

Samhällsbyggnadsnämndens arbetsutskott

Tid: Måndagen den 4 april 2022, klockan 13:00

Plats: Sammanträdesrum Killeberg, kommunhuset i Osby

Ärende

- 1 Upprop och protokollets justering
- 2 Godkännande av dagordning
- 3 Information
 - Översynen av samhällsbyggnadsnämnden
 - Valaffischering
 - Träförädling Lönsboda 47:28
 - Plan för byte av och komplettering gatubelysning
 - Gamleby förskola - planändring till bostäder
 - Upphandlingar
- 4 Diskussionspunkt
 - Hundrastgården i Hasslaröd
- 5 Budgetuppföljning per den 31 mars 2022
- 6 Nya kvartersnamn vid Naturbruk
- 7 Riktlinjer utifrån måltidspolicyn
 - Verksamhetsanpassade riktlinjer gällande tillämpning av måltidspolicy inom Barn och Utbildning
 - Verksamhetsanpassade riktlinjer gällande tillämpning av måltidspolicy inom Hälsa och Omsorg
- 8 Begäran av medel för uppstädning av mellanlagret

9 Försäljning av BRIO-huset

10 Förslag till Avsiktsförklaring SBVT, Osby kommun och Östra Göinge kommun

Lotte Melin (C)

Ordförande

Marit Löfberg

Sekreterare

5

Samhällsbyggnad
Mathias Karlsson
0479528122
mathias.karlsson@osby.se

Budgetuppföljning efter mars 2022

Dnr SBN/2022:2

Samhällsbyggnadsförvaltningens förslag till Samhällsbyggnadsnämnden

Samhällsbyggnadsförvaltningen föreslå Samhällsbyggnadsnämnden att godkänna budgetuppföljningen per den 31 mars 2022 för samhällsbyggnad exklusive VA samt för samhällsbyggnad VA.

Barnkonsekvensanalys

Bedöms inte vara aktuellt.

Beslutsunderlag

Rapport, Budgetuppföljning mars 2022, Samhällsbyggnad exklusive VA

Rapport, Budgetuppföljning mars 2022, Samhällsbyggnad VA

Mathias Karlsson

Förvaltningschef

Beslutet skickas till

Mathias Karlsson, Samhällsbyggnadsförvaltningen

6

Samhällsbyggnad
Jan Karlsson
0709 318 273
jan.karlsson@osby.se

Nya kvartersnamn vid Naturbruk

Dnr SBN/2022:87 246

Samhällsbyggnad förslag till Samhällsbyggnadsutskott

Samhällsbyggnadsnämndens arbetsutskott föreslår samhällsbyggnadsnämnden fastställa kvartersnamnen Cassiopeja och Pollux.

Barnkonsekvensanalys

Lagstiftning inte tillämplig.

Sammanfattning av ärendet

Idag är fastigheterna registrerade på kvarteret Castor. En ny detaljplan är framtagen över del av Naturbruksområdet 2021-01-13 akt 1273-P2021/1 som delar upp kvarteret Castor i två nya kvarter. I tidigare detaljplaner har man beslutat om ett antal namn i form av stjärnbilder. Förslaget är att återgå till två av dessa Cassiopeja och Pollux för de nya kvarteren enligt detaljplanen.

Beslutsunderlag

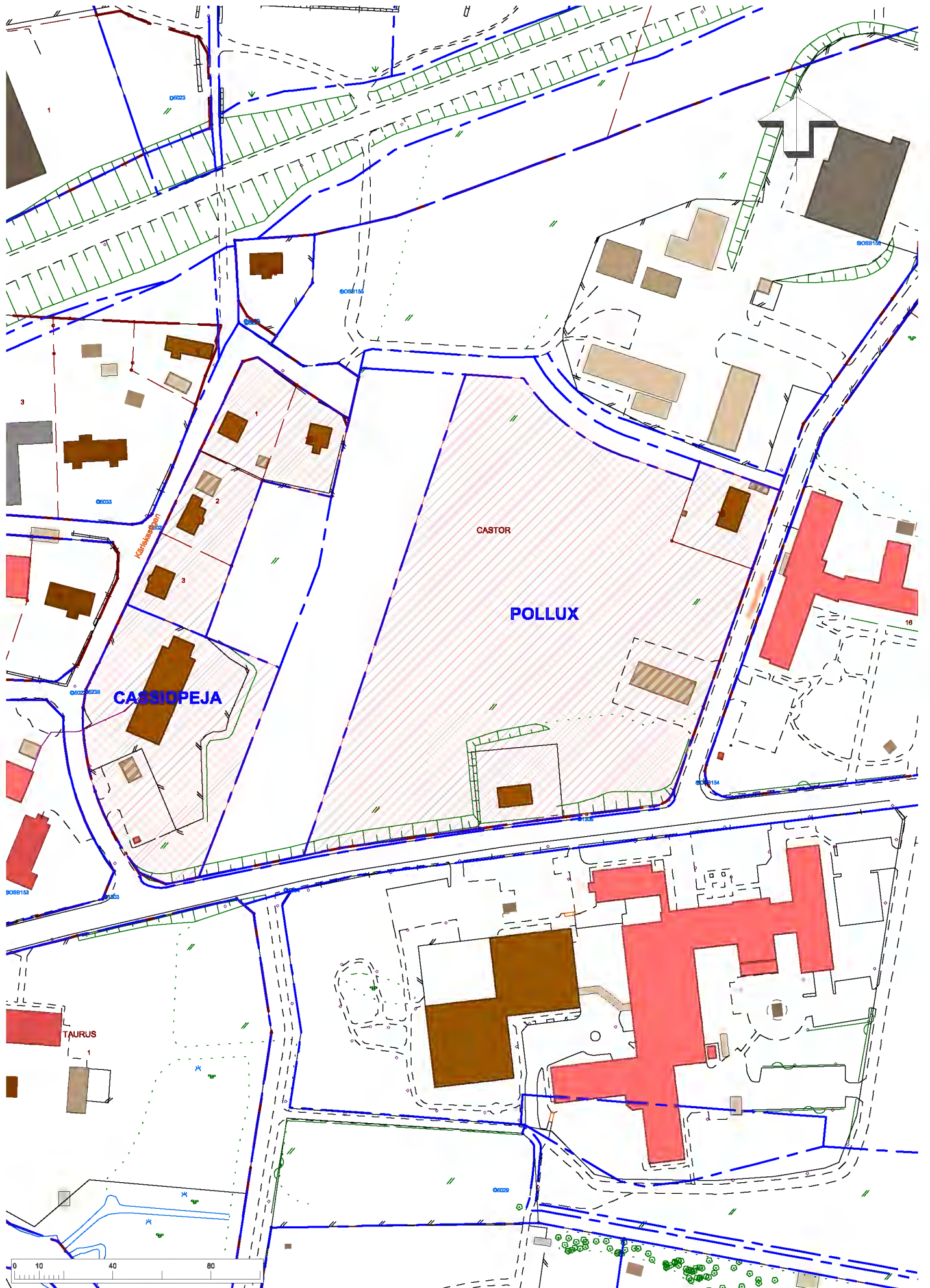
Kartbilaga av kvarteren utbredning.

