



Dokumentansvarig befattning: Kostchef
Revidering: vid inaktualitet
Uppföljning: som en del av internkontrollen

Måltidspolicy för Västerviks kommun

Antagen av kommunfullmäktige 2021-12-13, § 207
Dnr: 2021/292

Inledning

I Västerviks kommun läggs stor vikt vid måltidens betydelse för ett gott liv. Mat och måltider berör alla och är en källa till välbefinnande och glädje, som mötesplats och en av grundstenarna till god folkhälsa.

Policyn beskriver kommunens förhållningssätt till måltiderna. All berörd personal i kommunens verksamheter som påverkar kvaliteten på måltiderna ska känna till och arbeta efter måltidspolicyn. Det gäller såväl beslutsfattare och verksamhetschefer som biståndshandläggare, måltidspersonal och den vård- och omsorgspersonal som arbetar närmast matgästen.

Syfte

Måltidspolicyn syftar till att kvalitetssäkra måltidsverksamheten. Policyn fungerar som ett styrdokument för alla verksamheter inom Västerviks kommun som tillagar, hanterar och möter matgäster i det dagliga arbetet.

Måltidspolicyn ska tydliggöra kommunens målsättning vilket innebär att matgäster i Västerviks kommun ska serveras goda, säkra och trivsamma måltider med kloka val för hälsa och miljö.

Fokusområden

Värden som är viktiga för vår kommun:

- Servera goda, varierade och hälsosamma måltider
- Minska matens klimatpåverkan
- Minska matsvinnet
- Ställa höga djurskyddskrav på det kött som serveras
- Närproducerat och säsonganpassat, med till exempel viltkött



Helhetssyn på måltiderna

Livsmedelsverket har en måltidsmodell i form av ett pussel som är vägledande för att säkerställa kvaliteten på måltiderna. Alla pusselbitarna är viktiga för att matgästen ska må bra och känna matglädje. Det innebär att flera personalgrupper inom kommunens verksamhet är involverade i arbetet för de goda måltiderna.

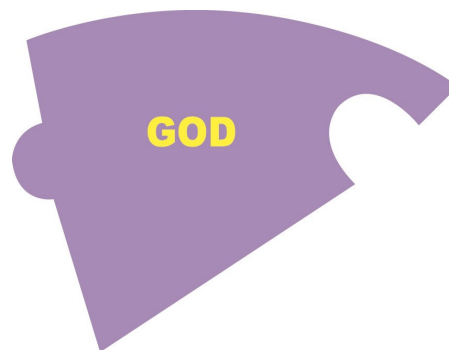
Måltiderna ska vara en av höjdpunkterna på dagen. Detta förutsätter att måltiden ska vara: **god, säker, näringsriktig, hållbar, trivsamt och integrerad**. En måltid är mer än maten på tallriken - den omfattar även stämningen som skapas av omgivningen och sällskapet. För att lägga pusslet krävs kunskap, engagemang, samverkan samt matgästernas delaktighet.



Västerviks kommuns måltidsmodell

Goda måltider

Maten som serveras ska vara god, varierad, hålla en hög kvalitet och vara näringsriktig samt lagad från grunden i så stor utsträckning som möjligt. Måltiden ska utgå från matgästens vanor och önskemål och det ska finnas möjlighet att välja alternativa rätter och tillbehör. Västerviks kommun har som mål att en god måltid ska serveras av personal med engagemang och yrkeskompetens och med ett gott bemötande/värdskap.



Integrerade måltider

Måltidsmiljön och måltiderna kan påverkas positivt genom att matgästen får vara delaktig i matråd. Att få möjlighet att påverka vad, när och hur måltiderna ska serveras bidrar till gemenskap, delaktighet och meningsfullhet och därmed är det viktigt med genomförandeplan¹ som beskriver hur en insats ska genomföras för individen.

¹ Genomförandeplan är enl. Socialstyrelsen en beskrivning av hur en beslutad insats praktiskt ska genomföras för den enskilde. Genomförandeplanen utformas tillsammans med den enskilde och/eller dennes anhörige/närstående. Det ska finnas mål för planerade insatser utifrån den enskildes behov. Syftet med genomförandeplanen är att skapa en tydlig struktur för genomförandet och uppföljningen av en beslutad insats. Genom planen tydliggörs både för den enskilde och för personalen vad som ska göras, vem som ska göra vad, när och hur.



