



Kostpolitiskt program

Dokumentnamn	Fastställd/upprättad	Beslutsinstans
Kostpolitiskt program	15 juni 2020, § 92	Kommunfullmäktige
Dokumentansvarig	Senast reviderad	Dnr
Samhällsbyggnadsnämnden	2020-09-22	2019-00060 46



Kostpolitiskt program – mål för perioden 2019-2022

Ekologiskt

Ekologiska produkter är framställda utan kemiska bekämpningsmedel, konstgödsel och genmanipulation samt bidrar till fortsatt hållbar utveckling inom livsmedelsproduktionen.

Kalix kommuns mål är att stegvis öka den procentuella andelen inköpta ekologiska livsmedel enligt följande:

- 45 % år 2019
- 45 % år 2020 – 2022

Klimatsmart, säsongsanpassat, lokalt och säkert

Livsmedelskedjan har stor miljöpåverkan. Mer hållbara matvanor är viktigt ur miljö-, klimat- och hälsosynpunkt.

Kalix kommuns mål är att:

- Upphandla klimatsmart med så låg miljöpåverkan som möjligt.
- Säsongsanpassa matsedlar.
- Arbeta för att i så hög utsträckning som möjligt servera svenska och lokal- och närproducerade livsmedel. För Kalix kommun omfattar begreppet lokal- och närproducerade livsmedel från de fyra nordligaste länen. Kommunen ser positivt på att lokala livsmedelsproducenter samverkar med större livsmedelsgrossister för att nå en större marknad för sina produkter, om priset är konkurrenskraftigt. Effekten blir samordnade transporter, färre beställningar och effektivare fakturering.
- Ställa höga upphandlingskrav för att främja en god djuromsorg.
- Ha nöjda och friska måltidsgäster genom att efterleva gällande lagstiftning och rekommendationer.
- Kommunen ska undersöka möjligheterna för lokala producenter att leverera till kommunens kök.

Hållbart, gott, trivsamt, näringsriktigt, integrerat och decentraliserat med en bra arbetsmiljö

Maten är ett av livets stora glädjeämnen, den ska engagera alla sinnen och vara en höjdpunkt på dagen, värd att se fram emot. Mat innebär inte bara njutning utan ger också nödvändig näring och energi.

Kvalitet och service är ledord som ska prägla måltidsupplevelsen och i Kalix kommun ska vi erbjuda gästerna god, vällagad, livsmedelssäker och näringsriktig mat, vilket ger förutsättningar för bra matvanor samt för att kunna bibehålla en så god livskvalitet som möjligt. Maten ska tillagas och distribueras på ett sätt som även tar hänsyn till vår miljö.

Nedan presenteras det Kostpolitiska programmet med målet att servera hållbara, goda, trivsamma, näringsriktiga, integrerade, decentraliserade måltider i en verksamhet med god arbetsmiljö.

1. Hållbara måltider - hälsa, miljö och mänskliga rättigheter

Vad vi äter, och hela livsmedelskedjan, har en stor påverkan på både hälsa, miljö och klimat. Kalix kommuns mål är därför att verka för mer hållbara matvanor och att välja



livsmedel som har så liten miljöpåverkan som möjligt. Att sträva mot att kunna upphandla och använda mer ekologiska och närproducerade livsmedel av god kvalitet, till förmån för de lokala producenterna med förkortade transportsträckor och minskade utsläpp som följd. Priset på ekologiska råvaror är i dagsläget högre, men ambitionen är att öka andelen ekologiska livsmedel inom kommunen. Målet är också att vid upphandling ställa höga krav på djurskydd, djurhälsa och smittskydd, samt att öka andelen Rättvisemärkta produkter som skapar förutsättningar för odlare och anställda i utvecklingsländer att förbättra sina arbets- och levnadsvillkor. Ett ytterligare mål är att arbeta för att minska inköp av hel- och halvfabrikat och istället laga så mycket som möjligt från grunden.

