

Sundbybergs stads måltidspolicy

Dokumenttyp: Policy
Antaget av: Kommunfullmäktige
Status: Antaget 2017-04-24
Giltighetstid: Gäller tills vidare



Diarienummer	KS-0198/2016
Tidpunkt för fastställande	
Dokumentansvarig	Stadsmiljö- och tekniska nämnden
Intervall för aktualitetsprövning	Årligen
Tidpunkt för senaste revidering	
Relaterade styrdokument	Måltidspolicy för Sundbyberg

Sundbybergs stads måltidspolicy

Sundbybergs stads måltidsverksamhet vid förskola, skola, vård och omsorg ska främja hälsa och miljö, på kort och lång sikt. Stadens måltider ska vara goda, näringsriktiga, trivsamma, integrerade, hållbara och säkra.

God, näringsriktig, trivsam och integrerad

Målet är att alla matgäster och anhöriga ska känna trygghet i att det serveras vällagade, vällmakande och näringsriktiga måltider under trivsamma förhållanden inom Sundbybergs stads måltidsverksamhet. Måltiden ska ses som en resurs och vara ett regelbundet tillfälle för samvaro och samtal i en lugn, trygg och inbjudande måltidsmiljö där alla känner sig välkomna. Måltiden ska främja matgästens matglädje, hälsa, välbefinnande och koncentrationsförmåga och menyerna ska vara varierade och anpassade efter olika matgästers behov. Matgästens delaktighet i och inflytande över måltiden ska främjas.

Hållbar

Maten ska vara framställd under goda etiska förhållanden med så låg klimat- och miljöpåverkan som möjligt. Ekologiska och närproducerade råvaror ska i möjligaste mån väljas och maten ska lagas i ändamålsenliga lokaler. Menyerna ska baseras på säsongsanpassade råvaror av god kvalitet med en hög andel vegetabilier. Minst två olika rätter, varav minst en vegetarisk, ska erbjudas vid varje måltid. Matgästen ska genom

måltiden få insikt om matvanors betydelse för hälsan och miljön.

Vid upphandling av livsmedel och måltidstjänster ska Sundbybergs stad lägst ställa krav i enlighet med Upphandlingsmyndighetens kravnivå avancerad.

Matsvinnet ska minimeras samtidigt som matavfallet ska tillvaratas som en resurs inom stadens måltidsverksamhet.

Säker

Måltidspersonal ska ha en relevant utbildning och ett professionellt arbetssätt.

Maten ska vara säker med avseende på specialkost och livsmedelshygien. Ett systematiskt kvalitetsarbete med en tydlig ansvarsfördelning, en regelbunden egenkontroll samt väl utvecklade rutiner och arbetssätt ska ligga till grund för stadens måltidsverksamhet, såväl i egen regi som i regi utlagd på entreprenad.

Berörd nämnd och måltidsverksamhet ska säkerställa en organisation som stödjer måltidspolicyn.