



Riktlinjer för mat och måltider- gymnasiet



Metadata om dokument

Dokumentnamn Riktlinjer för mat och måltider för gymnasiet		Dokumenttyp Riktlinjer	Omfattar Gymnasie- och arbetsmarknadsnämnden
Dokumentägare Sektorchef Bildningssektorn	Dokumentansvarig Skolchef med stöd av verksamhetschef kost- och lokalservice	Publicering Borlange.se Insidan	
Författningsstöd Skollagen Livsmedelslagen Arbetsmiljölagstiftningen Hälsa- och sjukvårdslagstiftningen			
Beslutad 2021-06-04	Bör revideras senast Vid varje ny mandatperiod	Beslutinsats Gymnasie- och arbetsmarknadsnämnden	Diarienummer 2021/1103

Innehåll

Innehåll	3
1. Inledning	3
2. Måltidsmodellen	4
2.1 Goda måltider.....	5
2.2 Integrerade måltider	6
2.3 Trivsamma måltider	7
2.4 Miljösmarta måltider.....	8
2.5 Näringsriktiga måltider	9
2.5.1 Söta drycker, godis, bakverk, glass.....	10
2.5.2 Skolkafeterior	10
2.6 Säkra måltider	11
3. Uppföljning	12
3.1 Matråd.....	12

Bilaga 1 Förbud mot livsmedel

Bilaga 2 Inköp i enlighet med politiska mål

1. Inledning

I Borlänge kommun finns en måltidspolicy som tydliggör kommunens ansvar och inriktning för att erbjuda Borlängeborna kvalitet och god service när det gäller den mat som upphandlas och erbjuds i verksamheten. Måltidspolicyn klargör vilka förväntningar som kan ställas på offentligt finansierad mat och måltider i Borlänge.

Riktlinjer för mat och måltider kompletterar måltidspolicyn och tydliggör kommunens arbete med skolmaten inom gymnasieskolan. Verksamheterna för gymnasieskolan och kost ska tillsammans upprätta rutiner som säkerställer att riktlinjerna som beslutas gymnasie- och arbetsmarknadsnämnden följs.

En trevlig måltid innebär att den är god, näringsriktig, säker och glädjefylld där personal och matgäster i alla led deltar med kunskap och engagemang. Skolan har i uppdrag att främja bra matvanor hos eleverna. Ansvar för att måltiderna ska bli bra vilar på hela skolan. Maten och måltiden ska skapa förutsättningar till goda matvanor och god hälsa. Elever som äter en väl sammansatt lunch har bättre förutsättningar att lära och att ta till sig kunskap.

2. Måltidsmodellen

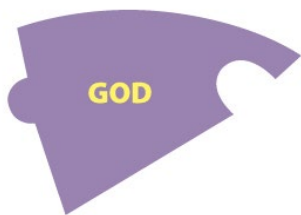
En måltid är så mycket mer än maten på tallriken. Måltiden omfattar exempelvis även rummet, sällskapet och stämningen. Livsmedelsverket har tagit fram Måltidsmodellen som kan användas som ett verktyg i arbetet med att utveckla de offentliga måltiderna. Måltidsmodellen har sex olika områden som är viktiga för att ungdomar ska må bra av maten och känna matglädje.

Att maten är god och trivsamt är viktigt för att maten ska hamna i magen. En bra måltid är även näringsriktig och säker att äta. En miljösmart måltid bidrar till en hållbar utveckling inom miljö men även social hållbarhet, det vill säga bra livsvillkor. För att måltiderna ska bli riktigt bra krävs kompetens, engagemang och samverkan.



Källa: www.livsmedelsverket.se

Måltidsmodellen kan användas som ett verktyg i det offentliga arbetet med att skapa måltider av hög kvalitet. Viktigt är att skapa en verksamhet som lockar till sig kompetens och engagerad personal- det kan göra stor skillnad. Alla som arbetar med eller nära måltider behöver kunskap om vad som kännetecknar en bra måltid.



2.1 Goda måltider

En av de viktigaste egenskaperna i en måltid är att den smakar gott. Att laga god och hälsosam mat som elever tycker om kräver bra råvaror, kunskap och engagemang. Livsmedel som används ska vara av god kvalitet.

