



Anvisningar för mat och måltider - Avdelning Måltid

Fastställd av Välj ett objekt
Framtagen av regionstyrelseförvaltningen
Datum 2023-12-21
Gäller 2024 - tillsvidare
Ärendenr RS 2019/958
Version [1.0]

Anvisningar för mat och måltider - Avdelning Måltid

Innehållsförteckning

Anvisningar för mat och måltider - Avdelning Måltid	1
1. Inledning	3
1.1 Syfte	3
2. Uppdrag	3
2.1 Lagar och förordningar	4
3. Kvalitetsmodell.....	4
4. Måltidsprocess och ansvar	6
4. Omfattning och utbud	9
5. Energi- och näringsinnehåll.....	10
5.1 Tallriksmodellen	11
6. Specialkost och anpassade måltider	11
6.1 Specialkost av medicinska skäl	12
6.2 Specialkost – anpassade måltider	12
6.3 Lokala rutiner.....	13
7. Menyer.....	13
8. Säkra måltider och mat – lagstiftning och hygienrutiner	14
9. Matsvinn	14
10. Kökslokaler - funktionsprogram.....	14
11. Kunskap och kompetensutveckling.....	15
12. Upphandling och inköp av livsmedel.....	15
13. I händelse av störning i produktion – Beredskap och Livsmedels- /måltidsförsörjning	16
14. Mål- och kvalitetsuppföljning.....	16
Bilaga 1. Regelverk och lagstiftning.....	18
Bilaga 2. Samlade länkar	19

1. Inledning

Detta dokument är **Anvisningar** för oss som arbetar inom avdelning Måltid. Anvisningarna ska vara vägledande och stödjande i vårt dagliga arbete. Anvisningarna utgår från de av regiondirektören beslutade **Gemensamma riktlinjen** för mat och måltider. Den gemensamma riktlinjen gäller förvaltningarna Hälso- och sjukvårdsförvaltningen, Socialförvaltningen, Utbildnings- och arbetslivsförvaltningen samt Regionstyrelseförvaltningen med avdelning Måltid.

Policyn Den goda Måltiden är det övergripande styrdokumentet för Region Gotland gällande mat och måltider. Policyen beskriver mål och ambitioner som ska främja hälsa och välbefinnande för alla.



Ovan beskrivs hur Anvisningar för avdelning Måltid (detta dokument) utgår från Policyen Den goda Måltiden. Anvisningarna är ett levande dokument och kan justeras utifrån ändrade förutsättningar.

Alla medarbetare har ett ansvar att följa dessa Anvisningar och att bidra till att avdelningen når sina uppdrag och mål. Varje medarbetare ansvarar för att genomföra sina arbetsuppgifter och bidra till verksamhetens utveckling, att samverka med sina arbetskamrater och bidra till ett gott arbetsklimat samt att uppmärksamma chefer på eventuella behov, felaktigheter och utvecklingsområden.

1.1 Syfte

Syftet med Anvisningarna är att de ska vara vägledande och stödjande i det dagliga arbetet samt bidra till att varje medarbetare ska kunna se sin del i helheten. Anvisningarna ska vidare ge stöd vid introduktion av nya medarbetare och i utvecklingsarbeten.

2. Uppdrag

Vårt gemensamma politiska grunduppdrag från 2010 i avdelning Måltid är att servera god och näringsriktig mat samt att organisera, samordna och effektivisera produktion och servering av måltider för regionens verksamheter. Ansvaret omfattar lokal- och produktionsplanering, livsmedelsupphandling, meny- och receptplanering, restaurangverksamhet och Mat- och måltidspolicyen.

Uppdraget innebär också:

- hög kvalitet på maten
- god driftsekonomi
- lokal tillagning
- mat lagad från grunden
- öka ekologiska och närproducerade livsmedel
- öka andelen vegetariska måltider
- korta varmhållningstider
- blandade driftformer
- ingen produktion av kyld mat i stor skala

Utöver ovan har vi för 2024-2027 även dessa politiskt tilldelade mål:

- Öka andelen mat som äts upp i skolrestaurangerna genom att minska svinet årligen med totalt 25 procent under perioden 2024-2027.
- Under perioden 2024-2027 ska andelen ekologiska livsmedelsinköp öka årligen. Målet är att andelen år 2027 ska vara 40 procent.

Vi ska tillsammans arbeta för att bidra till avdelning Måltids uppdrag och mål. Ekonomi och arbetsmiljö ramar in verksamhetens förutsättningar och är överordnat. Andra direktiv kan komma som vi behöver ta hänsyn till, till exempel kopplat till det ekonomiska läget.

2.1 Lagar och förordningar

Avdelning Måltid styrs förutom uppdrag och mål, även av ett flertal lagar och förordningar, som exempel skollagen, livsmedelslagen och lagen om offentlig upphandling LOU. Vi styrs förutom lagstiftning även från många andra håll, vi ska till exempel följa Livsmedelsverkets nationella riktlinjer för måltider. För samtliga styrande lagar och regler för avdelningen, se bilaga.

3. Kvalitetsmodell

Den kvalitetsmodell vi använder oss av benämns *Måltidsmodellen*. Måltidsmodellen är framtagen av Livsmedelsverket och ska användas som grund och stöd i planering av mat och måltider i Region Gotland och i samverkan med beställande förvaltningar. Modellen består av sex olika områden, som alla är viktiga för att de offentliga måltiderna ska skapa matglädje och bidra till hållbar utveckling.

För bredare beskrivning om vad som bidrar till den goda måltiden läs mer om [Måltidsmodellen på Livsmedelsverkets hemsida](#)



Måltidsmodellen. Bildkälla: Livsmedelsverket

Vid planering, tillagning, leverans och servering är det många områden som behöver tas hänsyn till, som exempel ekologiskt, närproducerat, varmhållning, hur maten ser ut vid mottagande och servering med mera. För att säkra kvalitet genom hela måltidskedjan, ska avdelningen som helhet och **lokalt i varje kök** arbeta med områdena i rutan på nästa sida som inriktning.

