



28.05.2014

STYRDOKUMENT

För Mariehamns Stad

Kost – och lokalservice

Kostpolicy för barnomsorg, skola/fritidshem och äldreomsorg i Mariehamns stad

Kostpolicy och givna riktlinjer är avsedda för måltider inom barnomsorg, skolor och äldreomsorgen i Mariehamns stad.

För att stadens måltidsservice ska ha enhetlig kvalitet och samma riktlinjer i samtliga kök har ett styrdokument utarbetats. Servicens alla brukare skall få en likvärdig service. Kostpolicyn och riktlinjer ska fungera som ett styrande dokument i det dagliga arbetet och som ett stöd för att säkra kvalitén på måltidsservicen. Det styrande dokumentet gäller för den som beställer tjänsten och för den som utför tjänsten.

Mariehamns stad följer riksomfattande näringsrekommendationer och andra myndighetsbeslut. Miljöfrågor är viktiga och andelen ekologiska livsmedel ska succesivt öka. Råvarorna ska vara säsonganpassade. Andelen vegetabilier i förhållande till kött ska öka. Vi strävar efter så lite matsvinn som möjligt. All personal ska ha kännedom om grunderna för trevliga måltider och en god servicekänsla för att skapa en behaglig och god måltidsmiljö.

Detta styrdokument har riktlinjer som bör revideras vartannat år. Ansvarsperson är kostservicechefen.

Mariehamns stad

Pb 5 | AX-22101 Mariehamn | Åland | Tel: +358(0)18 5310 | Fax: +358(0)18 531 236

E-post: fornamn.efternamn@mariehamn.ax | www.mariehamn.ax

Specialkost i daghem och skolor

Allergier:

Det allergiska barnet serveras på daghem och skolor samma mat som övriga barn om man inte har ett läkarintyg över specialkost. Samma regel gäller personalen.

Läkaren skall motivera behovet av specialdiet (Riksomfattande allergiprogrammet). Intyg lämnas in till daghemsföreståndare/skolkansli och köksföreståndare.

Specialkost av etiska eller religiösa skäl:

Specialkost av etiska och religiösa skäl serveras.

Specialkost av etiska och religiösa skäl serveras, förutom kött som beretts enligt religiösa ritualer (halal, kosher). Mariehamns stad erbjuder endast måltider som innehåller livsmedelskomponenter förenliga med rikets normvärden för slakt och beredning. Vegetarisk kost serveras om man följer halal eller kosher.

Intyg från vårdnadshavare ges åt daghemsföreståndare/skolkansli och köksföreståndare.

Vegetarisk kost:

Vegetarisk kost följs minst en termin. Det måste framgå hurudan typ av vegetarisk kost man äter. Vegankost eller levande föda serveras inte. Vi utgår från en lakto-ovo-vegetarisk kost.

Den vegetariska kosten har samma protein-kolhydratbalans som blandkosten.

Intyg från vårdnadshavare ges åt daghemsföreståndare/skolkansli och köksföreståndare.

Konsistensanpassad kost för barn med särskilda behov:

Om ett barn har ett sådant tillstånd att det inte går att äta den mat som serveras på daghemmet kan daghemsföreståndaren tillsammans med vårdnadshavaren komma överens om vad barnet kan äta utan svårigheter.

Sockerpolicy i barnomsorgen

Barnomsorgen i samråd med kostservice enheten på Mariehamns stad har tagit beslutet att söta bakverk eller liknande inte serveras på ett barns födelsedag. Socker är inte ett bra belöningsystem och alternativa kalasrutiner finns i dagens pedagogiska verksamhet.

Mariehamn stad kan vid enstaka tillfällen bjuda på glass och bakverk i samband med högtider.

Kökspersonalen använder bara den mängd socker som det står i receptet och undviker därmed extra socker.

Pedagogiska måltider

Syftet med de pedagogiska måltiderna är att barnen/eleverna ska få en positiv upplevelse av måltiderna och en naturlig inställning till mat.

Goda matvanor börjar vid tidig ålder och kan bidra till en god hälsa. Därför behöver barnen/eleverna stöd av vuxna som fungerar som förebilder.

Specialkost och pedagogiska måltider: Personalen har rätt till specialkost av medicinska orsaker eller etiska skäl. Läkarintyg krävs vid medicinsk orsak.

