



Essunga kommun

Kostpolicy

För Skola, Fritidshem och Förskola inom Essunga kommun

Dokumenttyp
Fastställd

Detta dokument gäller för
Giltighetstid
Dokumentansvarig
Dnr

Policy
Av utbildningsnämnden
2023-03-21, § 26
Utbildningsnämnden
Tillsvidare
Kostchef
Un 2023/28

Innehållsförteckning

1. Inledning.....	3
1.1 Syfte	3
1.2 Förskola, skola och fritidshem	3
Mål	3
2. Måltiden	3
2.1 Matsedel	3
2.2 Måltidsordning	4
2.3 Måltidsinnehåll.....	4
3. Mat vid särskilda behov	5
3.1 Specialkost	5
3.2 Utflyktsmat.....	5
3.3 Traditioner	5
4. Måltidsmiljö	6
5. Pedagogiska måltider	6
6. Livsmedelshygien.....	6
7. Samverkan.....	6
7.1 Kostgrupp	6
7.2 Matråd	6
7.3 Matråd förskola	7
8. Ansvar	7
9. Styrdokument	7
9.1 Livsmedelslagen, livsmedelsförordningen.....	7
9.2 Övriga lagar.....	7
9.3 Riktlinjer.....	7

1. Inledning

I Essunga kommun serveras varje dag 1000 måltider i förskolor och skolor. En bra måltidsverksamhet inom förskola och skola är av stor betydelse för att främja den nationella folkhälsan.

1.1 Syfte

Att vara ett styrande dokument för att kvalitetssäkra måltidsverksamheten i det dagliga arbetet inom utbildningsförvaltningen i Essunga kommun.

Att tydliggöra ansvarsfördelningen för mat och måltidsmiljö.

Att riktlinjerna är politiskt förankrade och är ett stöd i måltidsarbetet för personalen.

Att måltiderna skall vara en naturlig och integrerad del i verksamheten.

Att använda måltiden/maten som en viktig del i verksamheterna ur både ett hälso-mässigt, socialt och pedagogiskt perspektiv.

1.2 Förskola, skola och fritidshem

Mål

Att servera god mat av hög kvalitet och bra näringsinnehåll.

Att grundlägga en bra relation till mat, goda matvanor hos barn och elever.

Att matgästen sätts i centrum och ges möjlighet att påverka kvalitet och innehåll både vad det gäller mat och måltidsmiljö.

Att måltiden skall vara stunden på dagen att se fram emot.

Att arbetet med mat och måltidssituationer skall vara en integrerad del i förskole- och skolverksamhet.

Att inom skolan/förskolan kunna erbjuda näringsriktiga måltider.

Att kostverksamheten skall präglas av hög och jämn kvalitet.

2. Måltiden

2.1 Matsedel

Matsedel skall finnas på varje enhet så att barn, elever, personal och föräldrar har tillgång till den. Matsedeln skall vara anpassad till målgruppen och säsongen. Den ska skrivas på ett beskrivande och inbjudande sätt och vara tydlig så att det klart framgår vad som serveras.

2.2 Måltidsordning

Frukost serveras mellan klockan 07.30 – 08.15 för fritids och förskola

Lunch serveras mellan 11.00 – 13.00

Mellanmål serveras från ca klockan 14.15 - 15.15 för fritids och förskola

2.3 Måltidsinnehåll

Näringsbehovet tillgodoses lättast om kosten är omväxlande och innehåller livsmedel från kostcirkelns olika grupper.

Vid planering av måltiderna skall livsmedelsverkets ”Bra måltider i skolan” och ” Bra måltider i förskolan” användas. Där finns rekommendationer och tips för att planera näringsriktiga måltider.

Socker och söta livsmedel som t.ex. fikabröd, godis, glass, söta drycker och sylter ska inte serveras. Utan istället ska det vara mer frukt och bär.

Nyckelhålsmärkt bröd i första hand. Bröd med hög sockerhalt ska inte serveras.

Salladsbuffé

I förskolan ska det vara minst 3 olika sorters grönsaker/sallader varav en gärna får vara kokt. I skolan ska salladsbuffén innehålla minst 5 olika sorters grönsaker/sallader varav en baseras på bönor, en med rotfrukter och vid möjlighet en matigare sallad med pasta, ris eller potatis som bas.

Vi arbetar med att minska vårt svinn. Så mycket som möjligt ska tas tillvara och omvandlas till andra rätter. Både som alternativrätter men kan också hamna på salladsbuffén.

