

Servicenämnden

Riktlinje för servicenämndens måltidsservice

Förslag till beslut

1. Riktlinje för servicenämndens måltidsservice antas i enlighet med serviceförvaltningens förslag.

Ärendebeskrivning

Serviceförvaltningen föreslog en policy för måltider i Eskilstuna kommun som servicenämnden skickade på remiss till förskolenämnden, grundskolenämnden, gymnasienämnden, vård- och omsorgsnämnden samt kommunstyrelsen. Tanken med policydokumentet var att få en gemensam policy för den konsoliderade måltidsverksamheten. Måltidsservice har sedan januari 2019 samlat Eskilstuna kommuns alla offentliga restauranger och kök i en gemensam organisation. Organisationen med cirka 350 medarbetare i ett 90-tal kök syftar till att renodla måltidsverksamheten och leverera hög och jämn kvalitet över hela kommunen. Ingen gemensam måltidspolicy har tidigare antagits inom Eskilstuna kommun sedan måltidsservice bildades.

Utifrån inkomna remissvar samt diskussion i kommunalrådsberedningen är bedömningen att en måltidspolicy bör vara mer övergripande. Tills en sådan finns på plats behöver servicenämndens måltidsverksamhet ett styrande dokument för att säkerställa hög kvalitet genom god, näringsriktig och vällagad mat samt att man följer de lagar och regler som finns.

Serviceförvaltningen har därför omarbetat dokumentet som gick på remiss till en riktlinje som endast omfattar servicenämndens måltidsverksamhet. I ett nästa steg bör denna riktlinje vara en viktig del av den övergripande måltidspolicy som kommunledningskontoret ansvarar för att ta fram.

SERVICEFÖRVALTNINGEN

Jörgen Axelsson
Förvaltningschef

Beslutet skickas till:
Kommunstyrelsen
Vård- och omsorgsnämnden
Förskolenämnden
Grundskolenämnden
Gymnasienämnden

STYRDOKUMENT

Riktlinje för servicenämndens måltidsservice

Beslutad när	
Beslutad av	Servicenämnden
Diarienummer	SEN/2023:22
Ersätter	
Gäller för	Servicenämnden
Gäller fr o m	2023-05-01
Gäller t o m	Tills vidare
Dokumentansvarig	Björn Eriksson
Uppföljning	

Program

Ett program är ett styrande dokument som ska visa en färdriktning genom att innehålla vad som ska uppnås inom ett visst område. Det tar inte ställning till utförande, prioriteringar och metoder. Program ska vara långsiktiga och ej tidsbegränsade. Om det ska vara kommun- och/eller koncernövergripande ska det beslutas av kommunfullmäktige i annat fall av berörd nämnd.

Plan

En plan är ett styrande dokument som ska visa en färdriktning genom att innehålla konkreta mål och riktlinjer. Om den ska vara kommun- och/eller koncernövergripande ska den beslutas av kommunfullmäktige, i annat fall av berörd nämnd.

Policy

En policy är ett styrande dokument som ska visa ett övergripande förhållningssätt och som ska tjäna som vägledning inom ett område, med angivande av övergripande mål och värden som ska eftersträvas. Policys ska vara långsiktiga, ej tidsbegränsade och beslutas av kommunfullmäktige.

Riktlinje

En riktlinje är ett styrande dokument som ska säkerställa ett korrekt agerande och god kvalitet i handläggning och utförande. Riktlinjer kan vara tidsbegränsade eller ej tidsbegränsade. Om den ska vara kommun- och/eller koncernövergripande ska den beslutas av kommunfullmäktige, i annat fall av berörd nämnd.

Inledning

Riktlinjen är ett styrande dokument för att kvalitetssäkra servicenämndens måltidsservice. Områdeschef för måltidsservice är ansvarig för riktlinjen och ombesörjer uppdatering varje år eller vid behov.

Måltidsservice samlar Eskilstuna kommuns alla offentliga restauranger och kök i en gemensam organisation. Organisationen med cirka 350 medarbetare i ett 90-tal kök syftar till att renodla måltidsverksamheten och leverera hög och jämn kvalitet över hela kommunen.

Syfte

Riktlinjen syftar till att servera goda, näringsriktiga och vällagade måltider av hög kvalitet i måltidsservice verksamheter, samt säkerställa att man följer de lagar och regler som finns.