Mathias Karlsson
Samhällsbyggnadschef

Jan Karlsson
Verksamhetsutvecklare GEO-Data

Beslutet skickas till

Samhällsbyggnad, mark o exploatering



7

Samhällsbyggnad
Mathias Karlsson
Mathias.karlsson@osby.se

Riktlinjer utifrån måltidspolicyn

Dnr: SBN/2020:125

Samhällsbyggnadsförvaltningens förslag till beslut till Samhällsbyggnadsnämndens arbetsutskott

- Att föreslå samhällsbyggnadsnämnden att godkänna föreslagna riktlinjer samt att överlämna dessa till Kommunstyrelsen för beslut i enlighet med Kommunfullmäktiges beslut 2020-09-21 § 96

Sammanfattning

I samband med att Kommunfullmäktige beslutade om kommunens måltidspolicy gavs Samhällsbyggnadsnämnden i uppdrag att:

Ta fram förslag till riktlinjer utifrån måltidspolicyn och översänder den till kommunstyrelsen för beslut.

Framtagandet av dokumenten har gjorts i samarbete med områdescheferna inom barn- och utbildningsförvaltningen och hälsa- och omsorgsförvaltningen. Förslagen har sedan stämts av med respektive nämnd som inte har några synpunkter på riktlinjerna. Riktlinjerna har tagits fram som två olika dokument där hänsyn har tagits till målgruppernas olika behov.

Beslutsunderlag:

- Riktlinje gällande tillämpning av måltidspolicyn inom Hälsa- och omsorgsnämndens verksamhetsområde
- Riktlinje gällande tillämpningen av måltidspolicyn inom Barn- och utbildningsnämndens verksamhetsområde

Mathias Karlsson
Förvaltningschef
Samhällsbyggnadsförvaltningen

Beslutet skickas till:

Kommunstyrelsen
Mathias Karlsson, samhällsbyggnadsförvaltningen



OSBY
KOMMUN

**Verksamhetsanpassade riktlinjer
gällande tillämpning av Måltidspolicy
inom BoU**
Riktlinjer

Förslag 2022-01-31



Beslutad av: Kommunstyrelsen
Framtagen av: Samhällsbyggnad

Beslutsdatum: 202
Dokumentansvarig: Samhällsbyggnad

Ett utskrivet exemplar är alltid en kopia, giltigt original finns på kommunens intranät.

Uppdaterad: <Uppdaterad>

Diarienummer:
Giltighetstid

Tillsvidare



Innehåll

| | | |
|----------|--|----------|
| 1 | Verksamhetsanpassade riktlinjer gällande tillämpning av måltidspolicy inom BoU..... | 3 |
| 1.1 | Kosten inom förskola, grundskola, gymnasieskola och fritidsverksamhet ska..... | 4 |
| 2 | Barn och utbildning..... | 4 |
| 2.1 | Ansvarsfördelning..... | 4 |
| 2.2 | Kommunfullmäktige..... | 4 |
| 2.3 | Kommunstyrelsen..... | 4 |
| 2.4 | Samhällsbyggnadsnämnden..... | 4 |
| 2.5 | Barn-och utbildningsnämnden..... | 4 |
| 2.6 | Servicechef..... | 4 |
| 2.7 | Driftchefer inom kosten..... | 4 |
| 2.8 | Förste kock..... | 5 |
| 2.9 | Rektor..... | 5 |
| 2.10 | Pedagogisk personal och kökspersonal..... | 5 |
| 3 | Matsedel..... | 5 |
| 4 | Måltidsordning..... | 6 |
| 4.1 | Måltidsinnehåll..... | 6 |
| 4.2 | Tallriksmodellen..... | 7 |
| 4.3 | Mat vid särskilda behov/anpassad kost..... | 7 |
| 4.4 | Utflyktsmat..... | 7 |
| 4.5 | Traditioner..... | 7 |
| 4.6 | Måltidsmiljö..... | 7 |
| 4.7 | Säker mat..... | 8 |
| 5 | Barnkonventionen..... | 8 |
| 5.1 | Påverka..... | 8 |
| 5.2 | Veckoträff..... | 8 |
| 6 | Pedagogiska måltider..... | 8 |
| 7 | Bilaga Pedagogiska måltider..... | 8 |
| 7.1 | Riktlinjer för pedagogisk måltid inom förskola, grundskola och fritidshem .. | 8 |
| 7.2 | Vad räknas som en pedagogisk måltid?..... | 8 |
| 7.3 | Pedagogens roll under den pedagogiska måltiden..... | 8 |
| 7.4 | Detta ingår i en pedagogisk måltid..... | 8 |
| 7.5 | Specialkost och etiska koster..... | 8 |
| 7.6 | Hur många äter pedagogisk måltid?..... | 8 |
| 7.7 | Vem äter pedagogisk måltid?..... | 8 |
| 7.8 | Uppföljning..... | 8 |
| 7.9 | Gäster..... | 8 |

1 Verksamhetsanpassade riktlinjer gällande tillämpning av måltidspolicy inom BoU

1.1 Kosten inom förskola, grundskola, gymnasieskola och fritidsverksamhet ska

Erbjuda mat som tillgodoser olika gruppers behov av energi och näring enligt gällande nationella näringsrekommendationer.

Förmedla matglädje till våra matgäster genom ett utpräglat service- och kvalitetstänkande.

Skapa trivsamma måltidsmiljöer

Matgästerna skall ges möjlighet att påverka kvalitet och innehåll när det gäller mat, måltider och måltidsmiljö.

Kosten skall vara en integrerad del i övrig förskole- och skolverksamhet.

<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/broschyror/bra-maltider-i-forskolan.pdf>

<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/broschyror/bra-maltider-i-skolan.pdf>

2 Barn och utbildning

2.1 Ansvarsfördelning

2.2 Kommunfullmäktige

Beslutar om måltidspolicyn.

2.3 Kommunstyrelsen

Beslutar om verksamhetsriktade riktlinjer

2.4 Samhällsbyggnadsnämnden

Ansvarar för att kraven i styrande lagstiftningar uppfylls. Fördelar resurser så kraven som ställs kan uppfyllas.

2.5 Barn-och utbildningsnämnden

Ansvarar för att måltidspolicyn implementeras och efterlevs inom Barn-och utbildningsnämndens verksamhetsområde

2.6 Servicechef

Ansvarig för att måltidspolicyn upprättas och följs upp. Ansvarig att i samråd med verksamheten ta fram riktlinjer som är verksamhetsspecifika.

2.7 Driftchefer inom kosten

Ansvarar för att den mat som lagas och serveras uppfyller livsmedelsverkets rekommendationer och att den anpassas till de som har behov av specialkost.

Ansvarar för att aktuell lagstiftning följs. Ansvarar för att rutinerna inom kostverksamheten fungerar och att fortbildningsbehov hos kostpersonal tillgodoses. Samverkar med personal i skola och förskola om kostfrågor.

2.8 Förste kock

Leda det dagliga arbetet i köket och coacha kökspersonalen så att alla jobbar åt samma håll.

Ansvara för att kvaliteten på det som levereras/serveras från köket är god. Planera en näringsriktig, varierad och kostnadsmedveten matsedel.