För utveckling i en positiv riktning är det avgörande med kommunikation, transparens och samspel i alla led inom avdelningen.

- **Måltidsmiljö & bemötande**

Genom god kommunikation, nära samarbete och rätt kompetens arbetar vi för en positiv måltidsmiljö. Genom ett gott bemötande i lokaler som är trivsamt utformade och inredda bidrar vi till matlust och trivsel.

- **Likvärdig kvalitet**

Med en gemensam grundmeny, god kommunikation, nära samarbete och rätt kompetens skapar vi goda förutsättningar för att måltiden som erbjuds är och upplevs vara likvärdig i kvalitet för alla matgäster.

- **God och varierad mat**

Genom bred delaktighet, väl genomarbetade livsmedelsupphandlingar, menyer och recept skapar vi förutsättningar för att med rätt kompetens tillaga och servera mat som uppskattas och vid behov är individanpassad.

- **Mat lagad från grunden och nära gästen**

Vi planerar och utvecklar för att öka matlagning från grunden i alla kök och för mottagningskök att tillaga potatis, varma grönsaker, viss råkost samt utföra kompletterande tillagning av helfabrikat som exempelvis köttbullar och pannkakor. Se vidare i [Riktlinjen Den goda Måltiden – Mat lagad från grunden nära gästen](#)

- **Miljösmart**

Vi planerar, upphandlar, producerar och utvecklar med inriktningen att säsongsanpassa måltider, öka andelen ekologiska och närproducerade livsmedel och vegetariska måltider samt samarbetar både internt och inom regionen för att minska svinnet genom hela måltidsprocessen.

- **Sänkta varmhållningstider**

Vi planerar, producerar, serverar, levererar, utvecklar och samarbetar för att sänka varmhållningstiderna genom hela måltidsprocessen.

- **Presentation**

Vi planerar, producerar, serverar och utvecklar för att måltiderna ska presenteras på ett tilltalande sätt, exempelvis med färg, form, och garnityr. Det ska hållas rent och påfyllt under hela serveringen för att se inbjudande ut, exempelvis kan serveringskärnen anpassas mot slutet av serveringen.



I figuren under visas hur varje medarbetare, genom sitt medarbetarkontrakt, bidrar till att nå avdelningens mål och uppdrag.



4. Måltidsprocess och ansvar

Region Gotlands måltidsprocess beskrivs övergripande i pilen nedan.



Region Gotlands övergripande måltidsprocess

Överenskommelser finns mellan RSF avdelning Måltid som utförare och varje beställande förvaltning (HSF, SOF, UAF). Överenskommelsen fungerar som ett avtal där ansvar för alla steg i kedjan från beställning till servering tydliggörs, samt beskriver förutsättningar för hur måltidsservice ska ske. Överenskommelser uppdateras årligen.

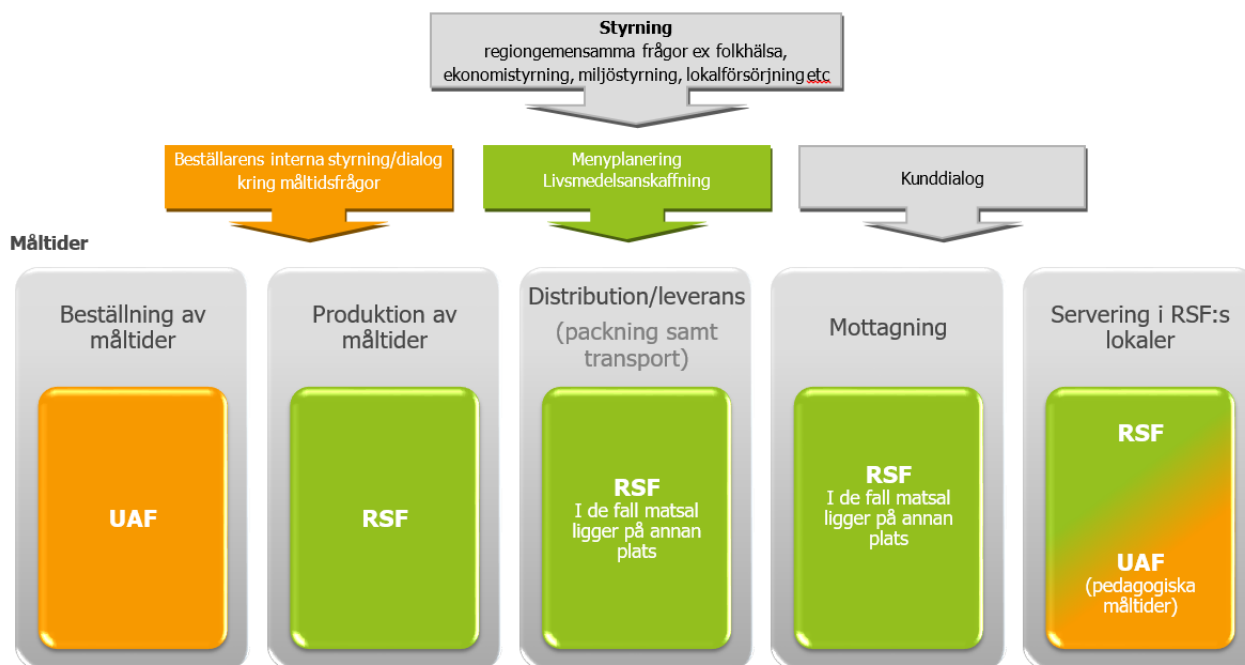
För att läsa överenskommelser, finns länkar nedan.

