



NYKARLEBY

Småstad som bäst

KOSTPOLICY INOM NYKARLEBY STAD



"Alla matgäster,
yngre som äldre, ska
känna en trygghet i
att det serveras god,
sund och säker mat

Syfte

Syftet med en kostpolicy är att tydliggöra för och medvetandegöra personalen, alla matgäster, men även vårdnadshavare, stadens förhållningssätt till de råvaror och den mat som planeras, bereds, tillagas och serveras inom Nykarleby stads verksamhetsområde.

Kostverksamheten

Målsättningen är att all mat som tillagas ska göras från grunden. Hel- och halvfabrikat undviks.

Måltiderna ska vara åldersanpassade.

Maten ska vara näringsrik och följa de finska näringsrekommendationerna.

Maten ska tillredas så långt som möjligt av närproducerade livsmedel, gärna även ekologiska.

Ansvariga kockarna är ansvariga för den dagliga driften i köken, att beredning och tillagning leder till en slutprodukt av rätt kvalitet.

All personal som jobbar i köken ska ha en god servicekänsla, känna till grunderna för bra mat och bidra till trivsamma måltider.

Matrådsmöten hålls regelbundet, en gång per år.

Specialkost

Behöver man specialkost på grund av allergi eller sjukdom lämnas ett läkarintyg in till köket. Detta gäller både barn och vuxna.

Vegetarisk mat serveras med vårdnadshavarnas lov. Inte endast på en elevs begäran.

Specialkoster kan även serveras av religiösa skäl. Om sådan kost behövs tar man kontakt direkt till köken.

Specialkoster som serveras av medicinska skäl ska i mån av möjlighet motsvara den ordinarie kosten som serveras.

Kompetens och profession

God service och trevligt bemötande ska prägla måltidssituationerna i Nykarleby.

Personalen ska få kontinuerlig fortbildning om nyheter inom branschen. Fortbildningar ska planeras av kosthållschefen och godkännas av sektionen för stödtjänster.

Vikarier ska genomgå en introduktionskurs med grunder i livsmedelshygien, specialkost, kostpolicy samt grundläggande rutiner. Detta bör ske regelbundet så att alla nya vikarier känner till principerna inom staden.

Miljö och hållbar utveckling

Kommunen strävar till att upphandla lokalproducerade och inhemska livsmedel samt i mån av möjlighet ekologiska. Vi ska veta vad vi tillreder, vad vi äter och vet varifrån maten kommer. Vi ska vara med i utvecklingen av den lokala matkulturen.

Verksamheten ska kontinuerligt verka för ett minskat matsvinn, både ur produktionsperspektiv men även det som benämns som tallrikssvinn.

Köken ska ha tydliga rutiner för källsortering och minimera avfallet.