Tillsammans med driftchef och personal skapa rutiner och scheman som passar verksamheten. Följa arbetsgivarens mål och måltidspolicy, säkra att gällande lagstiftning följs

Ansvarar för den direkta kundkontakten, verka för ett gott samarbete

2.9 Rektor

Ansvarar för att personal, föräldrar, barn och elever informeras om måltidspolicyn. Samverkar med kostenheten i kostfrågor. Ansvarar för den del av verksamheten i skolrestaurangen som inte är direkt kopplat till livsmedelslagen. Anmäler vilken personal, som i enlighet med riktlinjerna för pedagogiska måltider, ska äta pedagogiska måltider till köket.

2.10 Pedagogisk personal och kökspersonal

Ansvar för att följa antagen måltidspolicy, Ansvar att följa rutiner som upprättats för mathållning och livsmedelshygien. Ansvar för att delta i fortbildning och att ta till sig och använda ny kunskap.

Livsmedelspersonalens olika yrkesroller och ansvar regleras i särskilda arbetsbeskrivningar

3 Matsedel

Matsedel skall finnas på varje enhet så att barn, elever, personal och föräldrar har tillgång till den. Matsedeln ska även finnas i skolmatsappen. Ett Ovo-lakto-vegetariskt alternativ till dagens lunch ska erbjudas i förskolor och skolorna. Maträtterna ska vara årstids-och säsongsanpassade. För en god upplevelse av måltiden är det viktigt att maten:

- Smakar och doftar gott,
- Är så nylagad som det går,
- Har rätt temperatur,
- Stämmer överens med förväntningarna,
- Maten ska till största del lagas från grunden och mindre halvfabrikat skall användas.

Maten som serveras ska vara balanserad, näringsrik och varierad samt följa årstiderna. Målsättningen skall vara att laga maten från grunden, enligt Livsmedelsverkets förslag.

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/matvanor-halsa-miljo/maltider-var-d-skola-omsorg/maltidsmodellen/god/2013apr29_modell_lagat-fran-grunden-revidering_d.pdf

4 Måltidsordning

Förskola och åk F – 6

Dagens energi- och näringstillförsel bör fördelas jämnt över dagen och serveras på regelbundna tider. Enligt svenska näringsrekommendationer ska dagens totala energiinnehåll fördelas enligt följande:

- Frukost, 20-25%
- Lunch, 25-35%
- Middag, 25-35%
- Ett mellanmål bör också ingå.

Inom förskolan serveras frukost, lunch och ett mellanmål som tillsammans ger 65-70 % av dagsbehovet.

Åk 7 – 9, gymnasieskola

Serveras endast lunch, enligt rekommendationerna ska målet utgöra 25 – 35 % av dagsbehovet.

4.1 Måltidsinnehåll

Näringsbehovet tillgodoses bäst om kosten är varierad. Många barn/elever har rötter i andra kulturer. Därför är det också viktigt att det även finns maträtter från andra länder på matsedeln för att ge omväxling och nya kunskaper. Skolan ska vara en social och kulturell mötesplats, där barn ska få utveckla förståelse för kulturell mångfald och förberedas för ett liv i en alltmer internationaliserad värld

I nationella riktlinjer för måltider i skolan framgår bra livsmedelsval i skolan, både för hälsan och miljön. Att ta hjälp av nyckelhålet, mer grönt, frukt, fisk och skaldjur. Barn rekommenderas äta mindre mättat fett och därmed byta till nyttiga matfetter, osötade och magra mejeriprodukter (lättmjölk/lättfil/lättyoghurt) då detta innehåller lika mycket näring som fetare mjölk men mindre mättat fett.

[Nationella riktlinjer för måltider i skolan \(livsmedelsverket.se\)](https://www.livsmedelsverket.se)

4.2 Tallriksmodellen

Tallriksmodellen skall vara utgångspunkt för hur man komponerar en hälsosam lunch eller middag. Den visar proportionerna mellan olika ingredienser i måltiden. Den säger inget om hur mycket man skall äta, det avgör energibehovet.

4.3 Mat vid särskilda behov/anpassad kost

Skolan är skyldig att tillhandahålla säker specialkost till elever med allergi, celiaki och annan överkänslighet. Även anpassad måltid till de elever som på grund av andra tillstånd eller sjukdomar bör få individuellt anpassad kost/måltid.

Barn/ungdomar som av medicinska skäl behöver en annan kost erhåller den efter individuell medicinsk bedömning och ordination av legitimerad läkare.

Barn/ungdomar som av etiska eller religiösa skäl önskar annan kost erbjuds Ovo-lakto-vegetarisk rätt som alternativ.



Rutin Specialkost
och Anpassad måltid



Intyg
Specialkost.docx

[Måltidsmiljö för barn och elever med NPF \(spsm.se\)](http://Maltidsmiljo_for_barn_och_elever_med_NPF_(spsm.se))

4.4 Utflyktsmat

Barn på utflykt bör få mat med samma näringsinnehåll som i förskola/skola på ungefär samma tider. Utflyktsmaten skall vara säker att äta och det är viktigt med goda hygienrutiner. Godis och läsk bör inte förekomma.

Kostpersonalen säkerställer att barn med specialkost erbjuds likvärdigt alternativ.

4.5 Traditioner

Det är viktigt att bibehålla de traditioner som finns vid speciella tillfällen på året som t.e.x påsk, midsommar och jul m.m. Då kan undantag göras från de vanliga rekommendationerna eftersom dessa tillfällen är få och det är viktigt att bevara våra traditioner.

4.6 Måltidsmiljö

Maten smakar bättre i en trivsam och fräsch miljö. Ljudnivån i restaurangen skall vara låg, Köer bör genom schemaläggning undvikas. Möblerna skall vara ändamålsenliga, Belysningen skall vara anpassad efter de behov som finns. Utsmyckning av restaurangen betyder mycket för allmänna trivseln likaså att det är snyggt och rent. Maten skall serveras på ett trevligt sätt. Matgästerna skall känna sig välkomna till restaurangen/matbordet. Det är viktigt att personalen som serverar maten har ett positivt och serviceinriktat sätt. Det påverkar upplevelsen av måltiden positivt.

4.7 Säker mat

Hygienen vid tillagning och servering av mat är viktig, egenkontrollprogram skall enligt livsmedelslagen finnas på alla enheter som hanterar livsmedel. Det skall finnas rutiner för hur risker förebyggs och hanteras i kök och mottagningskök samt hur detta ska dokumenteras. Alla som vistas i köket skall ha orsak att vara där, onödigt spring skall undvikas.

Barn och elever kan praktisera i köket men måste då uppfylla samma krav beträffande klädsel och hygien som den ordinarie personalen.

När det gäller specialkost skall det finnas en särskild rutin för att säkerställa att elever med allergi, överkänslighet och andra kostavvikelser inte ska bli sjuka av maten.

5 Barnkonventionen

5.1 Påverka

På skolorna ska eleverna ha möjlighet att påverka och komma med synpunkter när det gäller maten genom matråd. Varje termin genomförs minst ett matrådsmöte där barn, elever och personal har dialog kring mat och måltidsmiljön. Rektor ansvarar för kallelse och dagordning.