Skola har ett ansvar att låta elever stifta bekantskap med olika sorters livsmedel och maträtter. Matsedeln ska vara varierad och innehålla både traditionella och nya maträtter. Maten är en del i folkhälsoarbetet. Genom att skapa förutsättningar för goda matvanor har skolan möjlighet att förebygga kostrelaterade problem. De vuxna har en viktig roll som goda förebilder. Borlänge kommun erbjuder ett varierat salladsutbud varierat efter säsong med olika sorters grönsaker eller grönsaksblandningar.

Bra mat i skolan är mat som eleverna lockas av och tycker om, men som också utmanar deras smaker och preferenser. Borlänge kommun har möjlighet att ge morgondagens konsumenter kunskap, intresse och nyfikenhet kring mat och måltider.

Matgästen ska ges möjlighet till att uttrycka sina åsikter och önskemål kring mat och måltider. De som lagar maten har en central roll i menyplanering för att dessa önskemål ska kunna mötas upp.

Menyer ska finnas tillgängliga för Borlängeborna att ta del av och det ska tydligt framgå vad som serveras.



2.2 Integrerade måltider

En bra måltid ger mätta elever med goda förutsättningar att orka vara fokuserade och prestera. Mätta och nöjda elever bidrar också till en lugnare stämning på och mellan lektionerna. Måltiderna kan också användas i det pedagogiska arbetet och bidra till ökad trivsel, social samvaro och goda relationer.

Borlänge kommun har pedagogiska måltider, se riktlinjer för personalmåltider för mer info. Det är en arbetsuppgift som sker på arbetstid och syftar till att gynna den sociala samverkan och skall medverka till att skapa en lugn och trivsamt atmosfär. Det är viktigt att alla tar sitt ansvar kring maten och måltiden. Kostpersonal har ansvar för att laga maten samt att se till att det tydligt framgår vad som serveras. Skolans personal har ansvar för att finnas till hands för eleven vid måltiden.



2.3 Trivsamma måltider

Maten ska främja goda matvanor och en viktig del är att den serveras i en trivsam miljö. Trivseln är allas ansvar. Så väl kost-, skolpersonal samt elever måste samspela för att skapa en trivsam miljö.

Skolrestaurangen bör utformas så att både elever och vuxna tycker det är trevligt att äta där. Tillsammans ska alla som närvarar under måltiden hjälpas åt att bidra till en trivsam och lugn miljö samt förmedla en positiv syn på maten och främja nyfikenhet av nya smaker. Alla matgäster bör ges möjlighet att påverka sin måltidsmiljö då den är en viktig del av arbetsmiljön. Matgästen ska ges tillräckligt med tid att sitta vid bordet och äta sin lunch.

Skolrestaurangens medarbetare bemöter elever och vuxna som gäster och har hög fokus på god service. Restaurangens gäster bemöter i sin tur personalen med respekt och har möjlighet att påverka skolmåltiden.



2.4 Miljösmarta måltider

Råvaror ska vara säsonganpassade och närproducerade produkter ska prioriteras vid inköp. Animaliska livsmedel som köps in ska produceras med god djuromsorg och följa Upphandlingsmyndighetens kriterier vad gäller djurskydd, miljö, etiska och sociala frågor. I livsmedelsupphandlingar används kravnivåer såsom avancerad och spjutspets för att få livsmedel av hög kvalitet. Borlänge Kommun ska jobba för att öka andelen växtbaserade proteinkällor dels för att minska klimatpåverkan samt för att bidra till kommunens arbete för en hållbar utveckling.

Köksenheterna i kommunen ska följa de mål som politiker beslutar vad gäller närproducerade och ekologiska inköp, se bilaga 2 inköp i enlighet med politiska mål. Menyplanering med klimatsmarta, närproducerade och ekologiska produkter ska utgå från fastställd budget.

Alla verksamheter i kommunen ska tillsammans jobba för att minska svinnet. Matsvinnet är den mat som slängs i onödan men som annars skulle ha kunnat ätas. Svinnet mäts regelbundet och till 2030 ska kommunen minska svinnet med 50%.





2.5 Näringsriktiga måltider

Måltiderna ska ge elever en näringsriktigt sammansatt kost av god kvalitet. Det är viktigt att måltider serveras på regelbundna tider. Borlänge Kommun utgår från de nordiska näringsrekommendationerna, NNR, som Livsmedelsverkets råd Bra måltider i förskolan och skolan rekommenderar. Näringsberäkning av skollunch ska göras på ett genomsnitt av fyra sammanhängande veckor.

