



Riktlinjer för mat och måltider inom Strängnäs kommun

MatSMART i Strängnäs, gemensam del

Matvanorna har en stor betydelse för hälsan och välbefinnandet för såväl barn som för vuxna. Strängnäs kommun skall erbjuda barn i förskolan, elever i skolan och brukare inom omsorgen en god, vällagad, näringsriktig och säker mat. Måltiderna ska presenteras på ett sätt som väcker matlust och främjar goda matvanor.

Syfte

Riktlinjerna är en grund för att kvalitetssäkra mat och måltider inom Strängnäs kommuns verksamheter. Kvalitetskraven utgår från Livsmedelsverkets råd om mat i förskola, skola samt vård och omsorg, svenska näringsrekommendationer www.livsmedelsverket.se samt Strängnäs kommuns kostpolicy. Riktlinjerna ska fungera som ett stöd för verksamheterna i en långsiktig hållbar livsmedels-hantering som tar hänsyn till såväl miljö, hälsa som sociala aspekter och ligga till grund för beställarnämnderna vid upphandling av mat och måltidstjänster. Riktlinjerna skall gälla oavsett intern eller extern leverantör.

Kvalitet

Hälsosam mat med miljöhänsyn planeras utifrån det så kallade S.M.A.R.T. konceptet som är framtaget av Centrum för tillämpad näringslära. Måltidsplaneringen i Strängnäs kommun skall utgå från följande viktiga aspekter.

Större andel vegetabilier



Attraktiva salladsbufféer med säsong grönsaker serveras. I varmrätterna eftersträvas dels en ökad andel vegetabilier, dels vegetariska alternativ.

Mindre tomma kalorier

Näringsstätt mat serveras med så få tomma kalorier som möjligt.

Andelen ekologiskt ökas

I kommunens måltidspolicy framgår att andelen ekologiska livsmedel ska öka med minst 5% årligen så att 25 % uppnås senast 2015.

Rätt kött/fisk

Höga djuretiska krav ställs i upphandlingen och djur som behandlats med antibiotika eller hormoner i tillväxtsyfte accepteras inte. Fisk som serveras skall vara fiskad eller odlad på ett hållbart sätt med till exempel miljömärkning enligt MSC eller Krav.

Transportsnålt

Kommunen arbetar för effektiva distributionslösningar med färre transportkilometer. Säsonganpassat utbud minskar transportererna.

En strävan ska vara att maten tillagas från grunden utifrån naturliga råvaror så långt det är möjligt och vara fri från onödiga tillsatser. Genmodifierade organismer (GMO) ska undvikas och härdat fett (transfetter) skall inte serveras

Matlagningsmetoder och teknik som bidrar till hälsosam mat skall tillämpas samt att det skall vara så kort tid som möjligt mellan tillagning och servering för att uppnå bästa matkvalitet. Detta innebär att tillbehör såsom potatis, ris, pasta samt grönsaker och råkost bör beredas i serveringsköken i nära anslutning till måltiden

Matsedlarna skall vara energi- och näringsvärdesberäknade och presenteras på ett lättillgängligt och informativt sätt för såväl beställare som allmänhet. Maten som serveras skall vara säsonganpassad och erbjuda både traditionella samt nyare maträtter, utbudet skall vara väl anpassat till respektive målgrupp. Inom vård och omsorg skall hänsyn tas till vardag, helg och högtider. Det skall finnas fullgoda alternativ till dem som av medicinska, etiska eller religiösa skäl inte kan äta alla rätter.

Hushållning med resurser

Genom miljösmarta val av livsmedel, inköpsrutiner, transporter, tillagningssätt arbetar Strängnäs kommun för långsiktig hållbarhet. Minskat matsvinn medför vinster i såväl miljö som ekonomi. Samtliga aktörer skall arbeta aktivt för att reducera matsvinnet i hela måltidskedjan.

Kompetens



En förutsättning för att maten ska hålla hög kvalitet är att alla som upphandlar planerar, beställer, tillagar och serverar mat har en relevant kompetens. Berörd personal skall kontinuerligt genomgå utbildning för att hålla sig uppdaterad i frågor som rör mat, måltider, livsmedelshygien med gällande lagstiftning. Dietistkompetens finns att tillgå.

Uppföljning

Minst ett kostråd skall finnas på varje enhet och utgör ett forum för uppföljning av maten och måltidssituationen. I kostrådet skall representanter från matgästerna (barn, elever respektive boende inom omsorgen) delta, personal från enheten samt måltidsleverantören. Uppföljningen av riktlinjerna åligger respektive beställarnämnd. Måltidsleverantören skall genomföra kvalitetsmätningar.

Ansvarsfördelning mellan beställare och utförare

Kommunfullmäktige har beslutat* att beställaransvaret för måltidstjänster skall ligga hos Socialnämnden respektive Barn- och Utbildningsnämnden, samt att leveransavtal skall tecknas med måltidsleverantören inför varje budgetår. Som stöd till beställarnämnderna finns ett beställarombud, kommunens specialist på måltidsfrågor. Ombudet ansvarar för samordning vid måltids - upphandlingar och utgör ett stöd inför avtalsskrivning samt följer upp leveranserna avseende matkvalité, ekonomi, kundnöjdhet under avtalsperioden.

*KF 2000-03-27 §46, KF 2002-06-17 §100