5.2 Veckoträff

Utöver dagordningsstyrda matråd bör varje kök tillsammans med rektor utarbeta en modell för att förstärka dialogen mellan barn, elever och kostpersonalen. Exempelvis kan man varje vecka ha en kort, enkel träff mellan några utsedda elever och 1:e kock där man ger varandra en enkel feedback på vad som varit bra och vad som kunnat varit bättre gångna veckan. För att uppmuntra elever till att engagera sig kan dem som ”belönning” få möjlighet att bestämma lunchmenyn under en vecka varje termin.

6 Pedagogiska måltider

Syftet med skollunchen är inte bara att ge eleverna näringsriktig mat, lunchen är också en del av det pedagogiska uppdraget sett ur det systematiska kvalitetsarbetet och trygghet och studiero

Syftet med den pedagogiska måltiden är även att ge tillfälle till samvaro mellan barn, ungdomar och vuxna. Vuxna som äter tillsammans med barn och ungdomar är viktiga förebilder om de inte äter samma mat och dricker samma dryck eller kanske inte äter alls går många pedagogiska möjligheter förlorade. Den pedagogiska lunchen är viktig för att barn och ungdomar skall få en positiv upplevelse av måltiden och en naturlig inställning till mat. Barn och ungdomar får lära sig bordsskick och träna social samvaro. Måltidsmiljön blir också lugnare om skolans personal äter med barn och ungdomar.

Riktlinjer för pedagogiska måltider regleras i särskilt dokument.

7 Bilaga Pedagogiska måltider

7.1 Riktlinjer för pedagogisk måltid inom förskola, grundskola och fritidshem

Syftet med de pedagogiska måltiderna är att eleverna ska få en positiv upplevelse av måltiderna samt att väcka elevernas matglädje och ge kunskaper kring vad som är nyttig mat.

7.2 Vad räknas som en pedagogisk måltid?

Enligt Skatteverkets definition är måltider för lärare eller annan personal vid grundskola och fritidshem i samband med reglerad tillsyn för elever

under skolmåltid, så kallad pedagogisk måltid, skattefria. All annan typ av kost är en skattepliktig förmån.

En pedagogisk måltid genomförs alltid på arbetstid och pedagogen har ett uttalat tillsynsansvar. Endast lunch kan ätas som pedagogisk måltid.

7.3 Pedagogens roll under den pedagogiska måltiden

En pedagogisk måltid är en måltid som sker på arbetstid. Pedagogisk måltid innebär att man har ansvar för hela måltidssituationen, både i matkön och vid matbordet. Man sitter med barnen/eleverna och integrerar med dem, är en god förebild under hela måltiden. Under den pedagogiska måltiden har pedagogen tillsynsansvar och ansvar för att arbeta såväl förebyggande som åtgärdande i uppdraget att motverka kränkningar och diskriminering.

Den pedagogiska måltiden ingår i pedagogernas arbetstid och maten kan då ses som ett arbetsredskap.

Ansvar för att barnen/eleverna med behov av specialkost blir serverad eller hittar sin mat i serveringsdisken. Under den pedagogiska måltiden ansvarar pedagogen för läroplanens övergripande delar såsom:

Under den pedagogiska måltiden ansvarar pedagogen för läroplanens övergripande delar såsom:

Att ge eleverna förståelse för vikten av att värna om sin hälsa och sitt välbefinnande.

Att eleverna får stöd och stimulans i sin sociala utveckling.

Att främja elevernas förmåga och vilja till ansvar och inflytande över den sociala och fysiska miljön.

Pedagogerna är förebilder genom att:

Visa en positiv inställning och matglädje vid måltiden.

Uppmuntra barnen till att prova nya livsmedel och rätter men låt beslutet vara deras om vad och hur mycket de ska ta av maten.

Visa vad en balanserad måltid är genom att äta enligt tallriksmodellen.

Sitta bland eleverna och äta den mat som serveras/erbjuds.

Föra samtal med eleverna under måltiden.

delge kökspersonal eventuella synpunkter på måltiden och maten som serveras så snart som möjligt, men vid annat tillfälle än vid måltidssituationen.

7.4 Detta ingår i en pedagogisk måltid

Det är mycket betydelsefullt att den pedagogiskt ätande personalen vid måltiderna äter samma mat som barnen/eleverna. I den pedagogiska måltiden ingår därmed samma matutbud som matgästerna får. Syftet med den pedagogiska måltiden är att föregå med gott exempel, inte att man ska äta sig mätt. Frukost, mellanmål, kaffe och efterrätt ingår inte i den pedagogiska måltiden.

7.5 Specialkost och etiska koster

Pedagoger som av medicinska orsaker eller etiska skäl behöver specialkost erbjuds detta om det finns barn med likadan kost, som tillagas

till förskolan/skolan. I annat fall kan den avvikande kosten inte erbjudas. Det är inte tillåtet för personal att äta medhavd mat tillsammans med barnen. Medhavd mat äts i särskilda personalutrymmen under personalraster. Nötter och mandel får inte ingå i medhavd mat vid förskolor och skolor på grund av allergi och överkänslighet. Egna dieter och förhållningssätt till kost ska inte framgå under pedagogisk måltid då vi äter efter tallriksmodellen.

7.6 Hur många äter pedagogisk måltid?

Rekommendationer kring antal personal:

Förskolan: Inom förskolan har man åldersindelade avdelningar, med olika antal barn/avdelning beroende på om det är en yngre eller äldre års avdelning.

1-3 år, 4-5 barn/vuxen

3-5, år 6-7 barn/vuxen

Antalet vuxna som ska äta näst följande dag bestäms 12:00 dagen innan.

Grundskolan:

Förskoleklass 2 vuxna per klass

Årskurs 1-9 1 vuxen per klass

Utöver grundbemanningen kan ytterligare personal äta pedagogisk lunch. Rektor gör anpassningar utifrån individens/gruppens behov och fastställer omfattningen.

Om personal har med sig egen mat intas den på den egna rasten och skall inte ätas tillsammans med eleverna.

7.7 Vem äter pedagogisk måltid?

Pedagogisk måltid är schemalagd och äts på arbetstid. Rektor schemalägger och beslutar vilka som ska äta pedagogisk måltid. Schema över vilka som ska äta pedagogisk måltid lämnas till skolköket senast en dag i förväg. Då fler vuxna än rekommenderade antal äter pedagogiska måltider, debiteras verksamheten med 50% av ordinarie måltidsavgift.

Den som önskar äta av maten i matsalen, men inte fullgör uppgifterna kring pedagogisk lunch eller inte är schemalagd att göra så betalar fullt pris. Priset fastställs årligen. Måltiden äts då under icke arbetstid på lunchrasten, i matsal eller på annan plats inom skolan.

När det gäller grundsärskola och gymnasiesärskola ska rektor besluta utifrån elevernas behov, hur många som får äta pedagogisk lunch. Skolan bekostar dessa måltider.

Gymnasiepersonal, Praktikanter, VFU, övriga vuxna har rektor/förskolechef själv möjlighet att bevilja att fler vuxna äter en subventionerad pedagogisk lunch då särskilda behov föreligger. Skolan bekostar dessa extramåltider.

