

Öhrlings

---

PRICEWATERHOUSECOOPERS 

Revisionsrapport

Kosthållning inom kommunens  
verksamheter

Fagersta kommun

December 2008

Gun-Britt Alnefelt

## Innehållsförteckning

1	Inledning .....	1
1.1	Bakgrund .....	2
1.2	Syfte och revisionsfrågor .....	2
1.3	Organisation .....	3
1.4	Lagstiftning.....	5
1.4.1	Lagar och förordningar kring hantering av livsmedel.....	5
1.4.2	Skollagen .....	6
1.4.3	Socialtjänstlagen .....	6
1.5	Kontroll.....	7
1.5.1	Vem genomför vilken tillsyn? .....	8
1.5.2	Genomförd tillsyn .....	8
1.6	Mål med kosthållningen .....	10
1.6.1	Kostservice för äldre och handikappade inom Vård och omsorg.....	11
1.7	Kundundersökningar .....	11
1.8	Kostservice inom hemtjänsten.....	12

## 1 Sammanfattning

De förtroendevalda revisorerna i Fagersta kommun har givit Komrev inom Öhrlings PricewaterhouseCoopers i uppdrag att granska kosthanteringen inom Fagersta kommun. Syftet var att bedöma ändamålsenligheten i kosthanteringen i kommunen. Granskningen visar att nuvarande organisation ger ett ostrukturerat intryck. Man har byggt upp ett centralkök som levererar både till skola, förskola, äldreomsorg och även enheter utanför kommunen (gymnasiet). Detta centralkök verkar inte naturligt höra samman med Utbildnings- och fritidsfrågor där centralköket f n finns under den enhet som hanterar kostservice. Kostservice är i ett sådant fall mer en produktionsenhet och bör tillhöra den enhet inom kommunen som hanterar dessa verksamheter.

En mer renodlad köp- och säljorganisation där kostservice inte ingår som en avdelning inom en enhet som är kund till kostservice förefaller mer affärsmässig. Nuvarande ekonomiska principer där man räknar upp intäkter enligt budgetdirektiven för en del av verksamheten, säljer till portionspris som inte räknas upp för en annan del av verksamheten kan innebära att någonderas matkostnad finansieras av en någon annan verksamhet.

Det pågår en analys av kostnadsbilden inom kostservice och man håller på att ta fram en ny modell för ersättning från äldreomsorg, skola och förskola.

Genom att använda en enda transportör för maten kan mycket av transporterna samordnas mellan äldreomsorg och skola.

Det kan finnas anledning att utreda om det är möjligt att kostservice skulle tillhöra NVK och samarbete med Norbergs kommun kan innebära fördelar för båda kommunerna

Oavsett organisationsform är det viktigt att man politiskt tar ställning till vad som skall gälla för matkvaliteten i kommunen. Det är många människor som får en stor del av "sitt dagliga bröd" via kommunens försorg och det är precis lika viktigt vilken kvalitet man kan förvänta sig här, som vilken kvalitet som gäller för den utbildning, vård etc som kommunen ansvarar för. Detta kan t ex fastställas i ett kostpolitiskt program eller en kostpolicy.

Sedan 2006 har rutiner vad gäller egenkontroll etc tagits fram inom kostservice. Det finns nu framtaget för alla enheter. Utbildning av alla anställda inom kostservice genomförs numera regelbundet. Det finns fortfarande förbättringsområden såsom komplett HACCP inom Alfa-köket. Konstaterade brister har avhjälpats eller håller på att avhjälpas. Det saknas idag dokumenterade rutiner för många moment inom livsmedelskedjan för de

mottagningskök som inte sorterar under kostservice. Det är angeläget att man snarast dokumenterar alla rutiner samt att man inför ett system för att kontrollera att man följer samtliga rutiner t ex via den planerade interna kontrollen.

Utbildnings- och fritidsnämnden har mål kring kostservice. Mål som följs upp i delårsrapport och årsredovisning.

Eftersom många av brukarna inom äldreomsorgen får hela sitt näringsintag via kommunen är det viktigt att politiken formulerar mål även för denna verksamhet inom socialnämnden.

