



Riktlinjer för mat och måltid i förskola och skola

Beslutad av barn och bildningsnämnden 2013-12-11

Metadata om dokumentet

Dokumentnamn Riktlinjer för mat och måltider i förskola och skola		Dokumenttyp Riktlinje	Omfattar Kommunen
Dokumentägare Sektorschef bildningssektorn	Dokumentansvarig Kostchef	Publicering borlange.se, Insidan	
Författningsstöd			

Beslutad 2013-12-11	Bör revideras Vart annat år	Beslutsinstans Barn- och bildningsnämnden	Diarienummer 2016/948
Revidering 1 § 140 BBN 2016-10-19	Dokumentnamn Punkt.2.1. och 2.2 Ny formulering. Tillägg om utbud i cafeterior. Punkt 2.3 Ny formulering. Punkt 4. Ny formulering med ekonomiskt perspektiv Punkt 6.2 Ny formulering Punkt 6.3 Justering av antal matråd, tillägg uppföljning matråd. Punkt 6.5 Tillägg om att utvärdera riktlinjerna		
Revidering 2			
Revidering 3			

Innehållsförteckning

1. Inledning	4
2. Maten och hälsan	4
2.1. Måltidens näringsinnehåll och sammansättning	4
2.2. Söta drycker, godis, bakverk, glass	4
2.3. Specialkost	4
2.4. Livsmedelssäkerhet	5
3. Maten och måltiden	5
4. Maten och klimatet	5
5. Maten och arbetsmiljön	5
5.1. Måltidsmiljö.....	5
5.2. Samverkan	5
6. Uppföljning och utvärdering	6
6.1. Matgästenkätundersökningar.....	6
6.2. Matsvinn	6
6.3. Matråd	6
6.4. Näringsriktig skolmat.....	6
6.5. Utvärdering riktlinjer	6

1. Inledning

Borlänge Kommun har en kostpolicy med visionen att erbjuda sina matgäster Sveriges trevligaste måltid. Kostpolicyn är ett styrdokument för kommunens kostfrågor och kompletteras i detta dokument med riktlinjer som ska tydliggöra kommunens arbete med mat och måltider i förskola och skola.

2. Maten och hälsan

2.1. Måltidens näringsinnehåll och sammansättning

- Energi- och näringsinnehåll i måltiderna ska utgå från de svenska näringsrekommendationerna, vilket Livsmedelsverkets råd ”Bra mat i förskolan/skolan” rekommenderar.
- Förskole-/skollunchen ska motsvara ca 30 % av barnens/elevernas dagsbehov av energi och näringsämnen.
- Näringsberäkning av skollunch ska göras på ett genomsnitt av fyra sammanhängande veckor.
- Frukost på förskola/skola ska motsvara ca 20-25 % och mellanmål ca 15 % av barnens dagsbehov av energi och näringsämnen.
- 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.

2.2. Söta drycker, godis, bakverk, glass

Livsmedelsverkets rekommendation är att inga söta drycker (soft, läsk, energidryck eller liknande), bakverk, glass eller godis bör serveras i förskola och skola.

Verksamheten ansvarar för all den mat som serveras i förskola/skola.

Ett alltmer omfattande behov av specialkost innebär att det inte är lämpligt att barn/elever tar med sig glass, bakverk eller andra sötsaker och bjuder på.

Borlänge kommun kan vid enstaka tillfällen inför ledigheter eller högtider servera något festligare som exempelvis glass.

Caféverksamhetens utbud bör erbjuda näringsriktiga och hälsosamma alternativ för målgruppen.

2.3. Specialkost

Maten i förskola och skola ska vara näringsriktig, god, säker och omväxlande. 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 av medicinska skäl. Det är vårdnadshavaren som ansvarar för att fylla i och lämna in anmälan och eventuell medicinsk anteckning till aktuell enhet.

De etiska och/eller religiösa kosten som erbjuds innefattar fläskfri kost och vegetarisk kost. Vegankost kan erbjudas men kravet om näringsriktig skolmat kan då inte uppfyllas fullt ut. Övriga etiska aspekter innefattar att de köttprodukter kommunen har på avtal följer miljöstyrningsrådets djurskydds krav och miljökrav, en hög andel ekologiska

produkter ska köpas in samt att inköp av MSC-fisk (Marine Stewardship Council - hållbart fiske) rekommenderas.

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

2.4. Livsmedelssäkerhet

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

3. Maten och måltiden

- Varje skola ska dagligen erbjuda två alternativa maträtter. Ett av dessa ska vara ett näringsmässigt fullvärdigt vegetariskt alternativ.
- Det är viktigt att barnen/eleverna har tillräckligt med tid att sitta vid bordet och äta sin lunch. Förskolan/skolan ansvarar för att schemalägga luncherna.

4. Maten och klimatet

- Inköp samt menyplanering med klimatsmarta, närproducerade och ekologiska produkter ska utgå från fastställd budget.
- Råvaror ska vara säsonganpassade, foldrar för säsonganpassade grönsaker finns och bör användas.
- Inköp av MSC-fisk (Marine Stewardship Council) rekommenderas. MSC-märkningen står för hållbart fiske.
- Animaliska livsmedel som köps in ska produceras med god djuromsorg.

5. Maten och arbetsmiljön

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.

5.1. Måltidsmiljö

FAMM (Five Aspect Meal Model) ska användas för att optimera varje förskola/skolas måltidsmiljö. FAMM är ett verktyg framtaget för att jobba mot den optimala måltidsupplevelsen. För att nå detta mål bryts vägen fram till upplevelsen ned i fem aspekter. De olika aspekterna är; Rummet, Mötet, Produkten, Stämningen och Styrsystemet

Maten ska främja goda matvanor och en viktig del är att den serveras i en trivsamt miljö. Trivselt är allas ansvar. Så väl kost- och skolpersonal som barn och elever måste samspele för att skapa en trivsamt miljö.

5.2. Samverkan

Verksamheterna för förskola/skola och kost ska i samverkan upprätta rutiner som säkerställer att riktlinjerna som fattats av barn- och bildningsnämnden följs.

Två gånger per år ska ungdomsrådet få en avstämning gällande mat och måltider i Borlänge kommun.

6. Uppföljning och utvärdering

6.1. Matgästenkätundersökningar

- Ska ske regelbundet via skolans enkäter.

6.2. Matsvinn

- Hur matsvinnet kan minskas är en frågeställning som bör beaktas av alla verksamheter. Varje förskola/skola bör tillsammans med köket diskutera det på matråden.

6.3. Matråd

- Ska genomföras på förskolan/skolan minst två gånger/år och sammankallande är förskolechef/rektorer.
- Deltagare bör vara kock/kokerska, pedagog, elev, förskolechef/rektorer samt vid behov skolsköterska/elevhälsan, enhetschef kost, folkhälsoplanerare, dietist kost eller annan önskad yrkesrepresentant. Anpassas efter verksamhet (förskola/skola/gymnasium)
- Viktiga punkter i matråd är exempelvis FAMM, värdegrund och matsvinn.
- Kost- och lokalservice följer terminsvis upp vilka frågor som diskuteras vid matråd.

6.4. Näringsriktig skolmat

Kost- och lokalservice ska varje höst och vår återrapportera till barn- och utbildningsnämnden hur de arbetar för att säkerställa att skollunchen är näringsriktig (näringsberäkningar från kostdatasystem).

6.5. Utvärdering riktlinjer

Kost- och lokalservice ska årligen utvärdera riktlinjerna (kvalitetskontroll) och återrapportera till barn- och utbildningsnämnden.