Måltiden ska underlätta lärandet i förskola och skola genom mätta, pigga, friska barn och elever samt säkerställa en god näringsstatus och främja god hälsa hos äldre. Den säkra måltiden ska hamna i magen och ha liten påverkan på vår miljö.

Samskapa

Då måltidsservice är utförare av måltidstjänster i Eskilstuna kommun blir samskapande extra viktigt. Samskapande handlar om att offentligt anställda och medborgare skapar något tillsammans.

Detta gör vi genom:

- En god och nära dialog med politik och gäster.
- Tillsammans med förvaltningarna skapa en gemensam bild och förutsättningar för måltidsservice uppdrag.
- Måltidsservice är rådgivande och stödjande i alla måltidsfrågor.
- Gemensam årsöverenskommelse.
- Gäster har inflytande på sin måltid.

Våra medarbetare

Varje dag serveras cirka 26 000 måltider i våra förskolor, skolor, gymnasium och äldreomsorgsverksamheter. Bakom varje rätt står vår viktigaste tillgång och resurs – våra arbetsledare, kockar och måltidsbiträden. Tillsammans utvecklar vi måltidsservice.

- Våra medarbetare besitter relevant erfarenhet och utbildning för att ha förutsättningar att lyckas i sin yrkesutövning.
- Alla medarbetare har ett stort och gediget engagemang för sitt yrke, måltiden och gästen.
- Våra medarbetare har ett tydligt fokus på uppdraget i alla aspekter av arbetet.
- Alla anställda i måltidsservice ska regelbundet genomgå för sitt uppdrag adekvat kompetensutveckling.
- Måltidsservice chefer och stab verkar för att möjliggöra och underlätta för det arbete som bedrivs nära gäst varje dag.

Måltidskvalitet

- Som matlagare känner du yrkesstolthet över den mat du varit med och lagat, du gör det lilla extra för att få ett bra resultat. Du besitter också god yrkeskunskap, har förutsättningar för att vara flexibel och återanvända mat och därigenom minska matsvinnet. Vår ambition är att den mesta maten är lagad från grunden (enligt livsmedelsverkets definitionsnivå). Mat lagad från grunden enligt livsmedelsverkets definitionsnivå gör även våra måltider säkra.
- Våra måltider och menyer är välkomponerade, varierande och består av råvaror som blivit varsamt och engagerat tillagade.
- Vid serveringen finns tydlig information om det som serveras, tillgänglig och påläst personal som kan svara på eventuella frågor.
- Måltidsgästens behov och preferenser ska alltid tas tillvara och är utgångspunkten i alla anställdas arbete.
- Vi värderar mat lagad nära gäst högt och våra kök ska vara ändamålsenligt utformade för att möjliggöra för mat lagad så nära gäst som möjligt. Vid nybyggnationer prioriteras kostnadseffektiva och välplanerade tillagningskök.
- Samtliga kök ska följa gällande livsmedelslagstiftning samt utgå från kommunens egenkontrollprogram.
- Av livsmedelssäkerhetsskäl så ska all kökspersonal bära arbetskläder avsedda för kök. Dessa skall också vara enhetliga.
- Barn, elever och äldre är välkomna att delta i passande aktiviteter i våra kök så som brödbak, förberedelse inför måltiderna och att hjälpa till i disken
- Information om kommunens offentliga måltider ska finnas lättillgängligt både ute i verksamheterna och på kommunens hemsida
- Vi undersöker regelbundet vad våra gäster tycker om måltiden. I varje verksamhet där måltider ingår finns ett forum för dialog om måltiden. Syftet med forumet är att ta tillvara matgästernas åsikter, att sprida kunskap samt främja dialog och delaktighet. Matgäster, pedagoger, omsorgsmedarbetare och köksmedarbetare är representerade
- Kostnaderna för måltiderna bör minst räknas upp med prisindexutvecklingen på livsmedel så att ingen urholkning av matkvaliteten sker och budgetmedlen är tillräckliga för att uppnå kvalitetskraven
- Måltidsservice följer de delar av skollagen och läroplanen för skola och förskola som måltiden omfattas av, samt socialtjänstlagen för äldremåltider.