Regelbundet genomförda kundundersökningar är mycket viktiga för att få underlag för hur verksamheten fungerar och upplevs. Det är också viktigt för att få reda på vad som upplevs som viktiga frågor för kunden. Målsättning bör vara att snarast införa regelbundna kundundersökningar inom både Utbildnings- och fritidsnämnden och Socialnämnden.

Maten som levereras inom hemtjänsten lagas och transporteras ut till brukare av Samhall idag. Denna tjänst upphandlas med krav att det skall vara enligt konceptet Cook Chill. Med de krav på varmhållning som idag finns är det inte möjligt för Alfa-köket och hemtjänsten att leverera varm mat till brukaren på ett kostnadseffektivt sätt. Det är inte heller möjligt att bygga om Alfa-köket för att klara att leverera Cook Chill då det kräver stora investeringar enligt kostchefen

## **2 Inledning**

### **2.1 Bakgrund**

Många av kommunens verksamheter innehåller någon form av tillhandahållande av mat; skolan, förskolan, äldreomsorg m m. Livsmedelshanteringen är omgärdad av många lagar och regler med särskilda tillsynsmyndigheter som bevakar efterlevnaden av dessa regler.

För många är kommunens mat den enda mat de äter och det är viktigt att denna mat är näringsriktig men också tilltalande så att man får i sig det man behöver.

### **2.2 Syfte och revisionsfrågor**

De förtroendevalda revisorerna i Fagersta kommun har gett Komrev inom Öhrlings PricewaterhouseCoopers AB i uppdrag att granska ändamålsenligheten i kosthållningen i Fagersta kommun. Granskningen syftar till att besvara frågan om kosthållningen i kommunen är ändamålsenlig genom att belysa följande frågor:

- Vilken organisation finns kring mathållning i kommunen och vilka överväganden finns kring nuvarande organisation
- Vilka regler finns kring mathållningen inom kommunen
- Vilka regler finns i kommunen när det gäller matens kvalitet
- Vilken uppföljning sker av de regler som gäller kring maten
- Vilken kontroll sker enligt livsmedelslagen och hur hanterar kommunen eventuella anmärkningar enligt denna lag
- Genomförs kundundersökningar och vad är resultatet?
- Varför klarar inte kommunen av att konkurrera med Samhall om kostproduktion till hemtjänsten?

## 2.3 Organisation

Kostservice ansvarar för kostproduktion, transporter och servering av mat till kommunens skolor och förskolor. Till förskolorna levereras även varor för frukost och mellanmål. Enheten säljer också sina tjänster till Socialförvaltningens äldreboende och Norra Västmanlands Utbildningsförbund (NVU). All tillagning sker på centralköket vid Alfaskolan, där också matsal finns för servering till Alfaskolans elever. Det årliga portionsantalet uppgår till cirka 550 000 portioner. Mat transporteras under varmhållning till 20 mottagningskök. Man levererar mest luncher men till vissa enheter inom äldreomsorgen levereras även middagar. I nedanstående tabell visas livsmedelskostnad, levererade portioner samt livsmedelskostnad per portion för de olika kundkategorierna.

	<b>Totalt 2004</b>	<b>Totalt 2005</b>	<b>Totalt 2006</b>	<b>Totalt 2007</b>
<b>Äldreomsorg</b>				
Livsmedelskostnad, Totalt	2 306 000	2 239 000	2 317 000	2 685 000
Antal portioner	165 458	166 487	176 873	196 880
Livsmedelskostnad per portion	13,94	13,45	13,1	13,64
<b>Grundskola och gymnasium</b>				
Livsmedelskostnad, Totalt	2 959 500	2 559 000	2 885 000	3 041 000
Antal portioner	312 618	288 063	272 371	278 832
Livsmedelskostnad per portion	9,47	8,88	10,59	10,91
<b>Förskola</b>				
Livsmedelskostnad, Totalt	1 367 000	1 447 000	1 425 000	1 546 000
Antal portioner	96 682	101 905	100 245	103 434
Livsmedelskostnad per portion	14,14	14,2	14,22	14,95

Nuvarande organisation kring mathållningen i Fagersta kommun verkar ha växt fram under åren och någon direkt uttalad tanke med nuvarande organisation har inte framkommit under granskningen. Idag sorterar kommunens centralkök, Alfaköket, under Utbildnings- och fritidsnämnden. Kommunens kostchef tillhör också denna förvaltning.