Maten påverkar miljön bland annat genom utsläpp av växthusgaser, överdriven antibiotikaanvändning, övergödning, utfiskning och användning av växtskyddsmedel. För att minska denna påverkan arbetar Kalix kommun för att:

- Säkerställa de 16 av riksdagen beslutade nationella miljö kvalitetsmålen, de 17 globala målen för hållbar utveckling – Agenda 2030 samt kommunens egna miljömål.
- I skola och förskola en gång per vecka servera enbart ett vegetariskt lunchalternativ. Inom äldre- och handikappomsorgen går vegetariskt alternativ att beställa till varje mål.
- Öka andelen vegetabilier i maten.
- Begränsa andelen kött och ersätta detta med andra proteinkällor.
- Upphandla och servera MSC-, Krav- eller ASC- märkt fisk.
- Så långt det är möjligt samordna interna transporter av livsmedel och mat.
- Minska energianvändning i köken.
- Samtliga verksamheter, utan undantag, källsorterar sitt avfall i fraktionerna brännbart, återvinning och kompost.
- Säsongsanpassa matsedlarna
- I första hand välja potatis eller spannmålsbaserade livsmedel. Ris serveras mer sällan.
- Servering av läsk, godis och bakverk inte ska ske i skola och förskola. Samtliga verksamheter strävar efter att servera lättsockrade livsmedel eller alternativ som inte innehåller socker eller sötningsmedel.
- Matfetter med hög andel vegetabiliska oljor främst ska användas i produktion och finnas som alternativ i serveringarna på förskola och skola.
- Eftersträva att så långt som möjligt använda produkter och livsmedel fria från palmolja eller med palmolja, vilken som minst ska vara certifierad enligt RSPO CSPO- (Roundtable on Sustainable Palm Oil, Certified Sustainable Palm Oil). I andra hand byta ut produkter för att undvika ej certifierad palmolja.
- Råvaror och beståndsdelar i måltiderna ska vara fria från genmodifierade råvaror (GMO) i märkningspliktig mängd.
- Minska svinnet. Svinnet mäts dagligen och Kostorganisationen arbetar tillsammans med Utbildningsförvaltningen för att minska detta. För att minska mängden svinn införs en komposthinks fri dag varje vecka på skolorna under en period, detta utvärderas sedan. Avsikten är att utöka antalet komposthinksfria dagar. Socialförvaltningen ansvarar för att följa upp och anpassa antal beställda portioner för att minimera svinnet.

Ytterligare aktiviteter för att uppnå målen är att vid livsmedelsupphandling verka för att:



- Öppna upp så att anbudsgivare kan lämna anbud för en, flera eller alla produkter/produktgrupper, d.v.s. kvalificera en eller flera anbudsgivare att bli avtalsleverantörer.
- Under avtalsperioden kunna göra prov av alternativa och säsongsbetonade varor från andra leverantörer.
- Ställa kvalitetskrav, d.v.s. att offererade produkter skall uppfylla kraven enligt gällande lagar, förordningar, samt kommunens specifika krav enligt bl.a. förfrågningsunderlag och produktkvalitet för livsmedel.
- Upphandlingsmyndighetens vägledande dokument, krav och kriterier ska användas för att i förfrågningsunderlag och bilagor ställa relevanta miljö-, kvalitets- och djurskyddskrav samt krav gällande social hållbarhet.
- Samtliga förvaltningar som köper livsmedel stegvis uppfyller det aktuella, av regeringen formulerade, nationella inriktningsmålet för konsumtion av ekologiska livsmedel i offentlig sektor (år 2030 ska 60 % av den offentliga livsmedelskonsumtionen utgöras av certifierade ekologiska produkter).
- Samtliga förvaltningar som köper livsmedel stegvis ökar inköpen av rättvisemärkta produkter (Fair Trade) som exempelvis frukt, te, kaffe, socker.
- Vara aktiv i arbetet i en så kallad aktörssamverkan för att få tillgång och efterfrågan att följa varandra. Tillsammans med måltidspersonal, upphandlare, miljösamordnare, leverantörer och grossister lösa frågor som tillgång, förpackningsstorlekar, kvalitet och behov.
- De transporter av livsmedel och färdig mat som sker ska främja säker livsmedelshandling och hållbar utveckling. Detta omfattar också livsmedelsförpackningarna som så långt det är möjligt ska vara återvinningsbara och transporteffektiva.

