



Tekniska förvaltningen
Maria Taheri Wiik
maria.taheriwiik@kristinehamn.se

Plan
Policy
Handlingsplan
Rutin
Instruktion
→ **Riktlinje**

Riktlinjer för måltider inom förskola, skola, fritidshem och skolkafeterior

| | | | |
|--|--|---|-----------------------|
| Dokumenttyp Riktlinje | Dokument-ID TN/2019:85 | Datum för beslut 2019-10-22 | Version 1.0 |
| Beslutsinstans Tekniska nämnden | Dokumentansvarig Kost- och servicechef | Ansvarig för uppföljning Tekniska förvaltningen | Reviderad |
| Dokumentet gäller Riktlinjer för måltider inom förskola, skola, fritidshem samt skolkafeterior | | | |



Källa Livsmedelsverket

En bra måltid mer än maten på tallriken

Det behövs flera faktorer tillsammans för att skapa en bra måltid där matgästen mår bra och känner matglädje. Att maten är god och trivsamt är viktigt för att maten ska ätas upp och göra nytta. En bra måltid ska också vara näringsrik och säker att äta. Den ska också bidra till en miljömässigt hållbar utveckling. Med integrerad menas att måltiden är en resurs i skolan och det pedagogiska arbetet. För att lyckas med en bra måltid krävs god samverkan mellan olika yrkesgrupper.

Goda måltider och delaktighet

Matråd genomförs på skolorna antingen som en punkt i skolans elevråd eller vid enskilt tillfälle. Inom förskolan hålls regelbundna kostträffar mellan produktionskök och enheterna.

För att ta reda på hur eleverna upplever skolmaten och måltidsmiljön genomförs regelbundet måltidsenkäter på samtliga skolor.

Integrerad måltid

Inom förskolan och skolan arbetar Kristinehamns kommun med pedagogiska måltider som ett led i integrerade måltider och ökad samverkan mellan yrkesgrupper. Skolförvaltningen ansvarar för att det finns tydliga riktlinjer vad som ingår i uppdraget med pedagogiska måltider.

Skollunchen serveras tidigast kl. 11.00 och senast kl. 13.00. Skollunchen ska schemaläggas på ett sådant sätt att alla elever får möjlighet att äta sin lunch i lugn och ro och utan tidspress. Skolan kan med fördel använda sig av schemalagd lunch där skollunchen är en planerad lektion.

Näringsriktig måltid – rekommendationer för målgruppen.

Sverige har idag lagstadgade krav på kostnadsfria och näringsriktiga skolmåltider till alla elever. Lagkravet att skollunchen ska vara näringsriktig innebär att den bör ge i genomsnitt ca 30 % av elevernas dagsbehov av energi och näringsämnen. Energiintaget gäller för hela måltiden, inkl. bröd, matfett, mjölk och salladsbuffé.

För att täcka hela dagens energiintag behöver matintaget fördelas på flera måltider under dagen. En frukost på förskola och fritids bör motsvara ca 25-30 % av det dagliga energibehovet och mellanmålet ca 10-15 %. Resterande del behöver barnen äta någon annanstans för att må bra och klara av sin skoldag. Som hjälpmedel vid serveringen kan med fördel tallriksmodellen användas. Den visar en god balans i en komplett måltid för att öka andelen vegetabilier och minska mängden animalier.

För att uppfylla näringsriktigheten ska måltiderna som serveras utformas enligt de Nordiska näringsrekommendationerna och följa livsmedelsverkets råd.

Kost- och serviceavdelningen ska arbeta med näringsberäknade måltider och följa upp och redovisa näringsriktigheten till ansvarig nämnd.

Utbud skolrestaurang och förskola:

Kristinehamns kommun serverar inom skolorna två rätter att välja på till lunch, varav en maträtt är vegetarisk. Strandskolan är undantaget, där det på grund av måltidsservering i klassrum bara serveras ett alternativ. Även på förskolorna serveras ett alternativ till lunch.

Salladsbuffén i skolan ska bestå av minst fem olika sorters sallader. Varav minst tre ska vara fiberrika grönsaker, minst en baljväxt och minst en salladsgrönsak eller frukt varje dag.

Till förskolan serveras minst två sorters grönsaker, det kan med fördel servera fler alternativ.

På skolan ska det erbjudas salladsbuffé även de dagar då det serveras soppa. Som tillbehör till lunchen serveras alltid måltidsdryck såsom mjölk och vatten, matfett och hårt bröd.

Behovet av att minska mängden sötsaker och tomma kalorier hindrar inte att sylt serveras till de maträtter där det enligt tradition ingår som tillbehör.

Vid utflykter erbjuds utflyktsmat som beställs via produktionsköket senast 14 dagar innan serveringstillfället. Ansvar för en säker mat och livsmedelshygien tas över av rektor då maten har hämtats i köket.

Utbud skolkafeterior:

Ett bra utbud i skolkafeterian kan bestå av smörgåsar, yoghurt, mjölk, frukt, grönsaker och smoothies. Kafeterian bör inte tillhandahålla söta drycker, godis, glass, bakverk eller snacks. Utrymmet för dessa livsmedel är litet om eleverna ska få i sig den näringen som dom behöver. Ansvar för utbudet i skolans kafeteria ligger på skolans rektor.

Säker mat

Egenkontrollprogram

I de kök där det finns måltidspersonal från kost- och serviceavdelningen ansvarar kost- och serviceavdelningen för att egenkontrollprogram tas fram, följs och att måltidspersonalen har den kompetens som behövs för att servera en säker mat.

I kökslokaler där pedagoger serverar eller lagar mat ansvarar respektive rektor för att egenkontrollprogram tas fram, följs och att pedagogerna har den

kompetens som behövs för att servera en säker mat. Vid behov finns kost- och serviceavdelningen som rådgivande funktion.