Hållbarhet

Eskilstuna har länge haft en tydlig hållbarhetsprofil och detta märks även på måltiden. Maten har en stor påverkan på miljön, bland annat genom utsläpp av växthusgaser, övergödning, utfiskning och användning av bekämpningsmedel. Men maten kan också ha en positiv effekt på miljön, till exempel på vårt odlingslandskap och den biologiska mångfalden. Därför planerar vi för hållbara måltider i enlighet med Klimatplanen där måltidsservice skall bidra till ett klimatpositivt Eskilstuna 2045.

- Kommunen ska stimulera till ökad svensk, nära och ekologisk odling. Måltidsservice bidrar genom att i möjligaste mån köpa svenska och närproducerade livsmedel som gärna får vara ekologiska och det ska finnas

tydliga mål kopplat till dessa inköp.

- Våra kommunala livsmedelsavtal består i så stor utsträckning som det är möjligt av lokalt framställda livsmedel där inköp och utbud säsonganpassas.
- Vi arbetar systematiskt och kontinuerligt för att minimera transporter till och från våra kök
- Kommunen ska stimulera till god och hållbar djurhållning genom att i möjligaste mån undvika att servera fisk- eller köttslag som är rödlistade av WWF. Se fisk- och köttguiden på www.wwf.se.
- Kött som köps in skall följa svensk lagstiftning
- Genom inköp och menyplanering minskas andelen animalier med hög miljöpåverkan utan att matens närings- och energinivå påverkas negativt. För att värna den biologiska mångfalden på våra artrika naturbetesmarker samt vårt öppna kulturlandskap undantas animalier, som producerats på ett sätt som håller naturbeten i Sverige brukade eller animalier med låg påverkan på miljön tex viltkött.
- Vi arbetar ständigt med att minska vårt svinn genom allt från planering till servering för att minimera matsvinnet samt bistå och stötta andra berörda förvaltningar.

Näring

- Alla måltider från måltidsservice serveras i enlighet med nordiska och svenska näringsrekommendationer och råd utarbetade av Livsmedelsverket. En matsedel planerad efter NNR/SNR innebär att den tillgodoser de primära energi- och näringsbehoven. Näringsbehovet tillgodoses lättast om kosten är varierad.
- Barn har stort behov av att få i sig tillräckliga mängder näringsämnen för sin tillväxt. Därför finns inte så stort utrymme för livsmedel som endast ger energi utan att bidra med näring, så kallade tomma kalorier. Sötsaker och sockerrika produkter som t.ex. färdig kräm, sötade drycker och färdig fruktyoghurt bör därför inte tillhandahållas inom förskola och skola.
- Äldreomsorgen och funktionshinderområdet är i stort behov av att få i sig tillräckliga mängder näringsämnen för välmående och livskvalitet.
- Möjliggöra att nattfastan för de äldre ska inte överstiga elva timmar. Utöver detta ska måltiderna vara väl utspridda över dygnet. Nattmål och förfrukost skall erbjudas.
- För äldre är det speciellt viktigt att det tillhandahålls specialkost efter olika individuella behov. Det kan röra sig om kost vid allergier och överkänslighet, konsistensanpassad kost och specialkost för olika sjukdomstillstånd. I livet slutskede ska även önskekost erbjudas. Specialkost ordinerar av medicinskt ansvarig Läkare.

Säker mat

- Eskilstuna kommun erbjuder specialkost av medicinska och behovsanpassade skäl. Det finns en kungömsam specialkostblankett som används för detta ändamål och i de fall behovet är av medicinsk karaktär styrks dessutom behovet med ett vårdintyg. Specialkostblankett lämnas skriftligen direkt till varje kök inför varje läsår samt vid varje förändring av vårdnadshavare.

- Eskilstuna kommun följer nationella rekommendationer för specialkost och anpassade måltider i förskola och skola.
- Nötter, jordnötter och mandel och sesamfrön förekommer inte alls i förskolan och skolans lokaler eftersom de kan utlösa svåra allergiska reaktioner.
- Den som köper in livsmedel som används i förskolan och skolan har ansvar för säkerhet och spårbarhet.
- De barn och elever som hjälper till i köken får tydliga instruktioner för att arbetet ska vara säkert.