Lunchen som serveras i skolan ger ca 30% av dagens energiintag. Alla matgäster ska erbjudas tillräckligt med mat för att kunna äta sig mätta. Varje skola erbjuder dagligen två alternativa maträtter. I skolan ska bägge alternativen vara näringsmässigt balanserade, enligt NNR (Nordiska näringsrekommendationer), varav ett fullvärdigt vegetariskt alternativ. Specialkost som serveras i verksamheten ska vara näringsriktiga.

Kost- och lokalservice ska varje år återsamla till gymnasie- och arbetsmarknadsnämnden hur verksamheten arbetar för att säkerställa näringsriktig skollunch. Näringsberäkningar från kostdatasystemet används.



2.5.1 Söta drycker, godis, bakverk, glass

Elever har stort behov av att få i sig tillräckliga mängder näringsämnen för att ha bra med energi under dagen. Därför finns inte så stort utrymme för livsmedel som endast ger energi utan att bidra med näring, så kallade tomma kalorier. Vid enstaka tillfällen inför ledigheter eller högtider kan skolan servera dessert i samband med lunchen.

Eventuellt medhavt mellanmål inom skolan måste vara fria från mandel, nötter, jordnötter samt sesam. Anslag med förbud att sätta upp på enhet finns i bilaga 1.

2.5.2 Skolkafeterior

Skolan bör föregå med gott exempel och i hela sin verksamhet främja en sund livsstil. Skolans kafeteria ska erbjuda ett hälsofrämjande utbud med bra mellanmål. Det ska finnas något att erbjuda elever med specialkost. Mandel, nötter, jordnötter och sesamfrö förekommer inte alls i kafeterian på grund av allergirisken¹.

Kaféverksamhetens utbud bör utmärkas av näringsriktiga och hälsosamma alternativ som passar för målgruppen den serveras till.

¹ Undantag från förbudet görs på gymnasium där program har egen tillverkning och försäljning av konditorivaror.



2.6 Säkra måltider

Maten som serveras ska vara säker för alla matgäster att äta, vilket innebär att alla som jobbar med mat och måltider har relevant kunskap och följer de lagar och riktlinjer som finns. Elever ska känna trygghet i restaurangen och kunna lita på att den mat som erbjuds är anpassad för deras behov.

Specialkost erbjuds matgäster som av medicinska skäl inte kan äta av den ordinarie maten. Någon form av medicinsk anteckning från sjukvården krävs för att kunna få specialkost. Det är vårdnadshavaren eller myndig elev som ansvarar för att fylla i och lämna in en anmälan i e-tjänsten och bifoga eventuell medicinsk anteckning.

Maten ska inte innehålla mandel, nötter, jordnötter eller sesamfrö, se bilaga 1. Det är viktigt att även uppmärksamma att matsalar och övriga lokaler är fria från dessa allergener. Samma bestämmelser gäller vid uthyrning av skolans lokaler, anslag finns i bilaga 1.

Livsmedelslagstiftningen och egenkontroll för mathantering ska följas. God handhygien och rengöring är en förutsättning för säker livsmedelshantering.

Vid utflykter ansvarar medföljande vuxen för att specialkost beställs och serveras till rätt person samt att rutiner för hygien följs.

3. Uppföljning

Riktlinjerna följs upp och redovisas för gymnasie- och arbetsmarknadsnämnden. Uppföljningen sammanställs av nämndens förvaltningar och kost- och lokalservice. Uppföljning ges bland annat inom följande områden:

- Inköp av ekologiska livsmedel följs upp månadsvis och redovisas 1 gång per år.
- Inköp av närproducerade livsmedel följs upp månadsvis och redovisas 1 gång per år.
- Koldioxidpåverkan i menyn följs upp månadsvis och redovisas 1 gång per år.
- Matsvinnet mäts dagligen och följs upp månadsvis och redovisas 1 gång per år.
- Näringsinnehållet redovisas 1 gång per år.

3.1 Matråd

Matråd ska genomföras minst två gånger per år och sammankallande är rektor. Viktigt med kontinuerlig dialog mellan elever, pedagoger, rektor och kök. Deltagare på matrådet bör vara kock, elev, rektor samt de professioner som anses nödvändiga. Med fördel används måltidsmodellen som grund till vad som bör diskuteras.