- [Överenskommelse Måltidsservice till UAF förskoleklass och grundskola åk 1-9 inkl. anpassad skola & anpassad gymnasieskola](#)
- [Överenskommelse Måltidsservice till UAF förskola och fritidshem](#)
- [Överenskommelse Måltidsservice till UAF gymnasium](#)
- [Överenskommelse Måltidsservice SOF SÄBO, egen regi](#)
- [Överenskommelse SOF Mat ordinärt boende](#)
- [Överenskommelse Måltidsservice till HSF vårdavdelningar](#)

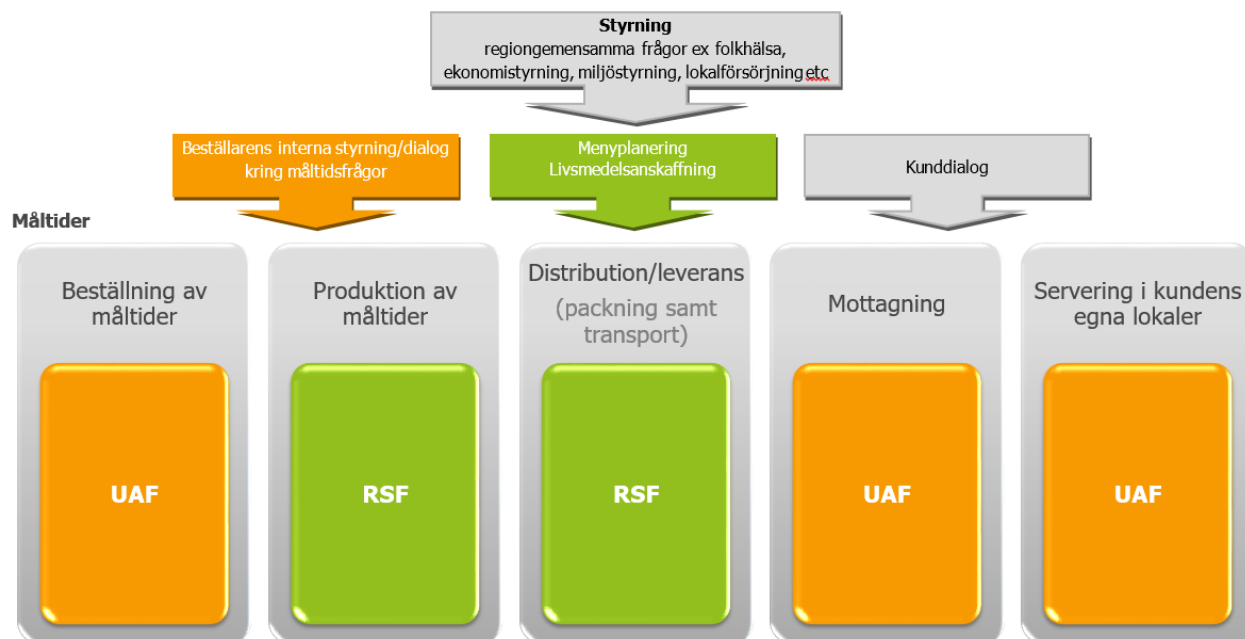
För varje kund finns också kundspecifika måltidsprocesser som ger en övergripande bild av ansvar från beställning till servering. Förklaring till förkortningarna i bilderna av måltidsprocesserna nedan:

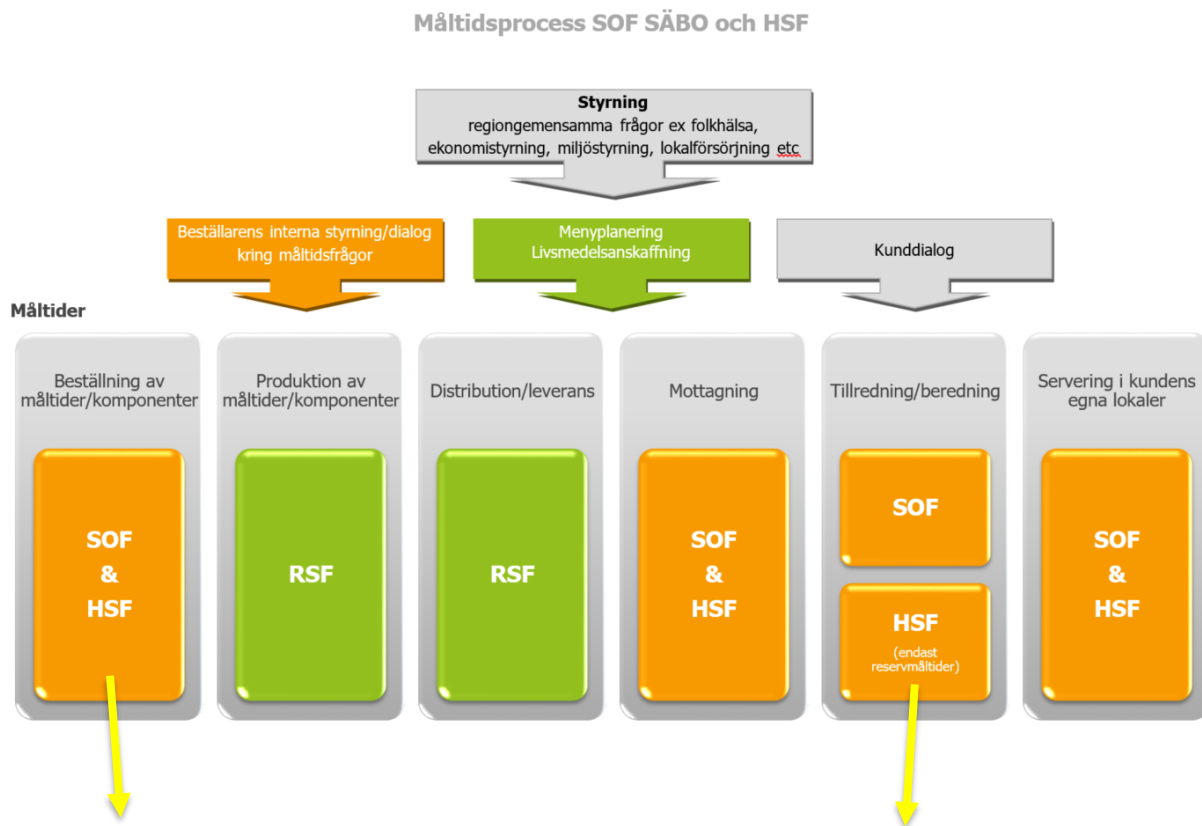
- **RSF** = Regionstyrelseförvaltningen, Avdelning Måltid.
- **UAF** = Utbildnings- och arbetslivsförvaltningen. Förskola, grundskola, anpassad skola, gymnasium och fritidshem.
- **HSF** = Hälso- och sjukvårdsförvaltningen. Sjukhusets vårdavdelningar.
- **SOF** = Socialförvaltningen. Särskilda boenden och ordinärt boende med matdistribution.