I Utbildnings- och fritidsnämndens reglemente finns inte kostservice uppräknat bland de verksamheter som nämnden ansvarar för.

Kostchefen ansvarar för verksamheten inom kostservice och ingår i utbildnings- och fritidsförvaltningens ledningsgrupp. Nuvarande kostchef har varit anställd sedan våren 2008. Kostchefen innan dess var anställd i 1,5 år och dessförinnan hade man en kostchef som stannade i tre år. Omsättningen på kostchefer innebär att mycket av de initiativ och förändringar som en chef initierat blir i någon mån ”liggande” i väntan på att den nye kostchefen har hunnit sätta sig in i verksamheten.

Kostchefen ansvarar förutom för Alfaköket även för de mottagningskök som finns inom grundskolan och förskolan. De anställda som jobbar i dessa mottagningskök är anställda av kostservice och i stort sett samtliga har deltidsanställningar. Alfaköket förestås av en husmor med biträdande husmor. Man har en anställd som är dietistansvarig för förskola och skola samt en anställd som utbildats inom specialkost. Husmor och biträdande husmor har ingen delegation idag när det gäller beslut som måste tas i köket. En översyn över ansvars- och beslutsrätten bör ske när det gäller kostservice.

Mottagningsköken inom förskolan lagar själva frukost och mellanmål till barnen. Råvarorna köps av två av förskolorna via Alfa-köket, resten av förskolorna gör egna matinköp via ramavtalsgrossister.

Med socialförvaltningen har tecknats avtal om leveranser av mat. Avtalen är daterade 1996 med ett angivet pris per portion. I avtalet står att priset skall justeras med konsumentprisindex men så har inte skett. Priserna har legat fast sedan 1996. Intäkterna från förskolorna, fritidshemmen och grundskolorna avseende kostservice sker via en budgetfördelning. Denna baseras på en fördelning som skett någon gång under 1990-talet och sedan dess sker en uppräknings av beloppet utan att motsvarande kontroll av de verkliga kostnaderna som bör belasta respektive verksamhet tas fram.

Kostservice ansvarar för de lokaler som används som mottagningskök som finns inom förskolor och grundskolorna. Dessa hyrs av NVK. För närvarande är det oklart vem som står för vilka kostnader när det gäller investeringar i utrustning som måste köpas på nya direktiv i livsmedelslagarna.

Transporten av mat från centralkök till mottagningsköken sker idag via två olika transportörer. All mat till äldreomsorgen går via en leverantör, all mat till skola, förskola via AMA.

### **2.3.1 Revisionell bedömning**

Nuvarande organisation ger ett ostrukturerat intryck. Med en organisation som den som finns när det gäller kosten med ett centralkök som levererar både till skola, förskola,

äldreomsorg och även enheter utanför kommunen (gymnasiet) verkar den inte naturligt höra samman med Utbildnings- och fritidsfrågor. Kostservice är i detta fall en produktionsenhet och bör tillhöra den enhet inom kommunen som hanterar dessa verksamheter.

En mer renodlad köp- och säljorganisation där kostservice inte ingår som en avdelning inom en enhet som är kund till kostservice förefaller mer affärsmässig. Nuvarande ekonomiska principer där man räknar upp intäkter enligt budgetdirektiven för en del av verksamheten, säljer till portionspris som inte räknas upp för en annan del av verksamheten kan innebära att någonderas matkostnad finansieras av en någon annan verksamhet.

Det pågår en analys av kostnadsbilden inom kostservice och man håller på att ta fram en ny modell för ersättning från äldreomsorg, skola och förskola.

Genom att använda en enda transportör för maten kan mycket av transportererna samordnas mellan äldreomsorg och skola.

Det kan finnas anledning att utreda om det är möjligt att kostservice skulle tillhöra NVK och samarbete med Norbergs kommun kan innebära fördelar för båda kommunerna.

## **2.4 Lagstiftning**

Verksamheten inom kostservice påverkas av bl a lagstiftningen kring livsmedelshantering, skollagen och socialtjänstlagen. Nedan följer en kort genomlysning av några viktiga lagar.

