### Politisk styrning

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

### Ledningen

Tekniska chefen 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 kostpolicyen följs och utvecklas inom kost- och städfunktionen och för att uppsatta mål nås.

Köksförmännen ansvarar för att måltiderna som tillreds är av bra kvalitet när det gäller smak, utseende och näringsinnehåll samt att god hygien iakttas vid tillredningen. Köksförmännen ansvarar för att kostpolicyen följs och utvecklas inom respektive kök för att uppsatta mål nås. Köksförmännen 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 tilltalande.

Köksförmännen och kökspersonalen medverkar i arbetet med kvalitetsutveckling av måltiderna.

### Bildningsavdelningen

Rektorerna och daghemsföreståndarna 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 daghemsföreståndare ansvarar för uppföljning av barnens och ungdomarnas förhållningssätt till maten och matsituationen och att barn och unga får undervisning i betydelsen av bra matvanor, ansvarar rektorer och pedagogiska ledare för.

## *Bakgrundsmaterial*

Denna kostpolicy grundar sig på andra styrdokument och rekommendationer som finns externt och internt inom Kimitoöns kommun. De viktigaste av dessa uppges här nedan.

### *Internt*





Kommunens strategi och miljöprogram

Läroplan för grundläggande utbildning 2016

Plan för småbarnspedagogik i Kimitoöns kommun

Läroplan för förskoleundervisningen i Kimitoöns kommun 2016

Egenkontrollplan

### *Externt*

Finska näringsrekommendationer 2014 (Statens näringsdelegation)

Rekommendationer för nutritionsbehandling, handledning 4/2023

Tillsammans kring matbordet - kostrekommendationer till barnfamiljer 2019 (Statens näringsdelegation, Institutet för hälsa och välfärd)

Mat ger hälsa och glädje - rekommendationer om måltider inom småbarnspedagogiken 2018 (Statens näringsdelegation, Institutet för hälsa och välfärd, Utbildningsstyrelsen)

Vi äter och lär tillsammans - rekommendation för skolbespisningen 2017 (Statens näringsdelegation, Institutet för hälsa och välfärd, Utbildningsstyrelsen)

Stegvis mot Eko, EcoCentria

Lagen om offentlig upphandling

Läroplanen