Måltidsprocess UAF grundskola och gymnasium



Måltidsprocess UAF förskolor och fritidshem



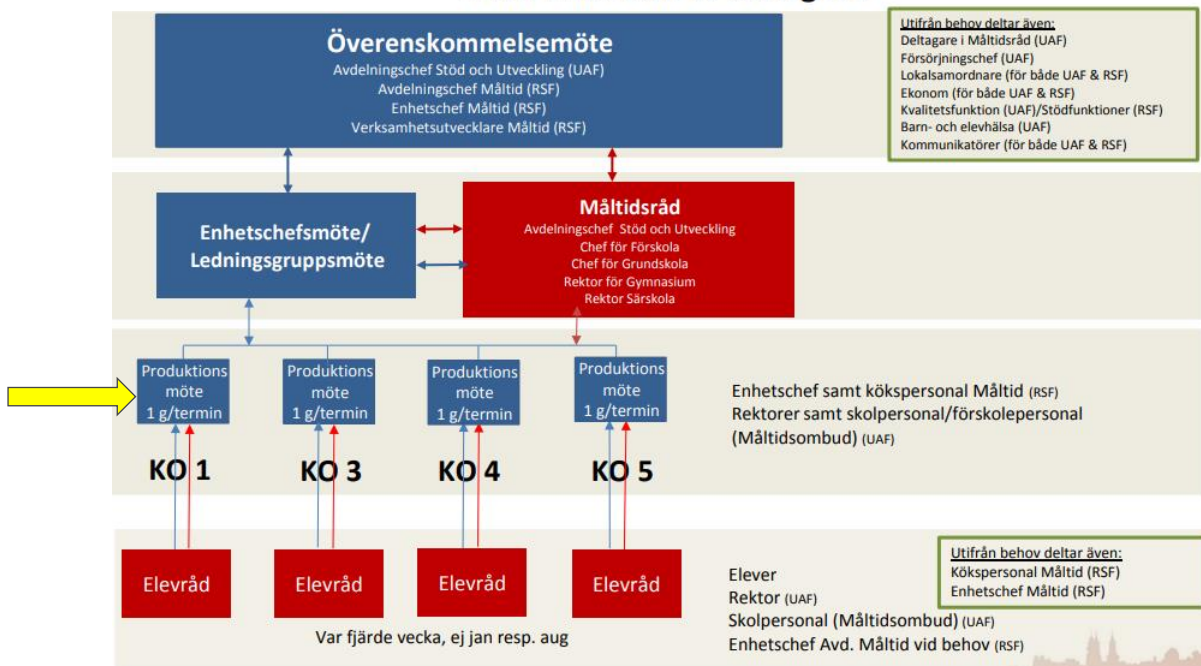


Det finns även lokala översiktslistor som kompletterar måltidsprocesserna, dessa beskriver mer detaljerat ansvarsfördelning gällande beställning och beredning/tillagning.
[Länk till samtliga översiktslistor](#)

Överenskommelserna (som är länkade till på s.6) kompletteras med dialoger i olika mötesnivåer där produktionsmöte är på lokal nivå. Inför produktionsmötet ansvarar alla medarbetare för att delge deltagande representant från köket aktuell information.

Nedan finns ett exempel på kunddialogmodell, denna gäller för UAF. Pilen visar var produktionsmöte ligger i mötesnivå. Liknande kunddialogmodeller finns för SOF och HSF.

Visar organisatorisk tillhörighet, hur ofta möten förekommer samt vilka som är deltagare



4. Omfattning och utbud

Avdelning Måltid producerar, levererar och vid vissa tillfällen även serverar måltider och måltidskomponenter.

Följande antal serveringsdagar omfattas årligen när det gäller aktuella måltidskategorier (om inget annat anges i överenskommelser/avtal), kompletterat med beställningsvolymen för 2022:

		Antal beställda portioner/helår 2022
Förskola	ca 240 dagar	426 569
Skola och gymnasium	ca 178 dagar	1 370 102
Fritidshem	ca 60 dagar	141 720
Sjukhus inkl. psykiatri	ca 365 dagar	87 431
Särskilda boenden	ca 365 dagar	261 354
Ordinärt boende	Utifrån förutsättningar i beviljat bistånd	37 490

Utöver måltider tillhandahåller/säljer avdelning måltid ett bassortiment av livsmedel till Hälso- och sjukvårdsförvaltningen och i viss utsträckning till Socialförvaltningen.

Avdelning Måltid erbjuder inom **förskolan** minst en maträtt och tillhörande grönsak. UAF kompletterar med grönsaker, bröd, smörgåsfett och dryck.

Avdelning Måltid erbjuder inom **grundskola** och **gymnasium** en till två maträtter per dag (varav en vegetarisk rätt) samt grönsaker, bröd, smörgåsfett, passande tillbehör och dryck.

