



# Riktlinjer för mat i förskola och skola

Beslutad av barn och bildningsnämnden 2013-12-11

### Metadata om dokumentet

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

Beslutad 2013-12-11	Giltighetstid 2015-12-11 (2 år)	Beslutsinstans Barn- och bildningsnämnden	Diarienummer 2013/386:600
Revidering 1 2013-xx-xx, §			
Revidering 2 2013-xx-xx, §xx			
Revidering 3 2013-xx-xx, §xx			

## Innehållsförteckning

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

# 1. Inledning

Borlänge Kommun har en kostpolicy med visionen att erbjuda sina matgäster Sveriges trevligaste måltid. Kostpolicyen 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 Bra mat i skolan från Livsmedelsverket 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

Livsmedelsverket rekommenderar att inga söta drycker (saft, 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.

### 2.3. Specialkost

Näringsriktiga, goda, säkra och omväxlande alternativ ska erbjudas de som av medicinska, etiska eller religiösa 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 koster 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 fria 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

- Andelen ekologiska produkter som kommunen köper in ska successivt öka, e-handel används och förenklar detta.
- Råvaror ska vara säsongsanpassade, foldrar för säsongsanpassade 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 djursorg.

## 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 samspela 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 ska mätas regelbundet**

- Arbetet med att minska matsvinnet ska fortgå via mätningar höst och vår (skolan).

### **6.3. Matråd**

- Ska genomföras på förskolan/skolan fyra gånger per år och sammankallande är förskolechef/rektor.
- Deltagare bör vara kock/kokerska, pedagog, elev, förskolechef/rektor samt vid behov skolsköterska/elevhälsan, enhetschef kost, folkhälsoplanerare, dietist kost eller annan önskad yrkesrepresentant. Anpassas efter verksamhet (förskola/skola/gymnasium)
- Mallar för matrådets upplägg bör skapas. De bör utgå från typ av verksamhet (förskola/skola/gymnasium).
- Viktiga punkter i matråd är exempelvis FAMM, värdegrund och matsvinn.

### **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).