PRAO- elever från grundskola som under en begränsad tidsperiod praktiserar på förskolan/skolan erbjuds en kostnadsfri lunch.

När det gäller frukost och mellanmål beslutar rektor/förskolechef/enhetschef om personalen ska äta frukost och/eller mellanmål. Enheten bekostar dessa måltider.

7.8 Uppföljning

Pedagoger som äter pedagogisk måltid rapporterar detta i samband med måltiden. Är den pedagog som skulle ätit pedagogisk måltid frånvarande så ska ersättare noteras.

Personal som äter i matsalen och betalar för sin måltid rapporterar detta enligt befintliga rutiner.

Kostenheten ansvarar för all administration kring pedagogiska måltider och betalande.

7.9 Gäster

Tillfälliga besökare, föräldrar eller andra gäster på skolan bjuds på lunch. Detta faktureras från köken till respektive verksamhet.

Förslag 2022-01-31



Beslutad av: Kommunstyrelsen
Framtagen av: Samhällsbyggnad

Beslutsdatum: 202
Dokumentansvarig: Samhällsbyggnad

Uppdaterad: <Uppdaterad>

Diarienummer:
Giltighetstid

Tillsvidare



Innehåll

| | | |
|----------|---|----------|
| 1 | Verksamhetsanpassade riktlinjer gällande tillämpning av måltidspolicy..... | 3 |
| 1.1 | Kosten inom Hälsa och omsorg..... | 4 |
| 2 | Ansvarsfördelning gällande olika yrkeskategorier som arbetar med personer med funktionsnedsättning och äldre | 4 |
| 2.1 | Ansvarsfördelning..... | 4 |
| 2.1.1 | Kommunfullmäktige | 4 |
| 2.1.2 | Kommunstyrelsen..... | 4 |
| 2.1.3 | Samhällsbyggnadsnämnden | 4 |
| 2.1.4 | Hälsa-och omsorgsnämnden..... | 4 |
| 2.1.5 | Servicechef..... | 4 |
| 2.1.6 | Enhetschef vård och omsorg..... | 5 |
| 2.1.7 | Medicinsk ansvarig sjuksköterska | 5 |
| 2.1.8 | Omvårdnadsansvarig sjuksköterska..... | 5 |
| 2.1.9 | Omvårdnadspersonal | 5 |
| 2.1.10 | Driftchef kost..... | 5 |
| 2.1.11 | 1:e kock | 5 |
| 2.1.12 | Kostpersonal..... | 6 |
| 3 | Matsedel | 6 |
| 4 | Måltidsordning..... | 6 |
| 4.1 | Konsistensanpassad kost..... | 7 |
| 4.2 | Måltidsmiljö och bemötande | 7 |
| 4.3 | Smakportioner | 8 |
| 4.4 | Traditioner | 8 |
| 5 | Beställningsrutiner..... | 8 |
| 6 | Samverkan mellan kost -och omsorgsverksamheterna . | 8 |
| 6.1 | Påverka | 9 |
| 6.1.1 | Besök i verksamheterna. | 9 |
| 6.1.2 | Kostråd. | 9 |
| 6.1.3 | Välkomsträff..... | 9 |
| 6.1.4 | Kostmöte | 9 |
| 7 | Övriga verksamheter inom kommunen | 9 |

1 Verksamhetsanpassade riktlinjer gällande tillämpning av måltidspolicy

Riktlinjen nedan är ett levande dokument för att beskriva ansvar, måltidsinnehåll, måltidsmiljö samt samverkan mellan förvaltningar. Syftet är att de som ska ge vårdtagare och brukare en näringsriktig och god måltid har en tydlighet i sitt ansvar som ger vårdtagare och brukare goda förutsättningar att få en fin måltidsupplevelse.

1.1 Kosten inom Hälsa och omsorg

- Erbjud goda måltider som tillgodoser olika vårdtagares/gästers behov av energi och näring enligt gällande nationella näringsrekommendationer.
- Kosten skall vara individanpassad utifrån individens förmåga att tillgodogöra sig maten
- Förebygga felnäring undernäring.
- Måltiderna skall serveras i en stimulerande och trivsam miljö anpassad efter vårdtagarnas förutsättningar
- Förmedla matglädje till vårdtagare/gäster genom ett utpräglat service- och kvalitetstänk
- Måltiderna som serveras skall vara jämnt fördelade över dagen och den ofrivilliga nattfastan skall inte överstiga 11 timmar.
- Alla vårdtagare ska få den hjälp och stöd som behövs vid måltiden
- Erbjud likvärdiga måltider för varje målgrupp vad gäller innehåll och omfattning
- Alla enheter skall följa kommunens måltidspolicy
https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/broschyrr/broschyr_maltider_aldre_omsorg.pdf
<https://www.socialstyrelsen.se/stod-i-arbetet/aldre/aldres-halsa/mat-for-aldre/>

2 Ansvarsfördelning gällande olika yrkeskategorier som arbetar med personer med funktionsnedsättning och äldre

2.1 Ansvarsfördelning

2.1.1 Kommunfullmäktige

Beslutar om måltidspolicyn.

2.1.2 Kommunstyrelsen

Beslutar om verksamhetsriktade riktlinjer

2.1.3 Samhällsbyggnadsnämnden

Ansvarar för att kraven i styrande lagstiftningar uppfylls. Fördelar resurser så kraven som ställs kan uppfyllas. Följer upp måltidspolicyn.

2.1.4 Hälsa-och omsorgsnämnden

Ansvarar för att måltidspolicyn implementeras och efterlevs inom Hälsa och omsorgsnämndens verksamhetsområde

2.1.5 Servicechef

Ansvarig för att måltidspolicyn upprättas och följs upp. Ansvarig att i samråd med verksamheten ta fram riktlinjer som är verksamhets specifika. Budgetansvarig för kostverksamheten, avdelar budget för avdelningarnas beställningar i samråd med ansvarig enhetschef inom HoO.

2.1.6 Enhetschef vård och omsorg

Ansvarar för att måltidspolicyns rutiner och riktlinjer är väl kända hos verksamhetspersonalen och att dessa följs. Ansvarar för att gällande lagstiftning följs. Ansvarar för att utse kostombud som deltar i kostombudsträffar. Ansvarar för att kompetensutveckling inom området sker i enlighet med verksamhetens krav.

2.1.7 Medicinsk ansvarig sjuksköterska

Ansvarar för att säkra kvaliteten på hälso- och sjukvården, där kosten är en del, upp till sjuksköterskenivå. Ansvarar tillsammans med områdeschefer inom social verksamhet och servicechef för att fullgoda rutiner för nutrition finns inom verksamheten.

2.1.8 Omvårdnadsansvarig sjuksköterska

Ansvarar tillsammans med omvårdnadspersonalen för att uppmärksamma problem med mat, vätskeintag och kundens förmåga att äta. Lyfter nutritionsproblem till patientansvarig läkare eller dietist.

