



KOST- OCH SERVICEPOLICY

BARNOMSORG, GRUNDSKOLA OCH ÄLDREOMSORG

Kost- och servicepolicyn är avsedda för måltider inom barnomsorg, grundskola och äldreomsorg i Kumlinge kommun.

För att kommunens måltidsservice ska vara enhetlig och förutsägbar för personal och brukare har ett styrdokument utarbetats. Styrdokumentet ska fungera som ett styrande dokument i det dagliga arbetet och som ett stöd för att säkra kvaliteten på måltidsservicen. Det styrande dokumentet gäller för den som beställer tjänsten och för den som utför tjänsten.

Kumlinge kommun följer riksomfattande näringsrekommendationer och andra myndighetsbeslut. Miljöfrågor är viktiga och vi strävar hela tiden efter att andelen ekologiska och närproducerade livsmedel successivt ska öka. Vi vill erbjuda ett brett utbud av råvaror men utbudet varierar beroende på vilka råvaror det är säsong för. 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.

Följande prioriteringar görs vid inköp av råvaror (Kfge 59§/8.12.2022): köken använder i första hand närproducerade (*i första hand inhemska, i andra hand nordiska*) ekologiska råvaror. Andra alternativet är närproducerade råvaror och tredje alternativet är övriga ekologiska råvaror. Vid prioritering skall den ekonomiska helheten och de kvalitetsmässiga aspekterna invägas så att inköp görs inom ramen för de budgeterade medlen. Basvarorna upphandlas årligen hos de närliggande butikerna. Särskilda råvaror kan också beställas från andra leverantörer då det anses logistiskt och ekonomiskt fördelaktigt.

Miljö och hållbar utveckling

Kommunens centralkök följer normerna gällande livsmedelshygienkrav. Egenkontrollprogram och framtagna mallar för dokumentation av egenkontroll bör finnas i samtliga kök och serveringsutrymmen. Köket anpassar rutiner för egenkontrollprogram. Personen som ansvarar för inköp 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

Matsalarna ska vara fräscha och trevliga. Matsedeln ska vara professionell och tilltalande och salladsborden locka till att välja från. Samtliga kök och serveringslokaler bör vara godkända av ÅMHM.



Barnomsorg och grundskola

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 bidrar till en god hälsa. Därför behöver barnen stöd av vuxna som fungerar som förebilder.

Vi följer näringsrekommendationerna för alla åldersgrupper. Högtider och traditioner uppmärksammas i matsedeln.

Måltiderna ska serveras vid samma tidpunkt varje dag då regelbundna vanor främjar aptiten.

Specialkost för barnomsorg och grundskola

Det allergiska barnet serveras på daghem och skolor samma mat som övriga barn om man inte har ett läkarintyg över specialkosten. Samma regel gäller personalen. Läkaren skall motivera behovet av specialdiet. Intyg lämnas in till enhetsföreståndare och husmor.

Specialkost av etiska och religiösa skäl serveras, förutom kött som beretts enligt religiösa ritualer (halal el kosher). Kumlinge kommun erbjuder endast måltider som innehåller livsmedelskomponenter förenligt med rikets normvärden för slakt och beredning.

Vi följer Ålands hälso- och sjukvårds riktlinjer för *Läkarintyg för specialkost i skolor och dagvård* från 2016. Vad gäller självvald diet, t.ex. av etiska skäl, så är det en fråga mellan skolan/daghemmet och hemmet. Vi ser gärna att familjer är i kontakt med skolhälsovården innan man gör en förfrågan om självvald diet. I mån av möjlighet tillmötesgår kommunen förfrågningar om självvald diet.

Vårt kök tillagar i regel laktosfri eller laktosfattig kost. Läkarintyg för laktosintolerans behöver inte uppvisas utan det räcker om hemmet skriftligen meddelar köket.

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 lakto-ovo-vegetarisk kost.

Om ett barn med särskilda behov eller som har ett sådant tillstånd att det är väldigt känsligt för vissa konsistenser kan daghem och skola komma överens med vårdnadshavare om vad barnet kan äta utan svårigheter.

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 servas vid samma tidpunkt varje dag. Aptiteten regleras på ett bra sätt vid regelbundna måltider.



Mellanmål på skolor och fritidshem ska 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 planering sker tillsammans med pedagogisk personal och kökspersonal.

Socketpolicy i barnomsorgen och grundskolan

Barnomsorgen *och skolan* arbetar i enlighet med att söta bakverk eller liknande inte serveras på ett barns födelsedag. Socker är inte ett bra belöningssystem och alternativa kalasrutiner finns i dagens pedagogiska verksamhet. Kommunen kan vid enstaka tillfällen bjuda på glass och bakverk i samband med högtider. *Produkter med hög sockerhalt används generellt lite och söta tillbehör serveras endast vid enstaka tillfällen. Socker höjer blodsockret snabbt och sjunker därefter lika snabbt vilket påverkar barnens förmåga till koncentration för lek och inlärning menligt.*

Äldreomsorgen

Specialkost

Minuskost och önskekost beaktas.

Minuskost innebär att den enskilde inte äter vissa maträtter eller livsmedel och behöver andra alternativ. Anledningen till att man väljer bort vissa livsmedel eller maträtter kan vara att man inte mår bra av någon komponent.

Vissa rätter tycker man inte om. Det är medicinska aspekter som ska vara vägledande om önskekost ska erbjudas. Det kan vara viktigt att tillmötesgå omsorgstagaren om hen inte äter. Anledningarna kan vara många och det viktigaste är att personalen tar de hänsyn och beslut som krävs för att hen ska kunna äta något.

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



Då mat körs ut till klienter ska den vara olika för varje dag även om flera dagars mat körs ut vid samma tillfälle.

<https://www.julkari.fi/items/e7025947-f97e-4d08-92af-61507f82458c> (barnomsorg)

<https://www.julkari.fi/items/fa15051f-c16c-431c-a2b1-e03d07d00cc1> (grundskola)

<https://www.julkari.fi/items/7ad1d368-d7a6-4c92-943e-fa7d89600d3d> (äldreomsorg)

<https://www.regeringen.ax/halsa-omsorg/folkhalsostrategi-aland-2023-2030/rekommendationer-gallande-halsosamma-matvanor> (bla energitäta livsmedel)