



# Kostpolicy



<b>Dokumenttyp</b> Policy	<b>Diarienummer</b> 2016-312-449	<b>Fastställt</b> Kommunfullmäktige
<b>För revidering ansvarar</b> Kommunchef	<b>Uppföljning och tidplan</b> Kommunchef	<b>Dokumentet gäller</b> Samtliga
<b>Dokumentet gäller till och med</b> Tills vidare		

## Kostpolicy

Måltiderna planeras och anpassas efter gällande lagstiftning, råd och riktlinjer exempelvis Livsmedelsverkets råd och riktlinjer

I förskolan och skolan är måltiden en integrerad del av det pedagogiska arbetet. Matens hälsoaspekter, tallriksmodellen och förståelsen av allas ansvar att minska matsvinnet förmedlas i pedagogik och undervisning på alla utbildningsnivåer.

Trivsamma måltidsmiljöer utan stress främjar social närvaro och vi kan tillgodogöra oss maten bättre.

Inom verksamheterna skapa forum för matgästerna att få inflytande och vara delaktiga, såsom matråd eller liknande.

Målet inom barnomsorg, skola och äldreomsorg bör vara att:

- Öka andelen närproducerade livsmedel
- Öka andelen ekologiska livsmedel
- Alltid välja svenskt kött/kyckling före importerat
- Fisk som serveras ska vara MSC-märkt
- Grönsaker bör anpassas efter årstid
- Arbeta för att utveckla och öka andelen vegetariska alternativ på matsedeln

Barn och elever som har behov av specialkost har rätt till det. Skolan och förskolan tillhandahåller vegetarisk kost, fläsk- och blodfri kost, gluten-, mjölk-, soja-, fisk och äggfri kost.

Behovet av specialkost när det är av medicinska skäl skall styrkas av läkare/skolhälsovård. Detta gäller dock inte vegetarisk kost eller kost av andra etiska/religiösa skäl.

Inom äldreomsorgen tillhandahålls även konsistensanpassad kost.

På grund av allergirisken ingår aldrig jordnötter eller andra nötter, mandel eller sesamfrön i den mat som serveras.

Personalen bör genomgå regelbunden kompetensutveckling i livsmedelssäkerhet för att ge matgästerna en säker mat.