Avdelning Måltid erbjuder till **särskilda boenden, sjukvård** och **psykiatri** lunch och kvällsmat enligt beställning och lokala översiktslistor.

[Länk till samtliga översiktslistor](#)

Till **ordinärt boende** med beviljat bistånd om måltidsstöd erbjuds matlådor utifrån ett urval upp till 17 olika rätter per vecka. Lämpliga tillbehör kompletteras av matgästen själv.

[Den goda måltiden - Matdistribution](#)

Avdelningsförpackade måltider och komponenter samt **disk av kantiner** ingår normalt inte i avdelningens måltidstjänst enligt överenskommelse, men hanteras om möjligt enligt lokala överenskommelser. Viktigt är att dialog finns mellan chef och medarbetare för en uppfattning om tidsåtgång kopplat till huvuduppdraget.

Råkost för grundskola, gymnasium och restaurang – Avdelning Måltid erbjuder alltid 5 stycken olika råkostalternativ varje dag för grundskola, gymnasium och restaurang. **Riktlinjen Den goda Måltiden - Råkost för grundskola, gymnasium och restaurang** ska finnas utskrivna och tillgängliga för alla medarbetare och vikarier i varje kök.

Utflyktsmat - Avdelning Måltid erbjuder ett anpassat utbud av alternativa måltider i samband med utflykter, som inryms inom överenskomna förutsättningar i överenskommelser/avtal med grundskola och gymnasium. [Länk Förtydligande till överenskommelse UAF vid utflyktsmat](#)

Garanti för näringsinnehåll motsvarande vid ordinarie måltid ges inte, då utflykter ses som en enstaka aktivitet där ett prioriterat syfte finns att ge variation i kunskapsinhämtning, måltidsmiljö eller upplevelse. Måltiden vid utflykter motsvarar ordinarie portionspriset.

Mellanmål - Avdelning Måltid erbjuder, där det är möjligt, mellanmålstjänster för fritidshem enligt lokala överenskommelser.

[Lokal Överenskommelse Tilläggstjänst Mellanmålservice UAF](#)

5. Energi- och näringsinnehåll

Måltiderna ska tillagas och serveras enligt Nordiska näringsrekommendationer (NNR) och Livsmedelsverkets rekommendationer. Krav på energi- och näringsinnehåll finns beskrivet i Livsmedelsverkets nationella riktlinjer för; [Måltider i förskolan](#), [Måltider i skolan](#), [Måltider på sjukhus](#) samt [Måltider i äldreomsorgen](#).

Avdelning Måltid ansvarar för att måltider och komponenter som levereras (till beställare) är energi- och näringsberäknade. Menyerna baseras på Livsmedelsverkets rekommendationer. Ett genomsnittligt innehåll av energi- och näring för våra måltider beräknas utifrån rekommenderad portionsstorlek samt för minst fyra sammanhängande veckor.

Näringsinnehållet som beräknas omfattar följande: Energi/portion (MJ eller kcal), fett, mättat fett, fleromättat fett, kolhydrater, protein, fibrer, vitamin C, vitamin D, folat, järn och salt.

5.1 Tallriksmodellen

Tallriksmodellen används som stöd när det gäller planering och att beskriva hur en bra måltid komponeras, proportionerna mellan de tre delarna och ingredienser i måltiden. Modellen är en praktisk översättning av kostråden, vilka i sin tur baseras på de gemensamma nordiska näringsrekommendationerna (NNR). Hur mycket som är lagom att äta - det avgör hunger och energibehov. Måltiden kompletteras med bröd och vatten eller mjölk.

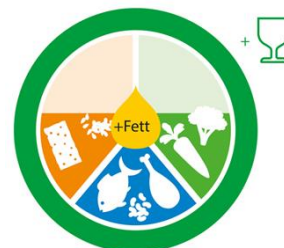
Tallriksmodellen finns i tre olika versioner.



Tallriksmodellen för barn och vuxna som rör sig enligt rekommendationerna
Bildkälla: Livsmedelsverket



Tallriksmodellen för barn och vuxna som inte rör sig särskilt mycket
Bildkälla Livsmedelsverket



Tallriksmodellen för äldre med nedsatt aptit
Bildkälla Livsmedelsverket

- Version 1 används för barn och vuxna som rör sig enligt rekommendationerna. Den har två större delar och en lite mindre och syftar till att öka mängden mat från växtriket och minska på animalierna, vilket är bra för både hälsan och miljön.
- Version 2 är anpassad till barn och vuxna som inte rör på sig så mycket och därmed har ett mindre behov av energi. Där ska halva tallriken fyllas med grönsaker och rotfrukter.
- Version 3 är anpassad till äldre som har nedsatt aptit och därför inte orkar äta så stora portioner. De behöver anpassa sin tallrik för att få i sig tillräckligt med energi och protein genom att äta flera små, energi- och proteinrika måltider.

Mer info finns på [Livsmedelsverkets hemsida](#).

I skolrestaurangerna ska medarbetare inom avdelningen, tillsammans med pedagogiskt ätande i skolrestaurangen, vid behov föra dialog med eleverna om lämplig fördelning av måltidskomponenterna. Vid behov kan en begränsning göras vid första tagningen, med tydlighet att det går bra att ”ta om”.

6. Specialkost och anpassade måltider

Avdelning Måltid tillagar specialkost och anpassade måltider utifrån beställning. För förskola, skola, särskola och gymnasium finns riktlinjer för specialkost och beställning görs [via e-tjänst](#) av vårdnadshavare (eller av myndig elev) samt av pedagoger som äter pedagogisk måltid. Huvudansvaret för barnets/elevens specialkost ligger alltid hos vårdnadshavaren.