2.1.9 Omvårdnadspersonal

Ansvarar för att följa framtagna rutiner och riktlinjer avseende kosten samt gällande bestämmelser avseende distribution av färdiglagad mat. Ansvarar för att observera förändringar eller avvikande kostintag och rapportera till omvårdnadsansvarig sjuksköterska och att informationen dokumenteras. Ansvarar för att viktkontroller görs för vårdtagare i vård- och omsorgsboende, samt hemtjänsten på uppdrag av sjuksköterska. Ansvarar för att rekommenderade tidpunkter hålls för de olika måltiderna. Ansvarar för att den enskildes måltidsmiljö är trivsamt och att servering och uppläggning av maten sker på ett trevligt sätt.

2.1.10 Driftchef kost

Ansvarar för att den mat som lagas och serveras uppfyller livsmedelsverkets rekommendationer och att den anpassas till de som har behov av specialkost. Ansvarar för att aktuell lagstiftning följs. Ansvarar för att rutinerna inom kostverksamheten fungerar och att utbildningsbehov hos kostpersonal tillgodoses. Driftchefen samordnar matsedlar, upphandling, utbildning för kostpersonal. Ansvarar för att verksamheterna blir informerade om måltidspolicyn.

Stödjer verksamheten i egenkontrolldelarna

2.1.11 1:e kock

Leda det dagliga arbetet i köket och coacha kökspersonalen så att alla jobbar åt samma håll.

Ansvara för att kvaliteten på det som levereras/serveras från köket är god, inget som ser oaptitligt ut eller smakar dåligt ska lämna köket. Planera en näringsriktig, varierad och kostnadsmedveten matsedel. Tillsammans med driftchef och personal skapa rutiner och scheman som passar verksamheten. Följa arbetsgivarens mål och måltidspolicy, säkra att gällande lagstiftning följs

Ansvarar för den direkta kundkontakten, ansvarar för att skapa god samarbetsstämning. Är sammankallande för kostombudsmöten.

2.1.12 Kostpersonal

Ansvarar för att tillhandahålla beställd kost enligt fastställd kvalitet.

Ansvarar för att följa egenkontrollprogram för livsmedelshygien.

Personal som tillagar maten skall ha god kompetens i kostproduktion, näringslära, och livsmedelshygien.

Samtliga yrkeskategorier som verkar inom LSS och äldreomsorgen har ett gemensamt ansvar och skall arbeta för att tillsammans ge kunden ett gott nutritionsomhändertagande.

Utgångspunkten för all kosthållning är att kunden har ett eget ansvar. I de fall kunden inte kan ta ansvar för hela eller delar av sin näringstillförsel har kommunen ett ansvar för att behovet tillgodoses.

3 Matsedel

Maträtterna ska vara årstids-och säsongsanpassade samt anpassade till målgruppen. Matsedeln skall skrivas på ett sätt som tilltalar smaklöskarna och inbjuder till att äta dagens måltid. Maten, handlar om smak, doft, utseende, form och konsistens. Menyvariation, utformning och säsonganpassning ingår liksom vårdtagarens vanor och traditioner samt kulturella och religiösa aspekter kring mat. För en god upplevelse av måltiden är det viktigt att maten:

- Smakar och doftar gott,
- Är så nylagad som det går,
- Har rätt temperatur,
- Stämmer överens med förväntningarna,
- Är anpassad till individuella behov och så långt det går även tillgodose individuella önskemål.
- Maten ska till största del lagas från grunden och mindre halvfabrikat skall användas.

Maten som serveras ska vara balanserad, näringsrik och varierad samt följa årstiderna. Måltiderna ska vara anpassade till vardag, helg, storhelg och fest.

4 Måltidsordning

Äldre har svårt att tillgodogöra sig få och stora måltider. För att tillgodose energi och näringsbehovet på bästa sätt behöver man servera många små måltider spridda över dagen. Frukost, middag, kvällsmat och två till tre mellanmål.

- Frukost, 15 -25 %
- Mellanmål, 5 -10 %
- Lunch, 20-30 %
- Mellanmål, 5 -10 %
- Kvällsmat, 20- 30 %
- Mellanmål, 10- 15 %

Ca 30 % av dagens totala energiintag skall komma från mellanmålen och dessa mål bör betraktas lika viktiga som huvudmålen. De kunder som önskar eller är i behov av att äta vid udda tider måste ges möjlighet att göra det. Det är viktigt att nattfastan d.v.s. tiden mellan sista kvällsmålet och första morgonmålet inte överstiger 11 timmar.

Äldre sjuka bör inte ges lättprodukter (kan finnas undantag) eftersom det är svårt att tillgodose energibehovet på grund av att de inte orkar äta stora matportioner. Det är viktigt med en fiberrik kost och att den äldre dricker mycket för att förhindra förstoppning.

Efterrätter skall serveras då så är möjligt då de bidrar till att täcka energi och näringsbehovet och avrundar måltiden.

4.1 Konsistensanpassad kost

Problem med att svälja förekommer hos sjuka och äldre personer. Det kan handla om personer med exempelvis demenssjukdomar och stroke, funktionsnedsättning, men även ha sin grund i minskad salivutsöndring och försämrad muskelfunktion. Muntorrhet är vanligt hos äldre, men kan även uppstå vid vissa sjukdomar och av läkemedel. Typiska tecken på ät- och sväljsvårigheter är svårighet att svälja drycker och att maten fastnar i halsen. Det kan orsaka hosta och att födan går tillbaka uppåt näsan. Ett annat tecken är att personer plockar ut bitar av maten ur munnen eller spottar ut i servetten. Vid ät- och sväljsvårigheter är det lättare att dricka tjockflytande eller kolsyrad dryck.

Den mat som serveras kan vara hel- eller delad, grov paté, timbal, gelé, flytande eller tjockflytande. Den enskilde ska aldrig ges mer finfördelad kost än vad denne behöver, och den ska alltid finfördelas på ett sätt så att maten ser aptitlig ut och tilltalande ut för ögat

4.2 Måltidsmiljö och bemötande

En måltid i särskilt boende är inte bara intag av energi och näringsämnen utan måltiden och ätandet är en viktig del av det sociala livet och för många en höjdpunkt under dagen. Måltiden skall personcentreras och anpassas samt serveras under sådana former att den ger en positiv upplevelse för den enskilde individen som själv väljer om man vill äta tillsammans med andra eller enskilt. Måltiderna skall präglas av samvaro, gemenskap, lugn och ro.

Miljön där måltiden serveras är betydelsefull och har stor betydelse för aptiten. Maten skall se aptitlig ut, dofta gott. Vid servering är det viktigt att anpassa portionsstorleken. För den som har svårigheter att äta själv kan personal fungera som ett stöd.

Det är viktigt att duka vackert med omtanke och skilja på vardag och helg. Om det är möjligt bör maten serveras ur karotter och finnas på bordet för att stimulera lukt och syn, därmed ökar kanske lusten att äta.

Alla störande ljud som t.ex. radio, TV bör undvikas under måltiden. Personer med nedsatt syn är i behov av god belysning för att se vad som serveras.

För vårdtagare som har hjälp med måltiden i eget boende är det också viktigt att hemtjänstpersonalen hjälper till med att skapa en god stämning runt måltiden t.ex. att duka fram maten på ett trevligt sätt och tala positivt om måltiden.

