



KOSTPOLICY

Stockholms stads äldreomsorg

1. Mat och måltider ska präglas av ett tydligt kvalitets- och servicetänkande genom hela organisationen. Ansvar och befogenheter kring mat och måltider ska vara tydliga. Ett system för kvalitetssäkring ska finnas för mat och måltider och ingå i den interna kontrollplanen.
2. Alla som serveras mat och måltider inom Stockholm stads äldreomsorg ska erbjudas individanpassad mat och måltider som motsvarar gällande riktlinjer, utifrån de svenska näringsrekommendationerna (SNR), de nordiska näringsrekommendationerna (NNR) samt ESS-gruppens rekommendationer (Livsmedelsverket, SLV 2003).
3. Hänsyn ska tas till den äldres egna önskemål gällande såväl matens sammansättning som kvalitet och måltidsmiljö. Individuella behov utifrån medicinska, etiska, kulturella och religiösa skäl ska tillgodoses i möjligaste mån. Måltiden ska för den äldre utgöra en lustfylld måltidsupplevelse.
4. Kvalitetskrav ska ställas vid upphandlingar, avrop och inköp av livsmedel och måltidstjänster.
5. Alla verksamheter som berörs av mat och måltider ska sträva efter en anpassning till nationellt antagna miljömål.

Förtydligande av kostpolicyn

1. Ett tydligt kvalitets- och servicetänkande ger förutsättningar för en hög och jämn kvalitet på mat och måltider inom staden. För detta fordras att ledning och personal kontinuerligt utbildas med hänsyn till ansvar, befogenheter, arbetsuppgifter och lagstadgade krav. Det förutsätter ett system som tillhandahåller fastlagda rutiner, regelbunden uppföljning och utvärdering samt en tydlig ansvarsfördelning för mat och måltider inom hela organisationen.

Genom kvalitetssäkring av mat och måltider, präglas verksamheten av ett kvalitets- och servicetänkande med den äldre i centrum. Detta gynnar en långsiktig planering av mat- och måltidsverksamheten. Det leder även till en fortlöpande utveckling av mat- och måltidsverksamheten, med kontinuerlig uppföljning och utvärdering som följd.

Mat och måltider omfattas av en rad olika lagar och regler. Alla som berörs av mat och måltider ska känna till och följa gällande lagstiftning, avtal, bestämmelser och riktlinjer. Det innebär att ansvar, befogenheter och arbetsuppgifter ska vara tydliga i organisationen. Lagstiftningen är grunden för att erhålla och upprätthålla en god kvalitet.

2. Alla som serveras mat och måltider inom äldreomsorgen ska erbjudas mat och måltider som är individanpassade. Mat är ett viktigt redskap för bevarande av en god hälsa, förebyggande av undernäringstillstånd samt vid sjukdomsbehandling. Med rätt mat och insatser kan måltiden bli en positiv upplevelse för alla.
3. En positiv måltidsupplevelse ökar möjligheten för den äldre att tillgodogöra sig serverad mat och dryck, vilket bibehåller, främjar och stärker hälsotillståndet och välbefinnandet. Måltidsmiljön har stor betydelse för aptiten. Måltiderna har en viktig roll som källa till sociala kontakter och gemenskap.
4. En genomtänkt upphandling utgör grunden för att uppnå ett utbud av säker och bra mat. Upphandlingen ska vara affärsmässig och kravspecifikationen baserad på sakkunskap i ämnet. En regelbunden uppföljning av upphandlingen ska göras.
5. En anpassning efter gällande miljökrav minskar miljöbelastningen från mat och måltider samt från måltidsverksamheten. Det bidrar även till att nationella miljömål uppnås.