Riktlinjer för mat och måltider

Beslutad av barn- och utbildningsnämnden 2021-02-24

BORLÄNGE

Metadata om dokument

<table>
<tr><td colspan="2">Dokumentnamn
Riktlinjer för mat och måltider för förskola och skola</td><td>Dokumenttyp
Riktlinjer</td><td>Omfattar
Barn- och utbildningsnämnden</td></tr>
<tr><td>Dokumentägare
Sektorchef
Bildningssektorn</td><td>Dokumentansvarig
Skolchefer med stöd av verksamhetschef kost- och lokalservice</td><td colspan="2">Publicering
Borlange.se
Insidan</td></tr>
<tr><td colspan="4">Författningsstöd

Skollagen
Livsmedelslagen
Arbetsmiljölagstiftningen
Hälso- och sjukvårdslagstiftningen</td></tr>
<tr><td>Beslutad
2021-02-24</td><td>Bör revideras senast
Vid varje ny mandatperiod</td><td>Beslutinsats
Barn- och utbildningsnämnden</td><td>Diarienummer
2020/2458</td></tr>
<tr><td>Revidering 1
Lägg in datum och paragraf</td><td colspan="3">Klicka eller tryck här för att ange text.</td></tr>
<tr><td>Revidering 2
Lägg in datum och paragraf</td><td colspan="3">Klicka eller tryck här för att ange text.</td></tr>
<tr><td>Revidering 3
Lägg in datum och paragraf</td><td colspan="3">Klicka eller tryck här för att ange text.</td></tr>
</table>

Innehåll

1 Inledning 4
2 Måltidsmodellen 5
2.1 Goda måltider 6
2.2 Integrerade måltider 7
2.3 Trivsamma måltider 8
2.4 Miljösmarta måltider 9
2.5 Näringsriktiga måltider 10
2.5.1 Söta drycker, godis, bakverk, glass 11
2.5.2 Skolkafeterior 11
2.6 Säkra måltider 12
3 Uppföljning 13
3.1 Matråd 13

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.

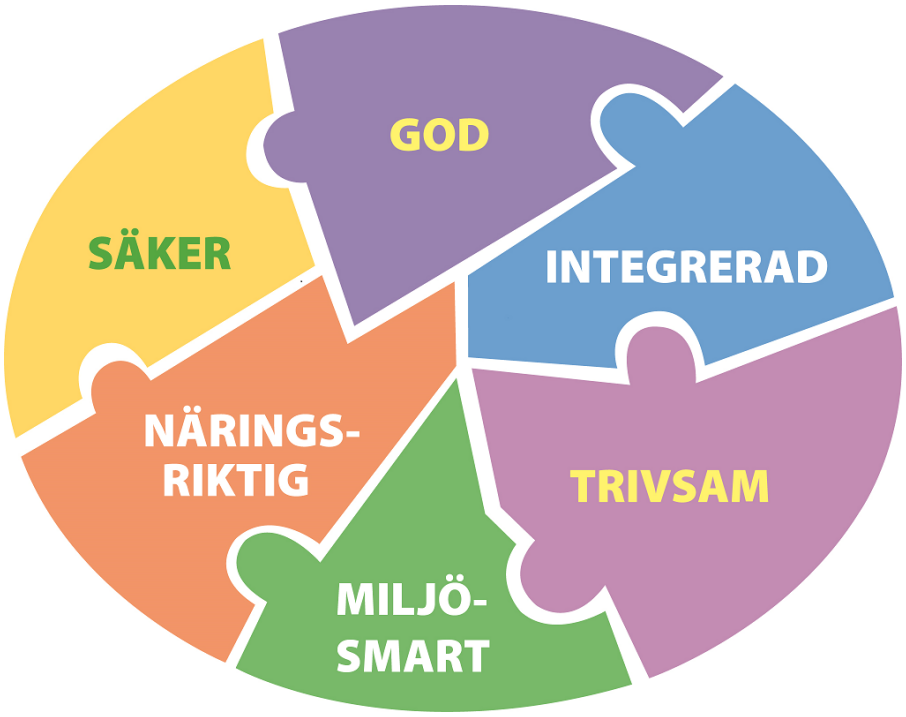
Riktlinjer för mat och måltider kompletterar måltidspolicyn och tydliggör kommunens arbete i förskola och skola. Verksamheterna för förskola/skola och kost ska tillsammans upprätta rutiner som säkerställer att riktlinjerna som beslutas av barn- och utbildningsnämnden följs.

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. Ansvaret för att måltiderna ska bli bra vilar på hela skolan och enligt skollagen ska eleverna erbjudas näringsriktiga måltider. Maten och måltiden ska skapa förutsättningar till goda matvanor och god hälsa. Barn och elever som äter en väl sammansatt lunch har bättre förutsättningar att lära och att ta till sig kunskap.

2 Måltidsmodellen

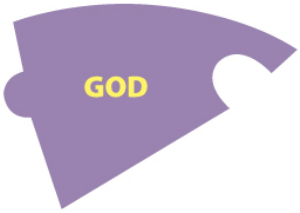
En måltid är så mycket mer än maten på tallriken. Måltiden omfattar exempelvis även rummet, sällskapet och stämningen. Livsmedelsverket har tagit fram Måltidsmodellen som kan användas som ett verktyg i arbetet med att utveckla de offentliga måltiderna. Måltidsmodellen har sex olika områden som är viktiga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

Att maten är god och trivsam 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

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

Förskola/skola har ett ansvar att låta barn/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 hos barn och elever har förskolan/skolan möjlighet att förebygga kostrelaterade problem.