4.3 Smakportioner

Måltidsmiljön ska vara trivsamt och trygg för att skapa en god måltidssituation för vårdtagaren.

Du som medarbetare arbetar med omsorgsmåltid genom att du:

- sitter ner vid bordet under hela måltiden
- som sitter med vid bordet tar en liten smakportion (motsvarande assiett) och deltar på så vis i den gemensamma måltiden
- är en förebild för vårdtagare som behöver stöd i att komma ihåg hur man gör när man äter

4.4 Traditioner

Det är viktigt att bibehålla de traditioner som finns vid speciella tillfällen på året som påsk, midsommar och jul m.m. Då kan undantag göras från de vanliga rekommendationerna eftersom dessa tillfällen är få och det är viktigt att bevara våra traditioner.

5 Beställningsrutiner

Avdelningarna beställer via verksamhetssystemet varor till frukost, vissa tillbehör till lunch och middag samt fika och kaffe enligt gällande beställningslistor. Beställning görs 3 gånger/vecka enligt följande –

- Leverans måndag beställs senast 15,00 på söndagen
- Leverans onsdag beställs senast 15,00 på tisdagen
- Leverans fredag beställs senast 15,00 på torsdagen
- Man kan beställa och ändra ordern ända till 15,00 dagen innan leverans

Uppföljning görs två gånger/år av enhetschef, driftchef och 1:e kock. Driftchef är sammankallande

6 Samverkan mellan kost -och omsorgsverksamheterna

6.1 Påverka

När det gäller personer som bor i vård-och omsorgsboende och de som köper mat vilken levereras via hemtjänst så ska dessa matgäster ha samma möjlighet genom regelbundna kostmöten med berörd personal från de olika områdena. Synpunkter och klagomål hanteras enligt gällande rutiner.

6.1.1 Besök i verksamheterna.

Representant från köket följer vid 2 tillfällen/år med på matdistributionsrundor. Syftet är att vi ska bli bättre genom att träffa och lyssna in vårdtagarnas olika synpunkter

6.1.2 Kostråd.

De boendes synpunkter ska tas tillvara, genomförs 2 gånger/år. Deltagare är, om möjligt, representanter bland dem som bor på våra boende, verksamheternas kostombud, 1:e kock och driftchef. 1:e kocken är sammankallande.

6.1.3 Välkomsträff.

I samband med nyinflyttning träffar en representant, i första hand 1:e kocken, den nyinflyttade och om så önskas även anhöriga. Syftet är att på ett så snabbt och enkelt sätt få reda på vilka speciella önskemål/behov personen har gällande kosten.

6.1.4 Kostmöte

Utvecklingsforum där samtliga yrkeskategorier deltar, syfte är att tillsammans skapa en samsyn och att vi jobbar mot samma mål. Genomförs 2 gånger/år. Driftchefen för kosten inom omsorgen är sammankallande

7 Övriga verksamheter inom kommunen

Cafeterior i kommunens regi bör sträva efter att servera hälsosam mat som smörgåsar med pålägg, mjölk, fil, yoghurt, flingor gryn, müsli, grönsaker och frukt och utesluta godis och läsk.



Beslutad av: Kommunfullmäktige
Framtagen av: Kim Olsen Servicechef
Upprättad: 2020-05-12

Beslutsdatum: 2020-
Dokumentansvarig: Kim Olsen
Diarienummer:
Giltighetstid: Tillsvidare, rev varje mandatperiod



Innehåll

| | | |
|-----------|--|----------|
| 1 | Inledning/bakgrund | 4 |
| 2 | Mål..... | 4 |
| 3 | Klimat/miljö | 4 |
| 4 | Livsmedelshygien..... | 5 |
| 5 | Påverkan..... | 5 |
| 6 | Matsedelsplanering | 4 |
| 7 | Råvaror/tillagning | 4 |
| 8 | Kunskap..... | 5 |
| 9 | Implementering av måltidspolicyn..... | 5 |
| 10 | Uppföljning och revidering av måltidspolicyn..... | 5 |
| 11 | Måltidsmiljö | 5 |
| 12 | Referenser | 5 |

Måltidspolicy

1 Inledning/bakgrund

Osby kommun lagar och serverar ett stort antal måltider varje vardag och har därmed en betydande roll för våra barn och äldres matvanor. En bra måltidsverksamhet är av stor betydelse för att främja den nationella folkhälsan. I Osby kommun vill vi erbjuda god, vällagad, näringsriktig mat anpassad till de behov som våra barn, ungdomar, personer med funktionsnedsättning och äldre har. Livsmedelsinköp och tillagning ska ske med ett hållbart perspektiv. Utgångspunkt ska vara de nationella riktlinjerna.

Nuvarande måltidspolicy antogs 2017-10-30, enligt reglementet ska den revideras varje mandatperiod. Måltidspolicyn är ett övergripande styrdokument för hur Osby kommun väljer att arbeta med kost och nutrition för att styra verksamheten mot de mål som satts upp. Utifrån måltidspolicyn kan sedan riktlinjer beslutas av kommunstyrelsen att gälla för samtliga nämnder.

2 Mål

Målet med policyn är att ge tjänstepersoner i kommunens verksamheter ett styrdokument för att kunna arbeta med kost och nutrition i enlighet med den politiska viljan. Målen med Osby kommuns kostverksamhet är att:

- Främja goda matvanor
- Förebygga ohälsa
- Servera god mat av bra kvalitet.
- Skapa trivsamma måltidsmiljöer
- Alla matgäster ska känna sig trygga i att maten som serveras är säker beträffande råvaror, specialkost, livsmedelshygien och kvalitet.
- Vid inköp, tillagning och servering av maten ska hänsyn tas till miljö och klimat.

3 Matsedelsplanering

Vid matsedelsplanering ska svenska mattraditioner och högtider uppmärksammas. Osby kommun ska både införliva nya mattraditioner/rätter samt bevara den svenska mattraditionen, husmanskosten. Maten som serveras i Osby kommun ska vara näringsberäknad. Syftet är att säkerställa att näringsrekommendationer följs och att uppföljning möjliggörs.

4 Råvaror/tillagning

- I Osby kommun ska vi använda oss av svenska kött/fågelråvaror. Detta görs med kvalitet, djurhållning och klimatpåverkan i tankarna.
- Grönsaker och frukt ska serveras med variationer kopplat till säsong
- Maten ska lagas så nära gästen som möjligt.
- Djuren ska ha fötts upp och slaktats på ett sätt som har stöd i svensk lag.
- Så mycket mat som möjligt ska lagas från grunden.

5 Måltidsmiljö

Maten smakar bättre i en trivsamt miljö. Möblerna skall vara ändamålsenliga, Belysningen skall vara anpassad efter de behov som finns. Maten ska serveras på ett trevligt sätt. Det påverkar upplevelsen av måltiden positivt. En måltid är inte bara intag av energi och näringsämnen utan måltiden och ätandet är en viktig del av det sociala livet och för många en höjdpunkt under dagen.

