

Menyer og produktbeskrivelser fra Produksjonskjøkkenet

Gjelder for: Servicedivisjon/Mat- og ernæringsavdeling/Produksjonskjøkkenet
Dokumenttype: Prosedyre
Sist endret: 18.06.2025

1. HENSIKT

Sikre god, ernæringsmessig, variert og riktig sammensatt kosthold for pasientene i samsvar med Statens Ernæringsråds "Retningslinjer for kosthold i helseinstitusjoner", samt at informasjon til kundene er i samsvar med [Matinformasjonsforskriften](#).

2. ANSVAR

Produksjonsansvarlig og logistikkansvarlig i samarbeid med seksjonsleder og kvalitetsansvarlig.

3. FREMGANGSMÅTE

3.1 Menyer

Oversikt over hvilke [menyer og mattilbud](#) som finnes, er beskrevet i eget dokument.

- I samsvar med Matinformasjonsforskriften er innhold av allergener i hver enkelt komponent angitt med *kursiv* skrift på alle menyene.
- Menyene for standard- og lettfordøyelig kost, Barsel og 1-porsjons middag er næringsberegnet, slik at det fremgår ca. hvor mye energi en standardporsjon inneholder, symbolisert med hhv. 1, 2 eller 3 stjerner: ★ – "Stjernemeny".
- Dagens lettfordøyelige mattilbud er merket med 🌸
- Alternativet med høyeste proteininnhold er angitt med "P".
- Plantebaserte retter er markert med grønn skrift.
- I stjernemeny for SiV Tønsberg er [IDDSI-nivå](#) angitt med rød skrift etter hver komponent.

3.2 Produktbeskrivelser

For alle komponentene som leveres fra Produksjonskjøkkenet lages produkt-beskrivelser i EK, som er tilgjengelige for alle via Kvalitetshåndboken: www.siv.no → søkeord: produktbeskrivelser → "Samhandling" → "Rutiner og prosedyrer" → "produktbeskrivelser middagsmenyer – ingredienser, allergener og oppvarming av mat" → velg produktkategori: Supper / desserter / fisk / kjøtt / grønnsaker / saus / diverse / diabetes, eller direkte: https://kvalitet.siv.no/portal_tree.aspx?sid=4&mid=167&rpnc=1
Produktbeskrivelsene består av:

- Full ingrediensliste, med angivelse av leverandør, allergener i kursiv og både e-nr. og full betegnelse på tilsetningsstoffer.
- Næringsinnhold pr. 100g og energiinnhold pr. porsjon.
- Angivelse av hvilke dietter maten er egnet for.
- Tabell med angivelse / fravær av allergener.
- Lagringsbetingelser, holdbarhet og om produktet evt. kan fryses.
- Bruk / varmebehandling / bruk av evt. rester.
- Målgruppe.
- Laktoseinnhold, hvis praktisk mulig.

For å gjøre det enklere å søke opp komponenter til spesielle behov benyttes søkeord:

- Ingredienser.
- Grønnsaker, vegetar, vegan.
- For fravær av allergener: glutenfri, eggfri, soyafri, melkefri.

5. INTERNE REFERANSER

[2.9.5.4.1.7.1.9.1](#) [MENYER OG MATTILBUD - OVERSIKT](#)

6. EKSTERNE REFERANSER

[.09.06 IDDSI International Dysphagia Diet Standardisation Initiative](#)
[Forskrift om matinformasjon til forbrukerne \(matinformasjonsforskriften\) - Lovdata](#)

7. VEDLEGG