### **2.4.1 Lagar och förordningar kring hantering av livsmedel.**

Fyra EG-förordningar om hygien och kontroll inom livsmedelsområdet tillämpas inom EU fr.o.m. den 1 januari 2006. Det är dels två förordningar om hygien som riktar sig till företagen, förordning (EG) nr 852/2004 och (EG) nr 853/2004, dels två förordningar om kontroll som riktar sig till kontrollmyndigheterna, förordning (EG) nr 882/2004 och (EG) nr 854/2004.

Kommunen har ett stort ansvar att se till att ändamålsenliga rutiner utarbetas, följs och att uppföljning av att så är fallet regelbundet genomförs. Ändamålsenliga rutiner för utbildning/information/handledning av berörd personal är därför avgörande för säker livsmedelshantering. Kommunen är skyldig att uppfylla relevanta krav i livsmedelslagstiftningen och kontrollera att så är fallet. Om kommunen eller kommunens ledning inte själv deltar i livsmedelshanteringen, t.ex. en barn- och utbildningsnämnd, är det särskilt viktigt med tydliga och effektiva rutiner för kommunens uppföljning av efterlevnaden.

Det är upp till kommunen att förse sig med rätt kompetens för att utarbeta, följa och upprätthålla ett system för egenkontroll som säkerställer efterlevnad av relevanta krav i lagstiftningen. Systemet för egenkontroll ska vara grundat på HACCP<sup>1</sup>-principerna. För verksamheter som innehåller beredning, behandling eller bearbetning av livsmedel innebär det att systemet ska vara uppbyggt utifrån en faroanalys, där man identifierat de steg i verksamheten som är avgörande för livsmedelssäkerheten.

Förutom självklara enheter som centralkök omfattas även följande enheter av livsmedelslagstiftningen:

- Matlagning i gruppboende eller liknande vårdformer. Den organisation som gruppboendet tillhör, t.ex. en kommun eller ett privat vårdföretag, är ett livsmedelsföretag.
- Hemtjänst, av en kommun eller av en annan organisation anställd personal, hanterar mat åt hjälpbehövande. Den organisation som tillhandahåller hemtjänstservice, t.ex. en kommunal nämnd, uppfyller kriteriet för ett livsmedelsföretag.
- Transport av livsmedel av transportör som mer än vid enstaka tillfällen anlitas av livsmedelsföretag, t.ex. leverans av mat mellan skolor.
- Matlagning av dagbarnvårdare i dennes bostad. Den organisation som tillhandahåller barnomsorg, t.ex. kommunen, uppfyller kriteriet för ett livsmedelsföretag.
- Matlagning i skola i undervisningssyfte där maten äts av eleverna, t.ex. hemkunskap. Inköp, förvaring och distribution av livsmedel kan anses ingå i livsmedelsföretaget, däremot inte elevernas matlagning och servering.
- Matlagning i skola i undervisningssyfte, t.ex. kockutbildning, och där maten serveras till utomstående

## 2.4.2 Skollagen

Skollagen (1985:1100, revidering 2005:21) innefattar regler för skolmåltidsverksamheten. Av lagen framgår att elever i grundskola, obligatorisk särskola, specialskola samt fristående skolor skall erbjudas kostnadsfria skolmåltider. I övrigt saknas lagstiftning på området.

## 2.4.3 Socialtjänstlagen

I socialtjänstlagen finns inget som explicit berör mat och näring. Det finns krav på systematiskt kvalitetsarbete där all verksamhet skall fortlöpande säkras och utvecklas och detta innefattar även mat och näring. Socialstyrelsen samarbetar med Livsmedelsverket kring mat för sjuka. I föreskrifter kring äldre- och handikappomsorgen finns inget specifikt om de äldres kosthållning.

---

<sup>1</sup> HACCP: Hazard Analysis Critical Control Points, system som identifierar, bedömer och styr faror som är viktiga för livsmedelssäkerheten. HACCP utvecklades i USA för att undvika att astronauter blev matförgiftade ute i rymden.