Gemensamma menyer.

Mariehamn stad inför gemensamma menyer. Barnomsorg, skolor och äldreomsorg har menyer som är målinriktade för brukaren. Detta medför effektivare inköp och det blir mera demokratiskt för brukaren. Det innebär inte att alla har samma meny utan att vi följer näringsrekommendationerna för alla åldersgrupper. Högtider samt andra traditioner syns fortsättningsvis på matsedeln.

Kostrekommendationer: maten och dess näringsinnehåll

Skolor och daghem:

Lunchen i skolor och daghem motsvarar 25-35% av dagens energiintag. Detta enligt gällande näringsrekommendationer från myndigheter.

Lunchen bör schemaläggas och serveras om möjligt, samma tidpunkt varje dag. Aptiten regleras på ett bra sätt vid regelbundna måltider.

Om frukost serveras skall energiintaget vara 20-25% av dagens energibehov.

Mellanmål på skolor och fritidshem skall vara näringsrikt planerade och insatta i en helhet för dagen. Energiintaget är 15-20%.

Utflykter och specialarrangemang på skolor och daghem:

Vi inför likartade mellanmål, som är lämpade för utflykter. Det tas i beaktande utflyktens längd och mål. Fester och måltider utöver det normala, planeras i god tid med kökspersonalen.

Den pedagogiska personalen är ansvarig för att kökspersonalen i god tid får reda på specialarrangemang och planeringen sker tillsammans med pedagogisk-personal och kökspersonal.

Specialkost inom äldreomsorgen:

Allergier:

Läkarintyg krävs.

Minuskost och önskekost:

Minuskost och önskekost beaktas.

Konsistensanpassad kost:

Konsistensanpassad kost serveras åt den äldre, allt från lättuggat till flytande. Maten är lika energirik även fast den är i flytande form.

Specialkost av etiska eller religiösa skäl:

Specialkost av etiska och religiösa skäl serveras.

Specialkost av etiska och religiösa skäl serveras, förutom kött som beretts enligt religiösa ritualer (halal, kosher). Mariehamns stad erbjuder endast måltider som innehåller livsmedelskomponenter förenliga med rikets normvärden för slakt och beredning. Vegetarisk kost serveras om man följer halal eller kosher.

Vi serverar den vegetariska kost som klienten önskar.

Äldre - och handikappomsorg:

Inom äldreomsorgen i Mariehamn stad finns en utförlig guide och uppslagsbok för all personal "Nutritionspolicy på Trobergshemmet".

Den innefattar bl.a. ansvarsfördelningen, maten som serveras, individanpassade mat, rutiner för nutitionsutredning, måltidsmiljö och servering.

Miljö och hållbar utveckling

Samtliga kök i Mariehamns stad bör följa normerna gällande livsmedelshygienkrav. Egenkontrollprogram och framtagna mallar för dokumentation av egenkontroll bör finnas i samtliga kök.

Varje kök skall själv anpassa rutiner för egenkontrollprogram.

Husmor eller personen som ansvarar för inköpen bör göra inköpen så att svinn inte förekommer eller att svinnet är minimalt.

Avfallssortering bör finnas vid varje enhet. Samtliga som jobbar i ett kök bör sortera avfall korrekt.

Måltidsmiljön: matsalen skall vara fräsch och trevlig.

Matsedeln skall vara professionell och tilltalande. Samtliga maträtter och tillbehör skall matgästen kunna läsa från matsedeln.

Samtliga kök bör vara godkända av den lokala kontrollmyndigheten ÅMHH.

Råvaror och inköp

Vid upphandling och inköp av livsmedel och material bör det finnas tydliga kriterier för vilka krav som ställs på råvarorna och övrig material.

Mariehamn stads samtliga köksenheter följer de givna politiska besluten angående andelen ekologiska livsmedel. Den ekologiska andelen av livsmedel ska stiga succesivt på samtliga kök i Mariehamns stad.

Uppföljning och utvärdering

Matsvinn skall mätas och bokföras regelbundet.

Enkät om vad brukaren tycker om maten som serveras på Mariehamns stads kök.(en gång om året).

Den ekologiska biten kan följas upp via fakturering.