2. Goda måltider - måltidsplanering, produktion och servering

Kommunen ska erbjuda god och näringsriktig mat. För att säkerställa detta ska personal som arbetar med menyplanering, produktion, beställning och servering ha rätt kompetens för detta. Livsmedelsverkets rekommendationer och Nordiska Näringsrekommendationer (NNR) ska ligga till grund vid planering av matsedlarna, tillsammans med synpunkter och önskemål som gästerna ska ges möjlighet att inkomma med.

Aktiviteter för att uppnå målen är att verka för att:

- I enlighet med Livsmedelslagstiftningen säkerställa att måltidspersonal har den kunskap som krävs för att utföra arbetet på ett säkert sätt. Personalen i köken bör ha restaurang- eller storköksutbildning på lägst gymnasienivå, eller motsvarande bevis på kunskaper. Därtill behövs fördjupad kunskap i vad som utmärker mat för äldre samt konsistensanpassad mat.
- Gästerna och deras företrädare genom lokala kostråd ges möjlighet att delta i och påverka utformningen av måltidsmiljön och matsedlarna, samt utvärderingen av denna/dessa. Varje år genomförs fyra kostråd med förskola/skola respektive äldre- och handikappomsorgen. Personalen i de olika köken utvärderar aktuella frågeställningar tillsammans med gästföreträdare (skolråd, pensionärs- och handikappråd etc.) inför kostråden, så att en större delaktighet skapas.
- Gästerna och deras företrädare erbjuds genom bl.a. elektroniska enkäter möjlighet att utvärdera matsedlar och maträtter samt påverka utformning av matsedlarna.



- Kostverksamheten har interna menyplaneringsgrupper där personal från kostverksamhetens kök deltar.
- Ta tillvara möjligheten till differentierade matsedlar i och med decentraliserad produktion. D.v.s. skapa en rammatsedel där lokala avvikelser tillåts förekomma.
- EU-stöd för skolmjölk ansöks årligen hos Jordbruksverket. Stödet baseras på gjorda inköp av mejeriprodukter och varierar i storlek. Avsikten är att använda stödet till komplettering av utrustning förknippat med kök och servering.
- Salladsbuffén ska om möjligt serveras före den varma maten i serveringslinjen.
- Laga så mycket som möjligt från grunden och värna både traditionell och modern matkultur.
- För äldre- och handikappomsorgen samt förskola och skola ska måltiderna inkludera lokala maträtter och menyn anpassas efter årstiderna och olika högtider och traditioner som är viktiga att uppmärksamma.
- Tillaga och beställa "rätt" mängd mat för att minska svinn och avfall genom bra planering, tydliga beställningsrutiner och noggrann uppföljning.
- Det är kort tid mellan tillagning och servering för att bevara näringsvärde och smak.
- En visningstallrik med aktuell lunchrätt upplagd enligt tallriksmodellen ska finnas i restaurangen.
- De individuellt anpassade måltiderna (specialkost vid allergi och överkänslighet) ska vara så likvärdiga den ordinarie lunchrätten som möjligt i smak och utseende.
- Utrustning som används i alla led i produktionen samt vid servering och i restaurang ska var godkända för detta ändamål. Märkta med exempelvis symbolen glas och gaffel för livsmedelsgodkända material.

3. Trivsamma måltider

En viktig del av en positiv upplevelse av måltiden är miljön i restaurangen/matsalen, vilken också är en viktig del av arbetsmiljön. För att få lugn och ro vid måltiden och tillräckligt med tid att äta är det viktigt med en bra grundläggande planering samt att måltiderna fördelas jämnt över dagen.