I Socialstyrelsens föreskrifter och allmänna råd om anmälan av missförhållanden i omsorgen om äldre och funktionshindrade (SOSFS 2000:5) står dock att brister i omsorgen kan utgöras av brister i mathållningen. I relation till denna föreskrift finns också en definition av omsorg, där området mat och måltid tas som exempel på insatser i form av service respektive omvårdnad. Service exemplifieras som: hjälp med inköp, tillredning av måltider, alternativt leverans av färdiglagad mat. Insatsen omvårdnad ska tillgodose fysiska, psykiska och sociala behov och hjälp med att äta och dricka ges som exempel på detta.

#### **2.4.4 Lokala regler kring kostservice**

Något kostpolitiskt program finns inte i Fagersta kommun och några beslut kring matens kvalitet finns inte i Fagersta kommun. Vid intervjuerna framkommer att man i Alfaköket försöker att så långt som möjligt "laga maten från grunden", dvs använda så lite prefabricerat som möjligt men någon sådan "policy" beslutat politiskt finns inte.

Idag genomförs ingen konsekvent näringsberäkning av den mat som serveras. Vid genomförda kontroller visar det sig dock att maten har ett tämligen bra näringsvärde då man alltid serverar sallad, mjölk och knäckebröd. Man har skaffat ett särskilt kostprogram för denna näringsberäkning men det är ännu inte i drift.

#### **2.4.5 Revisionell bedömning**

Oavsett organisationsform är det viktigt att man politiskt tar ställning till vad som skall gälla för matkvaliteten i kommunen. Det är många människor som får en stor del av "sitt dagliga bröd" via kommunens försorg och det är precis lika viktigt vilken kvalitet man kan förvänta sig här, som vilken kvalitet som gäller för den utbildning, vård etc som kommunen ansvarar för. Detta kan t ex fastställas i ett kostpolitiskt program eller en kostpolicy.

### **2.5 Kontroll**

Den som har en verksamhet där livsmedel hanteras yrkesmässigt måste ha egenkontroll. Det gäller både för registrerade och för godkända anläggningar. Miljö- och hälsoskydd granskar systemet för egenkontroll i samband med ansökan om godkännande samt vid fortlöpande kontroller.

Hur egenkontrollen ska se ut beror på hur omfattande verksamheten är och vilka risker som finns. En komplicerad och känslig verksamhet måste ha en mer omfattande egenkontroll än en som är enkel och som innebär en mindre risk.

Det finns framtagen egenkontroll för varje enhet inom kostservice som följs upp via årliga revisioner. All personal har det senaste året fått en utbildning och man kommer att fortlöpande utbilda all personal. Nyanställda och vikarier får en genomgång av ett framtaget dokument kring viktiga rutiner i livsmedelskedjan tillsammans med husmor.

## 2.5.1 Vem genomför vilken tillsyn?

Kommunen är ansvarig för egentillsynen och myndigheten för den offentliga tillsynen. Kommunen utför egentillsyn, det vill säga identifierar de faktorer i verksamheten som utgör riskmoment för livsmedlens trygghet och sköter om att riskfaktorerna är under kontroll. Tillsynsmyndigheten (i första hand kommunens miljö- och hälsoskyddsnämnd, i vissa fall Livsmedelsverket) kontrollerar att livsmedelsföretagaren lever upp till kraven i livsmedelslagstiftningen. Ett system för egentillsyn – egenkontrollprogram – ska finnas hos livsmedelsföretagaren för att säkerställa att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls. Tillsynsmyndighetens roll är framför allt att kontrollera att det fungerar och har därmed en ”revisorsroll”. I tillsyn ingår:

- granskning och bedömning av företagets egenkontrollprogram mot gällande lagkrav
- genomgång av dokumenterade rutiner, arbetsinstruktioner och resultat från mätningar, analyser, protokoll, reklamationer m m.
- iakttagelser från verksamheten: följer personalen arbetsinstruktionerna, har personalen kunskap för det de ansvarar för,

## 2.5.2 Genomförd tillsyn

Ansvar för tillsynen av livsmedelsanläggningar ligger fortfarande hos kommunernas miljöenheter. I Fagersta kommun sker detta via Västmanland-Dalarna miljö- och byggförvaltning. När det gäller de kommunala anläggningarna i Fagersta kommun är samtliga 5 tillagningskök godkända och 22 anläggningar är registrerade.<sup>2</sup> Dagmammor och transporter är ännu inte registrerade. Dagmammor kommer att registreras under 2009 och anmälan om registrering för transporter ska enligt överenskommelse inkomma under nov-dec 2008. Varje enskild dagmamma kommer inte att registreras utan samtliga dagmammor kommer att ingå i en och samma registrering.