6 Klimat/miljö

- Vid menyplanering ska hänsyn tas till säsong när det gäller ex grönsaker och frukt.
- Matsvinnet ska minskas genom aktivt samarbete mellan kök och "gäst".
- Maten ska lagas så nära gästen som möjligt för att hålla nere transportererna.
- Målsättningen är att minska Co2-avtrycket, både vad gäller råvaror och produktion.

7 Livsmedelshygien

Vid tillagning och servering av mat ska Osby kommun följa regler och lagar som finns för livsmedelshygien och aktivt arbeta för en säker miljö att laga och servera mat i.

8 Påverkan

Påverkan ska kunna ske genom olika typer av forum i form av matråd/kostmöten beroende på typ av verksamhet.

9 Kunskap

Personal som arbetar med mathantering ska ha den kunskap som krävs för att kunna utföra sina arbetsuppgifter på bästa sätt.

10 Implementering av måltidspolicyn

Information ska ges till alla berörda inom förskola, skola, hemtjänst, hemsjukvård, särskilda bostäder, kostverksamheten och övriga berörda verksamheter. Samtlig personal som äter pedagogiskt eller på annat sätt har kontakt med barn/elever/gäster ska vara införstådda med måltidspolicyn och varför den finns.

11 Uppföljning och revidering av måltidspolicyn

Måltidspolicyn ska tas upp som en punkt i kvalitetsredovisningen. Områdena ska ta upp hur man efterlever denna och vad man gjort för att erbjuda en god matkvalitet. Årliga enkäter ska göras av kostenheten för att följa upp kvalitén på kosten. Revidering ska ske var fjärde år och antas av kommunfullmäktige.

12 Referenser

<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/broschyrer/bra-maltider-i-forskolan.pdf>
<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/broschyrer/bra-maltider-i-skolan.pdf>
https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/matvanor-halsa-miljo/maltider-vard-skola-omsorg/maltidsmodellen/god/2013apr29_modell_lagat-fran-grunden-revidering_d.pdf
https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/broschyrer/broschyr_maltider_aldreomsorg.pdf
<https://www.socialstyrelsen.se/stod-i-arbetet/aldre/aldres-halsa/mat-for-aldre/>

8

Samhällsbyggnad
Mathias Karlsson
0479528122
mathias.karlsson@osby.se

Medel för uppstädning av mellanlager

Dnr SBN/2022:46

Samhällsbyggnadsförvaltningens förslag till Samhällsbyggnadsnämndens arbetsutskott

Samhällsbyggnadsnämndens arbetsutskott besluta att föreslå samhällsbyggnadsnämnden att föreslå kommunstyrelsen, att föreslå kommunfullmäktige att anslå 1600 tkr för uppstädning av mellanlagren.

Barnkonsekvensanalys

Bedöms inte vara aktuellt.

Bakgrund

Kommunen har fem stycken mellanlager för jord, sten, asfalt, betong och dylikt. Mellanlagren finns på Mossvägen, Radiatorvägen, Regnbågsvägen i Osby, i Lönsboda och i Killeberg. Mellanlagren på Mossvägen i Osby samt mellanlagret i Lönsboda kommer att fortsätta att användas efter att de städats och behöver iordningsställas så att de kan användas på ett säkert sätt. Övriga är stängda men behöver städas. Nedan specificeras kostnaderna för uppstädning på respektive mellanlager:

| | |
|------------------|-----------------|
| Mossvägen, Osby: | 995 tkr |
| Lönsboda: | 325 tkr |
| Radiatorvägen: | 140 tkr |
| Regnbågsvägen: | 90 tkr |
| Killeberg: | 50 tkr |
| Totalt: | 1600 tkr |

Mathias Karlsson
Förvaltningschef

Beslutet skickas till: Mathias Karlsson, Samhällsbyggnadsförvaltningen

10

Avsiktsförklaring

1 Parter

Östra Göinge kommun, 212000-0860

Osby kommun, 212000-0902

2 syfte och bakgrund

Östra Göinge kommun och Osby kommun har antagit strategin, det livsviktiga vattnet, för att säkerställa en långsiktigt hållbar VA-försörjning. Genom att samverka är målet att erbjuda våra kunder VA-försörjning av högre kvalitet, till lägre kostnad, än vad respektive kommun kan göra var för sig.

En viktig del i arbetet med att förverkliga strategin är att Osby kommun ansluter till det kommande reningsverket i Knislinge och att Östra Göinge kommun parallellt lägger infrastruktur för att ta emot vatten från Osby kommun.

En långsiktig hållbar lösning där VA-abonenterna i båda kommunerna blir vinnare på ett samarbete kräver att vi arbetar tillsammans. Samverkansöverenskommelsen syfte är att kommunerna gemensamt ska ta fram beslutsunderlag och förslag till samverkansavtal för att Osby kommun ska beredas möjlighet att ansluta till reningsverket i Knislinge, och att Östra Göinge kommun ska ha möjlighet att ta vatten från Osby kommun.

Parterna vill med denna överenskommelse förklara sin avsikt att samarbeta kring VA-försörjningen och utreda vilka miljömässiga och ekonomiska förutsättningar som krävs för att genomföra samarbetet, främst gällande överförande av avloppsvatten och dricksvatten från Osby kommun till Östra Göinge kommun.

3 Avsikt

Inför ett eventuellt fördjupat samarbete förklarar parterna sin avsikt att:

utreda och ta fram beslutsunderlag, inklusive förslag till avtal, för att långsiktigt och gemensamt, helt eller delvis sambehandla det avloppsvatten som hanteras av parterna.

~~Att~~ utreda och ta fram beslutsunderlag, inklusive förslag till avtal, för att långsiktigt överföra dricksvatten från Osby kommun till Östra Göinge kommun för ökad redundans

4 Giltighet

Avsiktsförklaringen gäller under förutsättning att den godkänns av bägge parter och tills vidare.

5 Ändringar och tillägg

Ändringar och tillägg till denna avsiktsförklaring kan endast ske genom en skriftlig handling som hänvisar till denna avsiktsförklaring och som är undertecknad av behörig företrädare för parterna.

6 Kostnader

Parterna är överens om att kostnader, hänförliga till det utredningsarbete som parterna i samförstånd bedömt vara nödvändigt med anledning av avsiktsförklaringen, ska delas lika mellan parterna. Om avsiktsförklaringen utmynnar i ett eller flera avtal ska parterna i dessa avtal reglera hur kostnader för projektet ska fördelas.

7 Avsiktsförklaringen verkan

Parterna är överens om att avsiktsförklaringen inte utgör och inte heller ska tolkas som ett bindande avtal/åtagande parterna emellan och inte heller ett åtagande att fullborda diskussionerna/projektet eller att ingå några slutliga avtal relaterat till detta. Det står således vardera part fritt att närsomhelst efter eget gottfinnande och utan någon form av påföljd, skyldighet eller förpliktelse gentemot den andra parten, avbryta diskussioner kring de frågor som anges i avsiktsförklaringen, i vilket fall ingen av parterna ska ha några vidare förpliktelser gentemot annan den andra parten.

Avsiktsförklaringen har upprättats i två exemplar varav parterna tagit var sitt.

För Osby kommun

För Östra Göinge kommun

Patric Åberg
kommunstyrelsens ordförande

Merete Tillman
kommundirektör