Aktiviteter för att uppnå trivsamma måltider är att verka för att:

- Förhållningsregler för hur man betar sig i restaurangerna samt mot varandra upprättas och följs.
- Samtliga verksamheter arbetar för att ljudnivån i restaurangen ska hållas så låg som möjligt.
- Sträva efter att införa schemalagda luncher på skolorna, detta för att minska stress och risken att eleverna äter för lite samt för att försöka minska svinnet. Läraren går med klassen till restaurangen och äter på lektionstid. Rast för lekar och utevistelse läggs vid en annan tidpunkt på dagen.
- Schemaläggning av lunchtider bör göras så att förskolebarn och elever får fasta och regelbundna lunchtider mellan klockan 11.00–13.00. Eleverna bör ha cirka 20 minuter på sig att äta (utöver tid att ta mat och lämna disk).
- Vid schemaläggning av skollunchen eftersträva att varje klass anländer till restaurangen med 5 minuters mellanrum då det minimerar kötiden.
- För barn 1-2 år bör det inte vara mer än 2-2,5 timmar mellan måltiderna, medan de större barnen kan ha 3-3,5 timmar mellan måltiderna.
- Måltiderna inom särskilda boenden planeras så att frukost serveras 7.00–8.30, mellanmål 9.30–10.30, lunch 11.00–13.00, mellanmål 14.00–15.00, middag 17.00–18.00 och kvällsmål 20.00–21.00.



- Restaurangerna och matplatserna ska vara utformade på ett sätt som uppskattas av gästerna, samt så långt möjligt ha en genomtänkt logistik, från kö till serveringslinje till diskinlämning. Vid inköp av möbler ska dessa vara lätta, ljuddämpande och stolarna så utformade att de lätt kan hängas upp på bordsskivan. Kostverksamheten ska kontaktas för att vara med i valet av möbler när verksamheterna investerar.

4. Näringsriktiga måltider

Vid planering av matsedlar för olika grupper av människor används Nordiska Näringsrekommendationer (NNR 2012), Livsmedelsverkets "Bra måltider i förskolan", "Bra måltider i skolan" och "Bra måltider i äldreomsorgen". I övrigt följs gällande lagar och föreskrifter.

Aktiviteter för att uppnå målen med näringsriktiga måltider är att verka för att:

- Upprätta riktlinjer och rutiner för måltidssituationen såsom måltidens innehåll, måltidsmiljö och måltidsordning.
- Måltiderna planeras och näringsberäknas i kommunens upphandlade kostprogram av personal med rätt kompetens.
- Det i den vegetariska kosten alltid ingår en proteinkälla eller proteinrikt tillbehör.
- Potatis, pasta och ris serveras som bikomponenter. Av ris och pasta väljs ibland fullkornsprodukter. Couscous, korngryn, bulgur och matvete serveras som variation.
- Särskilda dieter som t.ex. LCHF och Atkins inte serveras.

Förskola och skola

- De tre målen som serveras på förskolan ger ca 70 % och en skollunch ca 30 % av det dagliga rekommenderade energi- och näringsintaget.
- Fullkornsprodukter också serveras. Ibland också på förskolan för att ge variation och möjlighet för barnen att vänja sig vid dessa produkter.
- En bra fettkvalitet i måltiden uppnås genom att lättmjölk och lättmargarin serveras, dressingarna i salladsbuffén är oljebaserade och fet fisk serveras frekvent. De minsta barnen (1-2 år) behöver lite energirikare mat, vilket innebär att fettmängden behöver vara lite större. För övriga energigivande ämnen är rekommendationerna uppdelade i två grupper: barn under 2 år och barn över 2 år och vuxna.
- Osötade och magra mejeriprodukter berikade med D-vitamin serveras.
- Livsmedel med mindre salthalt väljs och det saltas måttligt vid matlagning.
- Sockerrika livsmedel som saft och fikabröd inte serveras på förskola och skola. Däremot ingår sylt och ketchup till vissa maträtter vid lunch, hemmagjord mjölkchokladdryck serveras till frukost på fritids på fredagar, samt julmust till jullunchen och pepparkaka och lussekatt till Lucia.
- Nyckelhålmärkta produkter upphandlas och serveras i så stor utsträckning som möjligt.
- Barnen och eleverna till lunch erbjuds en komplett måltid, med tillräckligt med mat, bestående av två alternativ varav åtminstone ett alltid är vegetarisk. Förskolan ett salladsbord med fyra komponenter (färska och frysta grönsaker eller grönsaksblandningar), skolan ett salladsbord med minst fem komponenter (minst tre grova grönsaker, minst en baljväxt och minst en salladsgrönsak eller frukt), bröd, smörgåsfett och mjölk eller vatten.



