

# KOSTPOLICY

EMMABODA KOMMUN

## DOKUMENTINFORMATION

Dokumenttyp Policy	Dokumentnamn Kostpolicy – Emmabod kommun	Fastställt/Upprättad KF 2017-09-25 § 99	Senast ändrad KF 2025-12-08 § 139
Dokumentansvarig Kostchef		Diariern: 2025:150	Giltighetstid
Dokumentinformation			

### SYFTE

Kostpolicyen ska användas som ett verktyg för att kvalitetsäkra de måltider som serveras inom kommunens förvaltningar. Vi följer livsmedelsverkets riktlinjer och rekommendationer, även måltidsmodellen och tallriksmodellen.

### MÅL

Maten som tillagas i kommunens regi ska vara smaklig, näringsriktig och tillagas från bra råvaror med så få tillsatser som möjligt. Svenska råvaror ska i första hand prioriteras och ekologiska livsmedel i så stor uträkning som möjligt efter kommunens politiska riktlinjer.

### RIKTLINJER

- Kommunens politiska riktlinjer ska följas när det gäller krav på närproducerat och ekologiska livsmedel i upphandlingar.
- Livsmedelsverkets rekommendationer och riktlinjer bör följas vid planering och tillagning av måltiderna.
- Kostdataprogram och egenkontrollprogram ska följas för att främja säker mathantering.
- Måltiden ska serveras utifrån etiska, kulturella och medicinska behov. Samt säkerställa specialkost genom att e-tjänsten används för ansökan av specialkost.
- Måltiderna följer tallriksmodellen som livsmedelsverket rekommenderar.
- Maten ska vara nylagad, varm och i huvudsak lagad från grunden. Nyttig, smaklig och trevligt presenterad. Grönsaker ska serveras dagligen och vara anpassade efter säsong.
- Traditioner finns av olika slag och vi bör föra vårt kulturarv vidare samtidigt som möjlighet till att prova på ny matkultur erbjuds.
- Personalen bör ha rätt kompetens och få möjlighet till kompetensutveckling.
- Pedagogiska måltider erbjuds enligt riktlinjer för pedagogiska måltider.
- Kommuns kostpolicy är väl förankrad i barnkonventionens grundläggande artiklar och bidrar till att barns rättigheter tillgodoses i vardagen.

### UTVÄRDERING OCH UPPFÖLJNING

Kostpolicyen ska vara ett levande dokument som revideras en gång per mandatperiod eller vid behov.

## TALLRIKSMODELLEN

Visar hur man konkret kan lägga upp mat på en tallrik för att få tillräckligt av vitaminer och mineraler, en bra energibalans och en hälsosam helhet. Modellen är en slags praktisk översättning av kostråden, vilka i sin tur baseras på de gemensamma nordiska näringsrekommendationerna.



## MÅLTIDSMODELLEN



- **Trivsamt**

Restaurangen eller matsalen bör utformas så att gästerna tycker att det är trevligt och säkert att äta där. Trivsamt utformade och inredda lokaler bidrar till matlust och trivsel. Vi behöver vara lyhörda och lyssna på matgästernas önskemål genom matråd eller liknande där man tar upp måltidsfrågor.

All personal ska arbeta serviceinriktat och ha ett gott bemötande för att förmedla matglädje.

- **God**

Att laga god och hälsosam mat som matgästerna tycker om kräver bra råvaror, kunskap och engagemang. Många faktorer påverkar om maten uppfattas som god, inte minst möjligheten att få välja vad man vill äta utifrån det som erbjuds. Även hur måltiden presenteras och serveras kan ha stor betydelse.

- **Säker**

All mat som serveras ska vara säker att äta och matgästerna ska kunna känna sig trygga i att inte bli sjuka av maten. Personalen ska ha kompetens inom livsmedelssäkerhet och det ska finnas rutiner för hur risker ska hanteras, förebyggas och åtgärdas. Det behövs särskilda rutiner för att säkerställa att matgäster med allergi och överkänslighet inte blir sjuka av maten. Tydlig information om maträtternas innehåll ökar matgästernas trygghet och möjlighet att själva välja eller välja bort.

- **Integrerad**

Måltiden är en resurs för hela verksamheten. Måltiden används som ett pedagogiskt verktyg och för att väcka nyfikenhet kring mat. Förutom att måltiderna skapar förutsättningar för ett bra näringsintag kan de utgöra en paus med fokus på något trevligt där matgästen har möjlighet att känna gemenskap, delaktighet och meningsfullhet.

- **Miljösmart**

Genom att erbjuda miljösmarta måltider och minimera matsvinnet kan man undvika att de offentliga måltiderna belastar miljön i onödan. Att samordna transporter till och från köket, minska energianvändningen samt källsortera avfall är exempel på andra åtgärder som minskar belastningen på miljön.

- **Näringsriktig**

Måltiderna i förskola och skola ska ge den energi och näring som barnen behöver för att växa, utvecklas och orka med dagarna i förskolan eller skolan. Skolåldern är också en tid då matvanor och attityder till mat grundläggs. Bra måltider i förskola och skola ger barnen en grund för bra matvanor.

Bra måltider inom äldreomsorgen förebygger undernäring samt bevarar funktion och livskvalitet. Det är viktigt är att menyerna anpassas efter de äldres behov, vanor och önskemål.