



**BÅSTADS  
KOMMUN**

Författningssamling

**PROGRAM PLAN POLICY RIKTLINJE**

---

# Måltidspolicy

**Antagen av:** Kommunfullmäktige 2021-09-22, § 104

**Dokumenttyp:** Policy

**Senaste revidering:** 2021-09-22

**Diarienummer:** KS 000442/2021-100

**Giltighetstid:** Tills vidare

**Relaterade styrdokument:** Båstads kommuns Miljö- och energiprogram

**Dokumentansvar:** Måltidschef, Teknik och service

## Inledning

Måltidspolicyn riktar sig till alla som arbetar med och handhar mat och måltider i Båstads kommun samt tydliggör inriktning och mål för de som tar del av kommunens måltider. Måltidspolicyn är ett politiskt dokument som är styrande för tjänstemän och för personal involverade i mat och måltider i kommunens verksamheter. Måltiden är en central och viktig del i livet oavsett om det gäller det växande barnet, personer med funktionsvariationer eller vårdtagare. Båstads kommuns vision är att vara en förebild för ett friskt liv och värna om det sunda livet. Måltidspolicyn ska revideras minst en gång per mandatperiod.

## Syfte och omfattning

Måltidspolicyn ska tydliggöra måltidsfrågornas betydelse inom kommunens verksamheter samt säkerställa utveckling, kvalitet och likvärdighet. Policyn omfattar samtliga kommunens verksamheter.

## Policyns övergripande mål

För mat och måltider som tillhandahålls inom kommunens verksamheter ska måltidspolicyn och livsmedelsverkets riktlinjer vara vägledande. Alla inköp ska ske efter upphandling.

- Måltiden ska bygga på kloka val för hälsa och miljö inom kommunens ekonomiska ramar genom att verka för att vara **miljösmart - hållbart** och **näringsriktig**.
- Måltiden ska vara **god, säker** och **trivsamt** för våra gäster.
- Måltiden ska lyftas genom att **integreras** i kommunens verksamheter, socialt och pedagogiskt.



## **Inriktning och genomförande**

### **God**

Måltidspersonal med kunskap och engagemang i kombination med bra råvaror skapar förutsättningarna för en god måltid. Vi eftersträvar att maten lagas från grunden och så nära serveringstillfället som möjligt. Högtider och festligheter ska uppmärksammas i menyer och måltider. Vi strävar efter att använda naturliga råvaror utan tillsatser, säsongsanpassat samt verka för närodlat och svenskt i första hand.

### **Integrerad**

Genom delaktighet och gemensamma mål ska matgästens behov vara i fokus för varje medarbetare. Verksamheten inom förskola och skola kan använda måltiden pedagogiskt för att öka förståelsen för vilken mat som serveras, var den kommer ifrån och hur den tillagas. Måltiden ska ge tillfälle för samvaro och samtal mellan vuxna, barn, elever samt mellan vårdtagare, personer med funktionsvariation och personal.

### **Trivsamt**

En tilltalande och lugn måltidsmiljö ska eftersträvas, helheten skapar stämningen och är avgörande för hur måltiden upplevs. Måltidsmiljön ska under hela serveringstiden vara inbjudande och trivsamt för att bidra till en fin helhetsupplevelse av måltiden. Måltiden ska vara en stund att se fram emot samt möjlighet för återhämtning.

### **Miljösmart - Hållbarhet**

Måltiderna ska genom medvetna hållbara val och beslut sträva efter att minska klimatpåverkan. Måltiderna ska bidra till en miljömässigt hållbar utveckling som bl.a. ske genom hållbara transporter, säsongsanpassade måltider, närodlat och närproducerat, svenskt och ekologiskt. Arbeta med att minimera matsvinnet samt främja användandet av vegetabilier.

### **Näringsriktig**

Alla måltider utgår från Livsmedelsverkets rekommendationer för förskola, skola och äldreomsorg. I första hand väljs naturliga produkter utan tillsatser. Varierade måltider ska serveras inom barn och skola och vara en vägledning till en hälsosam livsstil. Maten bör tillverkas så nära serveringstillfället som möjligt. Specialkost tillhandahålls av medicinska skäl och då erfordras läkarintyg. Vid specialkost innehållande animaliska livsmedel med tillagnings- och/eller slaktmetoder som kommunen ej kan tillhandahålla erbjuds den vegetariska måltiden. Vegankost beslutas i samråd med vårdnadshavare då det är vårdnadshavarens ansvar att komplettera med eventuella kosttillskott. Inom vård- och omsorg ska den ofrivilliga nattfastan inte överstiga 11 timmar. Kunskapsnivån ska vara hög och fokus ligga på måltiden.

### **Säker**

Vid servering ska det finnas tydlig information om maträtternas innehåll. För att undvika allvarliga och livshotande allergiska reaktioner får mandel, jordnötter eller nötter inte serveras på förskola och skola. Alla medarbetare som är involverade i måltidsverksamheten ska vara insatta i rutiner för egenkontroll och livsmedelshygien. Enligt livsmedelslagen är alla kök inom kommunen godkända och har ett egenkontrollprogram med rutiner för säkerhet och hygien.