- Frukt eller grönt serveras till varje måltid. Hänsyn tas till hållbara val (miljö), variation och säsong.
- Mängden rött kött och chark begränsas till högst 500 gram per vecka. Mer vegetariskt, ägg, fisk eller fågel serveras istället och köttträtter drygas ut med baljväxter.
- Köken vid utflykt erbjuder ordinarie lunch eller andra alternativ enligt "MENY för avhämtning". Beställning skall göras 2 veckor i förväg och beställaren har ansvar för att maten är säker och att handhygien kan skötas. Väljer förskolan/skolan annat lunchalternativ bekostas detta av förskolan/skolan.
- Förskolan och skolan regelbundet följer upp att maten som serveras är näringsriktig, samt hur många som äter.

Äldre- och handikappomsorg

- För att förebygga undernäring och övervikt samt verka för god livskvalitet ska brukarna erbjudas vällagade måltider vilka håller hög kvalitet, hög säkerhet, har ett bra näringsinnehåll och anpassas efter brukarens egna behov, vanor och önskemål när det gäller exv. livsmedelsval, kryddning och smaksättning.
- Dryck bör erbjudas brukaren regelbundet under dagen och anpassas efter brukarens egna behov.
- Ätande vid särskilda boenden erbjuds minst en färsk eller fryst grönsak eller grönsaksblandning vid lunch och middag.
- Minst sex måltider per dag ska erbjudas, varav tre huvudmål och tre mellanmål vilka ska ge 30-50 % av det rekommenderade dagliga energi- och näringsintaget. Huvudmålen skall fördelas jämt över dygnet och nattfastan får inte överstiga 11 timmar
- Specialkost och konsistensanpassningar för brukare inom särskilt boende och för hemmaboenden skall föregås av en ordination av dietist, läkare eller legitimerad sjuksköterska.
- Produktionsköket erbjuder A-kost och E-kost samt konsistenserna: Hel och delad, grov paté, timbal, gelé, tjockflytande och flytande. Målet är att ingen ska få konsistensanpassad kost längre än den behöver det och regelbunden uppföljning sker därför.
- Särskilda boenden dagligen erbjuds tre alternativa rätter (lunch, middag samt ytterligare ett alternativ) och hemmaboende tre portionsförpackade alternativ.
- Portionsförpackade matlådor ska vara märkta enligt gällande lagstiftning.
- Inom äldreomsorgen välja feta livsmedel med lågt fiberinnehåll för att säkerställa portioner med tillräckligt energiinnehåll.

5. Integrerade måltider

En bra lunch ger mätta barn och elever med goda förutsättningar för att orka vara fokuserade. Kalix kommun erbjuder pedagogiska måltider i syfte att få bästa möjliga skola och förskola av den anledningen att mätta barn lär bättre.

Kalix kommun utreder om ekonomiska och personella möjligheter finns för att kunna erbjuda omvårdnads måltider.

Definition – pedagogisk måltid

Den pedagogiska måltiden ska bidra till att ge barnen/eleverna en positiv upplevelse av måltider och en sund inställning till mat. Barn behöver vuxna som förebilder och stöd. Vid planering av måltider inom förskola/skola följs gällande näringsrekommendationer, vilket även är viktigt ur pedagogisk synvinkel. Barn/elever behöver lära sig vad som är en bra måltid och de som har till uppgift att äta



tillsammans med barnen/eleverna (pedagogisk måltid) bör därför fungera som en förebild och visa hur man äter, vilka regler som gäller vid en måltid samt hålla ordning i restaurangen så att alla får matro. Det är viktigt att de vuxna äter samma mat och dricker samma dryck som barn och elever, så att många pedagogiska möjligheter tas tillvara.