För mer detaljerad information om rutin och ansvarsfördelning kring specialkostbeställning, se följande länkar:

[Rutin för hantering av specialkostbeställning och individuellt anpassad specialkost](#)

[Beställning av specialkost UAF](#)

[Beställning av individuellt anpassad specialkost](#)

Beställning av specialkost och anpassade måltider till SOF och HSF sker enligt lokala översiktslistor via kostdatasystem. För ordinärt boende görs beställning veckovis via beställningsblankett.

6.1 Specialkost av medicinska skäl

Avdelning Måltid erbjuder specialkost vid allergi, celiaki, laktosintolerans eller annan överkänslighet och där fullgoda alternativ tillagas och serveras enligt riktlinjer från Livsmedelsverket. Varje gäst ska av kökspersonalen kunna få fullvärdig information om vad samtliga måltider och livsmedel innehåller, inklusive de 14 allergenerna på [EU's allergenlista](#).

6.2 Specialkost – anpassade måltider

Varje kök tillhandahåller måltider som specialkost vid anpassning av religiösa och etiska skäl enligt följande:

- **Lakto – Ovo – vegetarisk kost** innehåller mjölk och ägg.
- **Vegankost** vegankost erbjuds, men näringsriktigheten kan inte alltid garanteras. Det är vårdnadshavares/beställande förvaltningars ansvar att se till att dygnets övriga måltider innehåller berikade produkter och kosttillskott för ett tillräckligt totalt näringsintag.
- **Kost utan blodmat.** Då måltiderna innehåller blodmat erbjuds lakto-ovo-vegetarisk kost.
- **Kost utan griskött.** Då måltiderna innehåller griskött erbjuds lakto-ovo-vegetarisk kost.
- **Kost utan nötkött.** Då måltiderna innehåller nötkött erbjuds lakto-ovo-vegetarisk kost.
- **Koscherkost.** Vegankost alternativ Lakto-ovo-vegetarisk kost erbjuds.
- **Halalkost.** Lakto-ovo-vegetarisk kost erbjuds.

Anpassningar kan även innebära att tillgodose behov när det gäller anpassningar på grund av fysiska, sensoriska, kognitiva eller utvecklingsbetingade funktionsnedsättningar, inkluderat neuropsykiatriska funktionsnedsättningar. [Rutin för hantering av specialkostbeställning och individuellt anpassad specialkost](#). Vid behov av anpassade måltider i förskola, skola, anpassad skola och gymnasium erbjuds en anpassad meny som komplement, så kallad *skuggmeny*. Skuggmenyn är en avdelningsgemensam veckomeny med fem rullande maträtter, en maträtt per dag. Vid behov av ytterligare anpassning av måltid, en individuellt anpassad måltid, följs beställningsrutinen för individuellt anpassad specialkost. Förslaget på individuell anpassning stäms alltid av med köket.

Konsistensanpassning

Anpassning kan också innebära att tillgodose behov av anpassad konsistens:

- Hel och delad – normal konsistens, ev. delad i mindre bitar.
- Grov paté – luftig, mjuk och grovkornig konsistens.
- Timbal – mjuk, slät, kort och har en sammanhållande konsistens, likt en omelett.

- Gelé – mjuk och hal, smälter i munnen.
- Flytande – slät och rinnande, rinner av skeden.
- Tjockflytande – slät och trögflytande, droppar från skeden.

Livsmedel som inte serveras

I kök för förskola, skola, anpassad grundskola, gymnasieskola och anpassad gymnasieskola samt blandproduktionskök, serveras inte måltidskomponenter som innehåller jordnötter, nötter, mandel eller sesamfrön.

Gemensamma benämningar

En enhetlig specialkostmärkning över avdelning Måltids alla kök ska användas för tydliga underlag gällande specialkost, för att minimera risken att fel kost levereras till person med specialkost. [Länk till Märkning av specialkost](#)

6.3 Lokala rutiner

Lokala rutiner per kök och mellan tillagningskök och mottagningskök ska finnas på plats för att säkra en säker specialkost.

7. Menyer

Avdelning Måltid tillhandahåller menyer som är tilltalande, varierande och målgruppsanpassade. Menyn ska finnas väl synlig i varje restaurang och vara utformad så att det tydligt framgår vad/vilka rätter som serveras. Information om måltiderna innehåll av allergener ska tydligt finnas utskrivet på menyn eller i nära anslutning till menyn. Det får gärna tydligt framgå vilka delar av måltiden som är gotländska och ekologiska.

I planering av menyer så ska urvalet av livsmedel säsongsanpassas och bidra till naturlig variation över året samt med anpassning till årets högtider som jul, påsk och midsommar. Planering av menyer ska inkludera växtbaserade rätter och animaliska produkter som främjar både hälsan och en hållbar livsmedelskonsumtion.

Vår avdelningsgemensamma grundmeny är baserad på Livsmedelsverkets rekommendation och utgör ett stöd för att planera, producera, leverera och servera måltider med en **jämn och likvärdig kvalitet**. Menyer skapas och utvecklas av **meny- och receptgruppen**, som består av representanter ifrån verksamheten för samtliga kundkategorier (förskola, skola, äldreomsorg och sjukhus), enhetschef, nutritionist och objektsförvaltare. Grundmenyn är på 8 veckor och följer en kategorimeny.

Avvikelse och **förbättringsförslag** ger inspel till meny- och receptarbetet och ska rapporteras in löpande i [avvikelsesystem](#) som en del i avdelningens utvecklingsarbete med meny och recept. **Alla medarbetare ansvarar** för att bidra med förbättringsförslag och synpunkter genom att lämna in avvikelser. Protokoll för tester av [råvaror](#), [produkter](#) och [maträtter](#) ska användas som underlag för utveckling. Vid behov ska **lokala rutiner** för manuell hantering av förbättringsförslag finnas, så att alla medarbetare löpande kan notera detta.

Ekologiskt och närproducerade livsmedel ska enligt uppdrag användas och planeras för i menyprocessen, varje medarbetare ansvarar för att beställa dessa livsmedel.