Bra mat i skolan och förskolan 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 utrycka 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.

Många olika färger och former, kreativa och fantasifulla upplägg gör att vi gärna tar lite mer och vågar prova nytt. Borlänge kommun erbjuder ett varierat salladsutbud varierat efter säsong med olika sorters grönsaker eller grönsaksblandningar.

Menyer ska finnas tillgängliga för Borlängebon att ta del av och det ska tydligt framgå vad som serveras. Förskolan och skolans personal har ansvar att finnas till hands vid måltiden.

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 information. Vuxna finns i närheten vid måltidssituationen för att visa hur barnen bör äta utifrån tallriksmodellen, de har tillsynsskyldighet för barnen och är en arbetsuppgift som sker på arbetstid. Förskolan och skolan har enastående möjligheter att på ett positivt och naturligt sätt främja bra matvanor. Pedagogiska måltider syftar till att gynna den sociala samverkan och skall medverka till att skapa en lugn och trivsam 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. Förskolan och skolans personal har ansvar för att finnas till hands för barnet/eleven vid serveringen/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- och skolpersonal som barn och 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 för barn och elever. Matgästen ska ges tillräckligt med tid att sitta vid bordet och äta sin lunch.

Schemalagda luncher är något skolan kan välja att använda sig av och det innebär att bryta en lektion för att gå och äta lunch. Lektionen fortsätter sedan efter lunchen och rasten kommer vid ett annat tillfälle.

Förskole- och skolrestaurangens medarbetare bemöter barn/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 säsongsanpassade 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. Svinn mäts regelbundet och till 2030 ska kommunen minska svinnet med 50%.

2.5 Näringsriktiga måltider

Måltiderna ska ge barn och 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.

Fördelning av dagens energiintag	
Frukost	Ca 20-25%
Lunch	Ca 30%
Mellanmål	Ca 15%
Middag	Ca 25-35% (Gäller förskola med nattverksamhet)

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 varav ett fullvärdigt vegetariskt alternativ. Förskolor serverar ett alternativ där matgästen i förväg har möjlighet att välja ett vegetariskt alternativ. Specialkost som serveras i verksamheten ska vara näringsriktiga enligt NNR (Nordiska näringsrekommendationer).

Kost- och lokalservice ska varje år återrapportera till barn- och utbildningsnämnden hur verksamheten arbetar för att säkerställa näringsriktig skollunch. Näringsberäkningar från kostdatasystemet används.

2.5.1 Söta drycker, godis, bakverk, glass

Barn har stort behov av att få i sig tillräckliga mängder näringsämnen för sin tillväxt. 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 och högtider kan undantag göras. Förskolan/skolan kan då också servera något festligare som exempelvis kan vara glass. Högtider kan firas på många olika sätt utan att det bjuds på sötsaker.

Barn och elever ska inte ta med sig glass, bakverk eller andra sötsaker hemifrån att äta eller bjuda på i förskola och skola. 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.

Bakning kan förekomma av pedagogiska skäl inom skolan, förskolan och fritids, då ingår att kunna ha möjlighet att smaka på det som tillagats. Viktigt att tänka på de barn och elever som är i behov av specialkost eller har allergier.

2.5.2 Skolkafeterior

Skolan bör föregå med gott exempel och i hela sin verksamhet främja en sund livsstil. Därför ska skolans kafeteria 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 allergirisken.

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

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. Barn och 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 som ansvarar för att fylla i och lämna in en anmälan i e-tjänsten och bifoga eventuell medicinsk anteckning.

Maten inom förskola, skola och fritids ska inte innehålla mandel, nötter, jordnötter eller sesamfrö, se bilaga 1. Det är viktigt att även uppmärksamma att matsalar och övriga lokaler är fri 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.

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

Skolan och förskolan ansvarar för all form av livsmedel som serveras utanför det som kommer från skolans kök (frukost, lunch, mellanmål och eventuell middag).

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 Barn- och utbildningsnämnden. 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 till barn- och utbildningsnämnden 1 gång per år.

3.1 Matråd

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

Inom förskolan ska matråd genomföras minst en gång per år och sammankallande är rektor som bjuder in de deltagare som anses nödvändiga.

I denna lokal är det förbjudet att införa nötter, jordnötter, mandel och sesam.

I enlighet med rekommendationer från Livsmedelsverket, då små mängder kan ge allvarliga reaktioner.

BORLÄNGE

Inköp i enlighet med politiska mål

- Närproducerade livsmedel.
- KRAV-märkta ägg.
- MSC-märkta fisksorter som fiskats från hållbara bestånd. För odlad fisk gäller ASC-märkning.
- Kött- och mjölkprodukter som produceras med god djuromsorg. Borlänge Kommun har nötkreatur, Highland Cattle, som matgästerna får möjlighet att äta kött från under delar av året.
- Mera vegetabiliskt protein som är avgörande vid servering av hållbara måltider och en minskning av matens klimatpåverkan.
- KRAV- och Fair Trade-märkt kakao, kaffe, te och bananer.

Dessa produkter prioriteras i inköp, dokumentet ägs av kost- och lokalservice som ändrar inriktning beroende av politiska beslut.