En förutsättning för det är att personalen som äter pedagogisk måltid sitter tillsammans med barnen/eleverna vid samma bord, enligt ovan angivna normer.

Ansvar för att duka fram, duka av och hålla rent runt matplatserna, d.v.s. torka bord/stolar och ta bort spilld mat på golvet vilar på den pedagogiska personalen inom förskolan.

Inom skolan (fk – åk 6) deltar elever vid dukning, bortplockning av egen disk samt bordstorkning samt följer i övrigt gällande ordningsregler, allt under övervakning av pedagogisk personal.

Åk 7 – 9 plockar bort egen disk och följer i övrigt gällande ordningsregler.

Vid eventuella förändringar av rutiner kring en måltid skall alltid kökspersonalen kontaktas.

Pedagoger vid förskolor och skolor har rätt till pedagogisk måltid enligt följande:

- 3 personal/förskoleavdelning
- 1 personal/fritidshemsavdelning, fk tom åk 3
- 1 personal/25 elever, fk tom åk 6 (Revideras om schemalagd lunch införs)
- 1 personal/30 elever, åk 7 tom åk 9 (Revideras om schemalagd lunch införs)

Kommentarer

Förskoleklass samt åk 1-6 och 7-9: I riktlinjerna ovan gäller 1 personal per ovan angivna elevantal, vilket inte är detsamma som 1 personal per klass.

Särskolan: görs en individuell bedömning av rektorn.

Personliga assistenter: äter med sin elev om det är nödvändigt ur elevens synvinkel (ex. synhandikapp eller liknande funktionshinder).

Föräldrar/anhöriga: Får äta gratis tillsammans med barnet 1 ggr/termin.

I de fall rektor önskar ytterligare pedagogiska måltider görs en beställning till köket. I de fall pedagogiska måltider nyttjas utöver ovanstående riktlinje, kommer en debitering skickas till berörd rektor på för närvarande 59 kr per måltid, d.v.s. gällande kostpris.

Övrig information: Extra pedagogiska måltider får ej förekomma, då skall den förmånen beskattas. Detta gäller även extra pedagogiska måltider med reducerade kostpriser.

Praktikanter och studenter betalar samma pris som övrig personal som inte äter pedagogiska måltider. D.v.s. gällande kostpris.

Kostverksamheten tillhandahåller inte personalkaffe. Vid möten, personalkonferenser, föräldramöten m.m. kan detta beställas från köket. Kostnaden debiteras.



6. Säkra måltider

Organisation

Kalix kommun uppfyller kraven i lagstiftningen på livsmedelsområdet genom att besluta vilken kommunal nämnd som har ansvar för maten och därmed är livsmedelsföretagare i regelverkets mening. Från 1 maj 2015 har samhällsbyggnadsnämnden återtagit ansvaret för Kostverksamheten.

För att tydliggöra ansvarsfördelningen mellan ansvarig nämnd, förvaltningsledning och verksamhet har den som ansvarar för och leder Kostverksamheten inom förvaltningen:

- En utbildningskompetens som minst motsvarar kostekonomexamen. Ansvar för att gällande lagar och föreskrifter inom livsmedelsområdet följs.
- Mandat att ta beslut i enlighet med det Kostpolitiska programmet.
- Befogenheter att ansöka om godkännande av livsmedelsanläggning samt anmäla registrering av livsmedelsanläggning.
- Till uppgift att löpande informera ledning och nämnd för att möjliggöra uppföljning av verksamheten.

Livsmedelshygien

Grundkraven för att ett livsmedel skall vara hygieniskt godtagbart är att det inte kan antas vara skadligt att förtära, inte är smittförande eller på annat sätt otjänligt som människoföda. Ett livsmedel kan bli dåligt genom förorening från människan, förorenade råvaror, felaktig tillverkning, felaktig förvaring och genom förorenade lokaler, utrustning och förpackningsmaterial. Kommunen följer gällande lagar och föreskrifter för att säkerställa att maten ska vara hygieniskt godtagbar.