Enligt planeringen ska lunch och kvällsmat bidra med 25-35% av dagens energi- och näringsintag inom förskola, skola och sjukvården. Lunch och kvällsmåltider ska vardera bidra med 20-25% av dagens energi- och näringsintag. För dygnets övriga måltider ansvarar vårdnadshavare/beställande förvaltningar, de ansvarar även för att säkra ett komplett närings- och energiintag.

8. Säkra måltider och mat – lagstiftning och hygienrutiner

Varje kök ska ha ett väl fungerande egenkontrollprogram med rutiner som säkerställer livsmedlens säkerhet, redlighet och spårbarhet. En uppdaterad version av **egenkontrollprogrammet** ska finnas utskrivet i varje kök. Förberedelser och tillagning ska ske på ett säkert sätt och varje medarbetare är ansvarig för kökets egenkontrollprogram följs. I egenkontrollprogrammet finns bland annat en rutin för misstänkt matförgiftning/kontaminerat livsmedel med tillhörande checklista.

Lokala justeringar av rutinerna kan och bör göras. Justeringarna får inte innebära lägre krav än livsmedelslagstiftningen anger.

9. Matsvinn

Avdelning Måltid ska systematiskt arbeta för att minska svinnet i hela kedjan samt i samverkan med beställande förvaltningar verka för minskat matsvinn genom hela måltidsprocessen. **Respektive kök** ska arbeta med **lokala rutiner** för att minska svinn. Svinnmätningar ska göras årligen enligt framtagna modell samt rapporteras in till Livsmedelsverkets nationella svinndata-bas. Avdelningen har tilldelats ett politiskt beslutat mål: ”Öka andelen mat som äts upp i skolrestaurangerna genom att minska svinnet årligen med totalt 25 procent under perioden 2024-2027.”

10. Kökslokaler - funktionsprogram

Samtliga kökslokaler där beredning, tillagning och servering sker, ska vara ändamålsenligt utformade för aktuella funktioner som sker och så att krav tillgodoses i såväl livsmedelslagstiftning som arbetsmiljölagsstiftning. Samtliga kök är registrerade hos regionens kontrollmyndighet, enheten för livsmedel och alkoholtillstånd. Kökets planlösning och flöden ska anpassas för att kunna hålla god hygien. Behov av ändamålsenlig utrustning lyfts till ansvarig enhetschef.

Teknikförvaltningen (TKF) äger kökslokaler och matsalar där avdelning Måltid har verksamhet, och avdelning Måltid betalar hyra för dessa. TKF ansvarar för drift och service av befintlig fast installerad utrustning samt underhåll. Detta sker i samråd med avdelning Måltid för att minimera påverkan på verksamheten. **Alla medarbetare** inom avdelning Måltid ansvarar för att informera TKF och enhetschef om brister och behov av underhåll. Detta görs i första hand genom serviceanmälan.

Regionens funktionsprogram ska användas vid planering och utformning av kökslokaler – och ska utgå från olika volymnivåer och behov av:

- Kvadratmeterytor
- Typ av utrustning
- Ytstandarder för golv och väggar
- Standarder för vagnhallar, diskrum, renseri med mera

Golv, andra ytskikt och utrustning ska kunna hållas i gott skick och vara konstruerade så att de går att hålla hygieniskt rena. Lokaler och förvaringsutrymmen ska vara tillräckligt stora för den hantering som sker. Ventilationen ska vara tillräcklig och filter ska gå att göra rena.

11. Kunskap och kompetensutveckling

Utbildningskrav ska vara ställda i relation till befattning. Personal som tillagar och bereder ska ha dokumenterad grundutbildning i restaurang-/storhushållsproduktion eller likvärdig erfarenhet.

All personal vid mat- och måltidstjänster inom avdelning Måltid ska, vid behov och i dialog med chef genomgå behovsanpassade adekvata utbildningar som motsvarar de ökade kraven och behoven av specialistkompetens för kockar och kökspersonal. En grundkompetensplan säkerställer att medarbetare kontinuerligt får inspiration till det dagliga arbetet och fortbildning i livsmedelshygien ske löpande.

12. Upphandling och inköp av livsmedel

Avdelning Måltid följer av regionfullmäktige [antagna direktiv \(RS 2015/207\)](#) för inköp och upphandling av livsmedel, samt anvisningar med baskrav för livsmedel och varugrupper enligt Upphandlingsmyndighetens hållbarhetskriterier.

Målet inför varje upphandling är livsmedel med god kvalitet, anpassade till verksamhetens behov och önskemål. Målet är också att öka antalet gotländska, ekologiska och svenska livsmedel i anbudet.

Avdelning Måltid ska avropa från aktuella storköksavtal. Själva inköpen av livsmedel görs elektroniskt i avsett system.

Alla produkter som köps kan inte upphandlas, vissa artiklar som köps i små mängder och sällan behöver därför köpas utanför avtal. Om en produkt exempelvis köps för 2000-3000 kr per år för hela avdelningen hamnar den sannolikt utanför avtal.

Om en upphandlad produkt inte finns tillgänglig och ersättningsvara erbjuds, ska kvalitén på ersättningsvaran enligt avtal vara minst lika hög som den upphandlade produkten.

Avdelning Måltid har ett **Livsmedelsråd med representanter ifrån verksamheten**, processledare Måltid, nutritionist, objektsförvaltare och enhetschef. Syftet med Livsmedelsrådet är att delta i arbetet med förfrågningsunderlaget, utvärdering samt avtalsuppföljning.