I tabellen nedan listas de kommunala objekt som finns i Fagersta och där kan utläsas vilka som har inspekterats under 2007-2008. Om det finns någon kommunal verksamhet som inte är registrerad hos miljöenheten i dagsläget så är det den ansvariga förvaltningens

---

<sup>2</sup> Verksamheter som har beredning, behandling eller bearbetning av livsmedel ska **godkännas**. Det gäller till exempel restaurang, café, gatukök, fordon, industri, konditori eller butik med manuell hantering. Verksamheter med enklare hantering ska **registreras**, till exempel försäljning av förpackade livsmedel eller grönsaker.

skyldighet att anmäla detta till Miljö- och hälsa. I listan framgår vilket datum som anläggningarna godkändes samt vilka som är registrerade. Samtliga anläggningar har haft en eller flera avvikelser. Det är endast 5 anläggningar som inte har haft allvarliga avvikelser under de två sista åren. Mariaskolan och Villa Linden kommer att inspekteras under 2009 och Nybo Gruppboende ska inspekteras under 2010. De objekt som inte är inspekterade under 2007 eller 2008 är markerade.

Tabell 1. Livsmedelsanläggningar ägda av Fagersta kommun. Källa: Västmanland-Dalarna miljö- och byggförvaltning.

Namn	Verksamhet	Beslutstyp	Datum	Nästa ordinarie inspektion	Avvikelser	Allvarliga avvikelser
Förskolan Barret	STORHUSHÅLL	Registrering	20060324	nov-08		
HOTELL OCH RESTAURANGPROGRAMMET	RESTAURANG	Godkännande	20070126	2009		X
FAGERSTAHALLENS SERVERINGSKÖK	STORHUSHÅLL	Registrering	20061103	2009		X
SERVICEHUSET MALMEN	STORHUSHÅLL	Godkännande	20060713	2009		X
SERVICEHUSET STOLPVRETEN	STORHUSHÅLL	Registrering	20060620	2009		X
FÖRSKOLAN HUMLAN	STORHUSHÅLL	Registrering	20060622	2009		X
MARIASKOLAN	STORHUSHÅLL	Registrering	20061106	2009		
FÖRSKOLAN ROSEN	STORHUSHÅLL	Registrering	20060622	2009		X
FÖRSKOLAN BJÖRKSTA	STORHUSHÅLL	Registrering	20060622	2009	x	
FÖRSKOLAN PRÄSTKRAGEN	STORHUSHÅLL	Registrering	20060622	2009		X
Per Olsskolan	STORHUSHÅLL	Registrering	20061103	2009		X
Villa Linden	STORHUSHÅLL	Registrering	20060703	2009		
LINDGÅRDEN	STORHUSHÅLL	Godkännande	20070328	2009		X
FÖRSKOLAN BJÖRKBÄCKEN	STORHUSHÅLL	Registrering	20060622	2009	x	
Alfaskolan	SKOLKÖK	Godkännande	20070125	2009		X
FÖRSKOLAN UGGLAN	STORHUSHÅLL	Registrering	20060622	2009	x	
Servicehuset Koltrasten	STORHUSHÅLL	Registrering	20060620	2009		X
Förskolan Vilhelmina	STORHUSHÅLL	Registrering	20060324	2009		X
BERGSLAGSGÅRDEN SJUK- O BEHANDLINGS	SJUKHEM/SJUKHUS	Godkännande	20070730	2009		X
SERVICEHUSET SOLLIDEN	STORHUSHÅLL	Registrering	20061103	2009		X
FÖRSKOLAN SOLÄNGEN	STORHUSHÅLL	Registrering	20060324	2009		X
Femett Matsal	RESTAURANG	Registrering	20070108	2010		X
Uddeholmsvägens Gruppboende LSS	STORHUSHÅLL	Registrering	20060331	2010		
NYBO/Gruppboende	BEHANDLINGSHEM	Registrering	20061130	2010		X