Aktiviteter för att uppnå säker mat är att verka för att:

- Livsmedelshanteringen är godkänd av kontrollmyndigheten.
- Varje enhet som tillagar mat, tar emot mat och/eller livsmedel ska ha och arbeta efter ett egenkontrollprogram med skriftliga hygien- och kvalitetsrutiner samt en HACCP-plan. Egenkontrollprogrammen revideras vartannat år och ska i alla led uppfylla bestämmelser i lagar, förordningar och föreskrifter.
- En utbildningsplan ska finnas för personal som hanterar livsmedel och mat, vilken säkerställer att regelbundna utbildningar inom säker livsmedelshantering (livsmedelshygien) genomförs vartannat år.
- Arbetskläder lämpliga för arbete i kök ska användas.
- Om möjligt involvera barn, elever och äldre i måltidsverksamheten och matlagningen i köket. Om så sker ska tydliga rutiner och system för detta finnas i egenkontrollprogrammet.
- Egen medhavd lunch eller mat inte äts tillsammans med barn, elever och äldre på grund av allergirisken. Maten ska förvaras och förtäras i ett utrymme avsett för ändamålet.
- Mat som lagts upp inte ska skickas tillbaka till köket utan komposteras.
- Alla som vistas i ett kök ska ha en orsak att vara där, onödigt spring ska undvikas.
- Det vid upphandling av livsmedel och servering av maträtter till elever och förskolebarn säkerställs att de inte innehåller nötter, mandel, jordnötter och sesamfrö.
- Personal som arbetar med specialkost ska ha kompetens inom området och regelbundet fortbildas.



- Blanketten "Specialkostintyg" används för förskolebarn och elever för att säkerställa att de får rätt specialkost.
- Specialkost till äldre beställs av personal efter ordination av dietist eller läkare.
- Information om innehåll i maten, särskilt de 14 vanligaste allergena ingredienserna, ska finnas att tillgå.

Specialkost

Även barn, elever och äldre med allergi och överkänslighet har rätt till näringsriktig mat som de tryggt kan äta utan att bli sjuka. Kommunen har rutiner för hantering av behov av specialkost och kökspersonalen har samverkan med elevhälsan och personal vid särskilda boenden och hemtjänsten kring elever och äldre med allergi och överkänslighet.

Kalix kommun tillhandahåller specialkost till barn och elever vid medicinska eller religiösa skäl. Utbudet grundar sig på skollagens krav på näringsriktiga måltider samt resurser inom kostverksamheten. Personal med pedagogisk lunch kan erbjudas specialkost av samma skäl, men enbart efter godkännande från rektor eller kostchef. Övrig personal i behov av specialkost av medicinska skäl kan erbjudas mat som redan tillagas i köket. Om specialkost inte kan erbjudas sker hänvisning till andra alternativ. Hantering av specialkost tar tid och pengar i anspråk, vilka annars skulle ha gått till barnen.

Blankett för ansökan om specialkost "*Specialkostintyg medicinska skäl*" finns på Schoolsoft och kommunens hemsida, www.kalix.se.

- För att *skolelev* ska få specialkost fyller vårdnadshavare i ovan nämnda blankett och lämnar denna till skolsköterskan/skolhälsan tillsammans med läkarintyg.
- För att *förskolebarn* ska få specialkost fyller vårdnadshavaren i ovan nämnda blankett som tillsammans med läkarintyg hanteras enligt Kostorganisationens rutiner.
- För att *pedagog* ska få specialkost fyller denne i ovan nämnda blankett som tillsammans med läkarintyg hanteras enligt Kostorganisationens rutiner.

Specialkost av medicinska skäl tillhandahålls efter att medicinskt intyg (av läkare eller dietist) samt underskriven ansökan lämnats in. Det är viktigt att barn och elever med allergi eller överkänslighet har fått en korrekt diagnos så att rätt livsmedel undviks. Medicinska skäl är allergier (exv. mjölk, fisk, ägg), celiaki (glutenintolerans) eller annan överkänslighet (exv. laktos).