Att vara en länk mellan medarbetarna ute i köken, lyssna in önskemål och föra ut information från Livsmedelsrådet. **Varje medarbetare ansvarar för att förslag kring råvaror och livsmedel lyfts in till Livsmedelsrådet.**

13. I händelse av störning i produktion – Beredskap och Livsmedels-/måltidsförsörjning

Avdelning Måltid har en **krispärm** som ska finnas utskrivet i varje kök. Beredskapspärmen sträcker sig från små störningar till stora kriser och innehåller bland annat rutiner, checklistor och telefonlistor. De kök som lagar mat åt Hälso- och sjukvårdsförvaltningen samt Socialförvaltningen ska ha ett livsmedelslager för att kunna klara sju dagar utan livsmedelsleveranser. De kök som lagar mat åt Utbildnings- och arbetslivsförvaltningen ska klara att laga mat i fem dagar utan livsmedelsleveranser.

Samtliga förvaltningar ska samarbeta över gränserna för att täcka upp beredskapsarbetet i hela måltidsprocessen.

14. Mål- och kvalitetsuppföljning

Uppföljning ska ske lokalt i varje kök. Uppföljning görs av lokala handlingsplaner och med stöd av kvalitetsverktyget Måltidsmodellen.



Måltidsmodellen. Bildkälla: Livsmedelsverket

På central nivå följs aktiviteter utifrån verksamhetsplanen och nedan områden upp för avdelning, köksområde och kök.

Områdena är kopplade till vårt uppdrag.

- Gästens måltidsupplevelse (till exempel utbud och bemötande)
- Andel ätande
- Andel ekologiska livsmedel
- Andel gotländska livsmedel
- Andel svensk kyckling
- Andel svenskt kött
- Andel vegetariska måltider
- Andel specialkost
- Andel mat lagad från grunden

- Koldioxidekvivalenter
- Livsmedelskostnad per portion
- Köp utanför avtal
- Varmhållning
- Svinn
- Egenkontrollprogram är uppdaterat och följs (inkluderar incidentrapportering)

I figuren nedan visas hur uppföljning görs lokalt utifrån avdelningens mål och uppdrag.



Bilaga 1. Regelverk och lagstiftning

Regelverk och lagstiftning som styr avdelning Måltid är:

- EU:s förordning (EG) nr 178/2002, livsmedelslagstiftningen - om livsmedelssäkerhet och med hög skyddsnivå för människors hälsa
- Skollagen 2010:800; 10 kap – om bland annat krav på att måltider i de obligatoriska skolformerna ska vara kostnadsfria och näringsriktiga
- FN:s barnkonventionen - om barns rätt att få näringsrika livsmedel i tillräcklig omfattning och rent dricksvatten, samt undervisning om näringslära (artikel 24, 2c och e)
- Socialtjänstlagen, SoL (2001:453)
- Hälso- och sjukvårdslagen, HSL (2017:30)
- Patientsäkerhetslagen (2010:659)
- Lagen om offentlig upphandling, LOU (2016:1145)
- Arbetsmiljölagen (1977:1160)
- Informationsförordningen (EU) nr 1169/2011 med allmänna regler om livsmedelsinformation relaterat till de 14 allergenerna

Utöver lagstiftningen ovan utgår vi ifrån;

- [Nordiska näringsrekommendationer, NNR](#)
- Livsmedelsverkets Nationella riktlinjer för måltider; -Måltider på sjukhus -Måltider i äldreomsorgen – ordinära, särskilda boenden – hemtjänst och äldreboenden -Måltider i skolan - förskoleklass, grundskola, gymnasieskola och fritidshem -Måltider i förskolan
- Socialstyrelsens föreskrifter och allmänna råd
- Övriga lokala styrdokument relaterat måltidsverksamheten
- Agenda 2030
- [Regional utvecklingsstrategi \(RUS\) för Gotland, med genomförandeprogram](#)
- Regional mat- och livsmedelsstrategi för Gotland
- Branschriktlinjer för Offentlig säker mat framtagna av Sveriges kommuner och regioner (SKR)

Bilaga 2. Samlade länkar

Länkar till samtliga dokument som hänvisas till i Anvisningarna.

[Policy Den goda måltiden – Hållbara måltider och mat i Region Gotland](#)
[Gemensamma riktlinjer Riktlinjer för hållbara måltider och mat i Region Gotland](#)

[Måltidsmodellen Livsmedelsverket](#)
[Tallriksmodellen Livsmedelsverket](#)

[Riktlinjen Den goda Måltiden – Mat lagad från grunden nära gästen](#)
[Riktlinjen Den goda Måltiden - Råkost för grundskola, gymnasium och restaurang](#)

Överenskommelser:

[Överenskommelse Måltidsservice till UAF förskoleklass och grundskola åk 1-9 inkl. anpassad skola & anpassad gymnasieskola](#)
[Överenskommelse Måltidsservice till UAF förskola och fritidshem](#)
[Överenskommelse Måltidsservice till UAF gymnasium](#)
[Överenskommelse Måltidsservice SOF SÄBO, egen regi](#)
[Överenskommelse SOF Mat ordinärt boende](#)
[Överenskommelse Måltidsservice till HSF vårdavdelningar](#)

Samtliga översiktslistor

[Den goda måltiden - Matdistribution](#)

[Utflyktsmat UAF Förtydligande till överenskommelse](#)

[Tilläggsjänst Mellanmålsservice UAF Lokal Överenskommelse](#)

Specialkost:

[Rutin för hantering av specialkostbeställning och individuellt anpassad specialkost](#)
[Beställning av specialkost UAF](#)
[Beställning av individuellt anpassad specialkost](#)
[Specialkostbeställning e-tjänst, görs av vårdnadshavare \(eller av myndig elev\) samt av pedagoger som äter pedagogisk måltid](#)
[Märkning av specialkost](#)

[Egenkontrollprogram avdelning Måltid](#)

[Direktiv livsmedelsupphandling](#)

[Beredskapspärm för kök](#)

[Nationella riktlinjer från Livsmedelsverket:](#)
[Måltider i förskolan, Måltider i skolan, Måltider på sjukhus samt Måltider i äldreomsorgen](#)