BRINELLSKOLANS CAFE	CAFETERIA	Registrering	20070221	2010		X
Förskolan Ängelsberg	STORHUSHÅLL	Registrering	20060324	2010		X
Sans a toutvägens Gruppboende	STORHUSHÅLL	Registrering	20060619	2012	x	

Bristerna ovan bestod i bristande hygienutbildning, vilket nu har genomförts för all personal. Man hade inte dokumenterat hur rapport av skadedjur skall ske. Handfat fattades i kök. När man i ett mottagningskök fryser in bröd etc skall denna förpackning markeras med datum och innehåll. Vid intervjuerna framkom att det fortfarande saknas dokumenterade rutiner i många av de moment som ingår i livsmedelskedjan.

### 2.5.3 Revisionell bedömning

Sedan 2006 har rutiner vad gäller egenkontroll etc tagits fram inom kostservice. Det finns nu framtaget för alla enheter. Utbildning genomförs numera. Det finns fortfarande förbättringsområden såsom komplett HACCP inom Alfa-köket. Konstaterade brister har avhjälpts eller håller på att avhjälpas. Det saknas idag dokumenterade rutiner för många moment inom livsmedelskedjan särskilt inom mottagningsköken. Det är angeläget att man snarast dokumenterar alla rutiner inom kostservice samt att man inför ett system för att kontrollera att man följer samtliga rutiner t ex via den planerade interna kontrollen.

## 2.6 Mål med kosthållningen

Kostservice skriver på Fagersta kommuns hemsida ” Vår avsikt är, att måltiden skall grundläggas och främja goda matvanor och vara en trevlig och rogivande stund. Den ska tillvarata svenska mattraditioner men också öka förståelsen för andra matkulturer. Skollunchen skall ge 25-30 % av dagsbehovet av näringsämnen och energi.”

I Utbildnings- och fritidsnämndens budget 2008 finns följande mål för kostservice:

### Inriktningsmål

- Måltidsverksamheten är en god kulturbärare, vilket vi visar genom att både följa svensk mattradition vid olika högtider och genom att variera svensk husmanskost med mat från andra länder.
- Måltiderna i skolan är så uppskattade att alla elever äter skollunch.
- Specialkost erbjuds den som av medicinska skäl så behöver.
- Alternativ kost erbjuds den som av religiösa, etniska och/eller etiska skäl så önskar.

### Effekt mål samt beskrivning av måluppfyllelse ur delårsrapporten 2008

- *Varje elev och beställare av våra tjänster får vår presentationsfolder där vi presenterar verksamheten, matsedlar, våra insatser som bärare av matkultur samt våra insatser för att värna miljön.*

Målet är uppfyllt för perioden

- *Under hela 2008 genomför vi ett. Salladsprojekt i syfte att öka skolmatens attraktion och andelen ätande samt bidra till förbättrad elevhälsa.*  
Målet är uppfyllt för perioden.
- *Senast hösten 2008 ska varje lunchtillfälle ge måltidsgästen möjlighet att få 25 – 30 % av det dagliga behovet av energi- och näringsämnen tillgodosett.*  
Målet delvis uppfyllt.
- *Servering av specialkost p.g.a. medicinska skäl har för varje individ föregåtts av samråd med vårdnadshavare och/eller elevhälsovården.*  
Målet är uppfyllt för perioden.
- *Alternativ kost av religiösa, etniska och/eller etiska skäl serveras till de barn och ungdomar vars vårdnadshavare lämnat sitt gillande skriftligt.*  
Målet är uppfyllt för perioden.

Skolplanen 2005-2009 innehåller en skrivning om elevhälsa. ” Arbetet med elevens hälsa måste prioriteras. Larmrapporter i samhället pekar på att elevens psykiska hälsotillstånd är sämre idag än tidigare år. Vi vet också att andelen barn/elever med övervikt, påtaglig stress, koncentrationsproblem och problematiska familjesituationer har ökat.”.

## **2.6.1 Kostservice för äldre och handikappade inom Vård och omsorg**

I budgeten för 2008 finns inga mål vad gäller mat för de klienter inom vård- och omsorgsverksamheten som får sin mat via kostservice eller Samhall. Varje enhet kan i sin verksamhetsplan formulera mål för kosthållningen men detta följs inte upp centralt.