Trivsamma måltider

Trivsamma måltider skapas när gästen ges tillräckligt med tid, i en lugn och trivsam miljö. Måltidsmiljön är tilltalande och anpassad efter matgästens olika behov vilket tillgodoses med goda sittställningar och tillgång till hjälpmedel efter behov.

Matgästen ska erbjudas möjlighet att äta enskilt eller i sällskap (inom äldreomsorg). Måltiderna serveras på regelbundna tider med fördel samma tid varje dag. All personal har ett professionellt förhållningssätt och förmedlar en positiv syn på måltiden.



TRIVSAM



NÄRINGS-
RIKTIG

Näringsriktiga måltider

En bra måltid är näringsriktig med fokus på bevarande av hälsa, funktionsförmåga och livskvalité samt förebygger undernäring. Detta säkerställs genom att recepten är näringsberäknade utifrån Nordiska näringsrekommendationer. En förutsättning för att maten ska göra nytta är att den äts upp. Det är lika viktigt att maten är god och lockar aptiten, som att den uppfyller gällande näringsrekommendationer.

Måltiderna är många, små energi- och proteintäta och utspridda över dygnet. Viktigt att nattfastan inte överstiger mer än 11 timmar.



HÅLLBAR

Hållbara måltider

Produktionen av måltiden har stor miljöpåverkan genom livsmedelskedjan. Genom att göra medvetna matval kan onödig, negativ miljöpåverkan undvikas och mat som bidrar till bättre miljö främjas. Det är av stor vikt att kommunen bidrar till att minska onödigt matsvinn, har en bra avfallshantering och minskar transporter. Kommunen bidrar i sin egen verksamhet till att uppfylla de aktuella nationella miljömålen och föregår med gott exempel inför invånarna. Kommunen har en energi- och klimatstrategi för att bidra till ett hållbart samhälle.



Säkra måltider

Alla verksamheter som hanterar mat följer gällande lagstiftning. Hela kedjan från inköp, tillagning och transport till servering och disk ska kvalitetssäkras. All mat som serveras ska vara säker och matgästerna ska inte bli sjuka eller ta skada av maten. Rätt mat ska serveras till rätt person, konsistensanpassade måltider och specialkost vid behov efter ordination, här är det är viktigt med kontinuerlig uppföljning.



Riktlinjer som komplement till policyn

Utöver denna policy finns följande riktlinjer:

- Riktlinjer för kost inom äldreomsorg, omsorg och funktionsnedsatta och beviljat matbistånd i Västerviks kommun
- Riktlinjer för kost i förskola, skola, fritidshem och fritidsklubb i Västerviks kommun
- Riktlinjer för specialkost och anpassade måltider i förskola, grundskola och gymnasium i Västerviks kommun

Riktlinjerna beslutas av kommunstyrelsen efter beredning i berörd nämnd.

Mer information

Måltidspolicyn är skriven utifrån Nordiska näringsrekommendationerna och Livsmedelsverkets skrift *"Bra måltider i äldreomsorgen - Råd för ordinära och särskilda boende – hemtjänst och äldreboende boende"*. Där kan du som är intresserad läsa mer.

Nationella styrdokument och riktlinjer

Lagstiftning

- Livsmedelslagen
- Skollagen
- Socialtjänstlagen
- Hälso-och sjukvårdslagen
- Lag om stöd och service till vissa funktionshindrade
- Lagen om offentlig upphandling.

Rekommendationer

- Nordiska Näringsrekommendationer – Livsmedelsverket
- Svenska Näringsrekommendationer – Livsmedelsverket



- Bra måltider i förskolan – Livsmedelsverket
- Bra måltider i äldreomsorgen – Livsmedelsverket
- Bra måltider i skolan – Livsmedelsverket
- Näring för god vård och omsorg – Socialstyrelsen
- Sveriges nationella folkhälsomål – Folkhälsoinstitutet
- Regeringens livsmedelsstrategi 2016
- Sveriges nationella miljömål – Naturvårdsverket
- Agenda 2030
- Näring för god vård och omsorg – Vägledning från Socialstyrelsen
- Förebyggande av och behandling vid undernäring. Socialstyrelsen SOSFS 2014:10