Specialkost av icke medicinska skäl tillhandahålls efter underskrift av vårdnadshavare. Vi erbjuder lakto-ovo-vegetarisk kost, dvs. vegetarisk kost som inkluderar mjölk och ägg. Vi erbjuder också kost som utesluter fläskkött, blodmat och inälvsmat. Vi erbjuder inte halalkost, koshermat eller koster som utgår från t.ex. enbart ekologiskt odlade livsmedel eller andra dietkoster.

Tillbehör på ordinarie matsedel samt råkost/salladsbord är komplement även till specialkosten. Den medicinska specialkosten efterliknar normalkosten så långt det är möjligt. Vid ändrade behov är det viktigt att dialog sker mellan alla berörda parter och att en ny ansökan lämnas in. Detta för att säkerställa att köket tillagar rätt kost till barnet/eleven. Vid byte av skola eller förskola och alltid inför nytt läsår förnyas specialkostansökan.



7. Decentraliserade måltider - tillagning i förskola, skola, äldre- och handikappomsorg

Förskola

Frukost, mellanmål och bikomponenter till lunch bereds på förskolan (Töre skola till Töre förskola, Sangis skola till Sangis förskola).

Varm huvudkomponent lunch och salladsbuffé tillagas vid Innanbäckens skola eller vid närliggande skola (Sangis, Centrumskolan, Ytterbyn, Djuptjärn, Töre).

Gammelgårdens förskola får komplett varm lunch från Innanbäckens skola.

Middag till Lyrans förskola tillagas vid Centrumskolan.

Skola

Frukost, lunch och mellanmål bereds och tillagas på skolan.

Särskilt boende varm mat

Frukost gröt, lunch, middag och efterrätt tillagas av Rönngårdens kök.

Mellanmål och kvällsmål och tillbehör bereds av avdelningspersonalen.

Särskilt boende kyld mat

Frukost, mellanmål, kvällsmål, tillbehör och bikomponenter till lunch och middag bereds och tillagas av avdelningspersonalen.

Huvudkomponent till lunch och middag samt efterrätt tillagas av Naturbruksskolans kök.

Hemmaboende

Portionsförpackad lunch, middag och efterrätt tillagas av Rönngårdens kök.

8. Arbetsmiljö

En god arbetsmiljö är ett annat prioriterat område. Vi arbetar med ett förebyggande, systematiskt arbetsmiljöarbete som ska resultera i en bra arbetsmiljö.

Arbetsmiljöarbetet ska ingå naturligt i det dagliga arbetet och uppmärksamma och ta hänsyn till alla förhållanden på arbetsplatsen som kan påverka de anställdas hälsa och säkerhet.

Aktiviteter för att uppnå en god arbetsmiljö är att verka för att:

- Skyddsronder regelbundet genomförs
- Erforderliga utbildningar i exempelvis ergonomi tillhandahålls
- Tillhandahålla ergonomisk produktionsutrustning och serveringsutensilier som är godkända för livsmedelshantering.

Systematiskt kvalitetsarbete

I skollagen finns krav på att varje huvudman och skolenhet ska bedriva ett systematiskt kvalitetsarbete där verksamheten kontinuerligt planeras, följs upp och utvecklas. Även skolmåltiderna omfattas av kravet och rektorn ansvarar för att kvalitetsarbetet genomförs i dialog med personal, elever, kostverksamhet och vårdnadshavare.

- Mål för skolmåltiderna sätts upp på varje enhet och kvalitet mäts terminsvis/läsårsvis.

Inom äldreomsorgen bör styr- eller policydokument för mål och rutiner kring måltiderna finnas, för att skapa en gemensam målbild för alla inblandade kring upphandling, tillagning och servering. Måltiderna bör kontinuerligt följas upp gällande exempelvis kvalitet, för att säkerställa att måltiderna uppskattas och tillgodoser de behov som finns.