Inom äldreomsorgen har Mas tagit fram en rutin som innebär att samtliga brukare i de särskilda boendena regelbundet vägs för att kontrollera att man får i sig tillräckligt med mat. Detta ingår i den individuella vårdplanen.

## **2.6.2 Revisionell bedömning**

Utbildnings- och fritidsnämnden har mål kring kostservice. Mål som följs upp i delårsrapport och årsredovisning.

Eftersom många av brukarna inom äldreomsorgen får hela sitt näringsintag via kommunen är det viktigt att politiken formulerar mål även för denna verksamhet inom socialnämnden.

## 2.7 Kundundersökningar

En större utvärdering av kosten gjordes hösten 2005. En enkät kring skolmaten utsändes till elever på mellanstadiet, högstadiet och gymnasiet. Denna enkät genomfördes även 2001 och 2003. Man hade då en ambition att genomföra denna enkät vartannat år men 2005 var senaste året denna typ av enkät genomfördes.

I samband med en enkät om elevernas trivsel mm som genomfördes hösten 2006 fick eleverna uppge vad man tyckte var viktigt och hur detta fungerade. Av 25 olika påståenden kom ”god mat” som den 4:e viktigaste frågan 2006 men bara 32 % ansåg sig vara riktigt nöjda. Det fanns också en fråga om miljön i matsalarna. Eleverna generellt tycker inte miljön är så viktigt. Av gjorda undersökningar konstateras att långt ifrån alla elever upplever att maten är god.

Kostchefen har kvalitetsmöten med skolan, förskolan och äldreomsorgen en gång per termin för att höra hur kvaliteten på maten upplevs.

Inom Vård och omsorg genomförs inga regelbundet återkommande brukarundersökningar avseende kosten. Varje enhet kan själv genomföra egna brukarundersökningar vilket också har skett. På de särskilda boendena finns s k boenderåd där kostfrågor kan behandlas. Det är av naturliga skäl mest de anhöriga som framför åsikter.

Inom hemtjänsten genomför Samhall regelbundet kvalitetsundersökningar där brukarna får lämna sina synpunkter på maten. Detta ingår som ett krav i de upphandlingar som genomförts (se nedan).

### 2.7.1 Revisionell bedömning

Regelbundet genomförda kundundersökningar är naturligtvis mycket viktiga för att få underlag för hur verksamheten fungerar och upplevs. Det är också viktigt för att få reda på vad som upplevs som viktiga frågor för kunden.

## 2.8 Kostservice inom hemtjänsten

Sedan 2002 levererar Samhall mat till de brukare som har hemtjänst inom Fagersta kommun. Man har gjort tre upphandlingar; år 2002, 2005 och 2008. Förvaltningen genomförde förändringen för att effektivisera sitt arbete. Tidigare hämtade hemtjänstpersonalen matportionerna vid Alfa-köket. Lade portionerna i en särskild väska för varmhållning och körde/gick ut till brukaren. Man beslutade att istället använda konceptet Cook and Chill där portioner levereras till brukaren och dessa värms sedan antingen av brukaren själv eller av hemtjänstpersonal. Man levererar flera portioner per gång och lägger i brukarens kyl. De brukare som inte har tillräckligt stor kyl förvarar sina portioner hos hemtjänstkretsen som sedan tar med en portion vid sedvanligt besök hos brukaren.

Sedan 2002 har dessutom kraven på varmhållning skärpts vid leverans av varm mat. Maten får inte kallna till mer än +61 grader innan den levereras och det är svårt att klara med de avstånd som finns inom kommunen.

Någon diskussion eller utredning vad det skulle innebära att utrusta det befintliga köket med Cook and Chill utrustning har inte genomförts.

## **2.8.1 Revisionell bedömning**

Med de krav på varmhållning som idag finns är det inte möjligt för centralköket och hemtjänsten att leverera varm mat till brukaren på ett kostnadseffektivt sätt. Det är inte heller möjligt att bygga om Alfa-köket för att klara att leverera Cook Chill då det kräver stora investeringar enligt kostchefen.