Specialkost

Kristinehamns kommun erbjuder specialkost då det finns medicinska skäl. För att denna kost ska tillagas på ett för elev och personal säkert sätt krävs ett läkarintyg tillsammans med den kommungemensamma blanketten – Ansökan om specialkost. Till grund för Kristinehamns kommuns hantering av specialkost ligger den gemensamma riktlinjen för specialkost i förskola och skola i Värmlands län. Livsmedel som innehåller nötter, sesam, mandel och jordnötter serveras inte inom förskola och skola i Kristinehamn då det kan utlösa allergiska reaktioner. Vid all servering av specialkost bör tillagningsköket sträva efter att maten, så långt det är möjligt, liknar den mat som serveras till de andra samma dag.

Medicinska skäl

Specialkost kan alltid tillhandahållas av medicinska skäl om ansökan tillsammans med läkarintyg visas. Exempel på medicinska koster är; glutenfri, komjölproteinfri, äggfri samt övriga individuella allergikoster.

Religiösa skäl

Kost kan tillhandahållas av religiösa och etiska skäl, med vissa föreskrifter. Av religiösa skäl kan vi tillhandahålla koster som inte innehåller griskött, nötkött, inälvsmat och blod/blodprotein. Däremot har vi inte möjlighet att erbjuda halal eller koschermat, detta på grund av svårigheter med tillgång av råvaror som ingår i dessa koster. På grund- och gymnasieskolan tillgodoses önskemål om annan kost på grund av religiösa skäl genom att erbjuda den vegetariska kosten.

Etiska skäl

Vi erbjuder ur närings synpunkt, lakto-ovo-vegetarisk kost, det vill säga vegetarisk kost inklusive mjölk- och äggprodukter. Övriga typer av vegetarisk kost t.ex. vegankost tillhandahålls inte till förskolan och grundskolan på grund av att de näringsmässiga kraven inte kan garanteras. På gymnasieskolan erbjuds en vegansk soppa som alternativ. För övrigt hänvisar vi till de komponenter och tillbehör som finns på ordinarie meny och salladsbuffén.

Behovskost

På grund- och förskola tillhandahåller vi behovskost till barn med neuropsykiatrisk problematik. Intyg från behandlande läkare, eller intyg från barnhälsovården/medicinska elevhälsan ska lämnas tillsammans med ansökan om specialkost. En handlingsplan ska upprättas och uppföljning med vårdnadshavare och barnhälsovården/medicinska elevhälsan i samråd med elevhälsoteamet och kost- och serviceavdelningen bör ske en gång per termin. Barnet/eleven erbjuds i första hand mat från en gemensamt anpassad 2-veckors meny som gäller för hela kommunen.

Beställningsrutin specialkost

När ett barn på förskolan har behov av specialkost lämnar vårdnadshavaren ett läkarintyg och/eller ifylld blankett ansökan om specialkost till respektive förskola som i sin tur tar kontakt med sitt tillagningskök. Läkarintyget förvaras på förskolan. Om barnet går i skolan lämnas läkarintyg och/eller ansökan om specialkost till skolsköterskan som i sin tur meddelar köket. Läkarintyget förvaras hos skolsköterskan. Uppdatering av specialkost ska ske en gång vid varje terminsstart. Specialkost enligt ovan förutsätter att barnet följer samma kost i hemmet och att vårdnadshavare har godkänt kosten genom att skriva under blanketten - Anmälan om specialkost.

Specialkost serveras inte då barn av något skäl inte tycker om den mat som serveras. Barnet får då komplettera sin måltid med salladsbuffé, bröd, matfett och mjölk.

Trivsamt måltidsmiljö

Ansvaret för att skolrestaurangerna ser trevliga ut och främjar en god måltidsmiljö delas mellan kost- och serviceavdelningen och ansvarig rektor. Stolar, bord, gardiner m.m. är rektorns ansvar. Serveringsvagnar och det som används för att servera maten är kost- och serviceavdelningens ansvar. För att fånga upp hur eleverna upplever måltidsmiljön ställs frågor som berör detta i den måltidsenkät som regelbundet ska skickas ut till samtliga skolor.

Hållbarhet och miljö

I arbetet med hållbara måltider ska viktmätningar för att minska matsvinnet göras regelbundet i skolrestaurangerna, tillagningsköken och i serveringsköken, det görs i enlighet med kommunens avfallsplan. Kost- serviceavdelningen arbetar med menyplanering och tillagningsmetoder för att minimera matsvinnet och kunna använda överbliven mat på ett säkert och hållbart sätt. Som ett led i att minska matsvinnet ska avbeställningar av matportioner ske senast 14 dagar före serveringstillfället. Portioner som inte är avbeställda i rätt tid debiteras verksamheten.

För att minska antalet transporter ska maten i största möjliga mån tillagas i nära anslutning till matgästen, det gäller utifrån de ekonomiska förutsättningarna som finns.

Kristinehamns kommuns ekologiska inköp bör kvarstå på 35 % och, om det är möjligt, öka med 2.5% per år fram till år 2030 för att uppnå det nationella målet om 60 % ekologiska livsmedel. Ökningen gäller under förutsättning att det är ekonomiskt möjligt inom befintlig budget. Köttmängden bör minska och andelen vegetabilier i maträtterna öka till förmån för kött producerat i närområdet. Vid upphandling av livsmedel ställs krav på kvalitet, miljöhänsyn och djurskydd utifrån upphandlingsmyndighetens krav samt kompletterande tillämpningsanvisningar beslutade av kommunstyrelsen.

Bilagor

Bilaga I - Riktlinjer för specialkost i förskola och skola i Värmlands län