Dryck

Som måltidsdryck serveras lättnmjölk/mellanmjölk och/eller vatten. Saft, juice eller måltidsdryck förekommer inte.

Förbud: Nötter, mandel, jordnötter och sesamfrö får inte serveras i måltidsverksamheten.

3. Mat vid särskilda behov

3.1 Specialkost

Mat vid särskilda behov serveras till dem som av olika skäl inte kan äta av den vanliga maten.

- Personer som av medicinska skäl behöver en annan kost erhåller den efter individuell medicinsk bedömning och ordination av legitimerad läkare eller sjuksköterska. Läkartyg krävs från specialistsjukvård med undantag för om man behöver laktosfri dryck kost.

Alla barn har rätt till en rättvis diagnostisering och uppföljning.

- Personer som av etiska, kulturella eller religiösa skäl inte kan äta maten på den ordinarie matsedeln ska erbjudas anpassning av menyn till vegetarisk eller fläskfri kost.
- För barn och elever under 18 år ska vårdnadshavare ansöka om annan kost via e-tjänsten "Ansökan om specialkost" på kommunens hemsida.

GI-kost, LCHF-kost eller liknande serveras inte. Inte heller tillhandahålls mat som ska tillagas av råvaror som behandlats på ett speciellt sätt.

Vegankost kan serveras som specialkost men vi kan då inte garantera en näringsriktig kost.

Specialkost till personalen i förskola och skola erbjuds endast då samma kost lagas till någon elev eller något barn.

3.2 Utflyktsmat

Barn/elever på utflykt bör få mat med samma näringsinnehåll som i förskola/skola på ungefär samma tider. Viktigt med goda rutiner för hygien vid utflykter. I första hand erbjuder vi dagens lunch vid utflykter. Önskemål om mat är inget vi kan tillgodose utan styrs helt av om tid och möjlighet finns.

3.3 Traditioner

Det är viktigt att värna om de traditioner som finns vid påsk, midsommar och jul mm. Då kan undantag göras från de vanliga rekommendationerna eftersom dessa tillfällen är få och det är viktigt att bevara våra traditioner.

Födelsedagar firas i de lägre årskurserna i skolan och inom förskolan. Barnen och eleverna kan uppmärksammas på en rad olika sätt t.ex. genom att få välja dukning, sitta på en speciell födelsedagsstol osv. Tårta, glass eller annat fika serveras inte. Detta firande överläts till familjen.

Kanelbullens dag eller andra senare uppkomna dagar för andra bakverk eller liknande firas inte.

4. Måltidsmiljö

För att kunna tillgodogöra sig näring och energi så krävs att man kan sitta ner i en lugn miljö när man ska äta. Matgästerna ska känna sig välkomna till restaurangen/matbordet. En viktig del är hur man fördelar klassernas lunchrast och ett väl fungerande lunchschema är ett måste. Under måltiden ska det också finnas möjlighet att kunna sitta kvar och prata efter att man ätit klart.

Det är viktigt att personalen som serverar maten har ett positivt och serviceinriktat sätt, det påverkar upplevelsen av måltiden positivt.

5. Pedagogiska måltider

Se riktlinjer för pedagogiska måltider i Essunga kommun.

6. Livsmedelshygien

Hygienen vid tillagning och servering av mat är viktig för att undvika att de som äter maten blir sjuka. Egenkontrollprogram ska enligt livsmedelslagen finnas på alla enheter som hanterar livsmedel och ska efterföljas för en säker mathantering. Utbildning i livsmedelshygien ska utföras vartannat år.

7. Samverkan

7.1 Kostgrupp

Kostgruppen är en samverkans- och utvecklingsgrupp för kostfrågor bestående av kostchef, förskolechef, rektorer, skolhälsovård, pedagogisk personal, folkhälsoutvecklare och kostpersonal. Träffas minst en gång per termin, sammankallande är kostchef.

7.2 Matråd

Alla skolor skall ha ett matråd bestående av elever ur olika årskurser, pedagogisk personal och kostpersonal. Matrådet skall träffas minst en gång per termin. Anteckningar förs vid varje möte och arkiveras.

7.3 Matråd förskola

Kostfrågor tas upp på föräldramöte. Föräldrar ges chans till inflytande i kostfrågor genom den enkät som besvaras en gång per år.

Barnen involveras i kostfrågor utifrån mognad och förmåga på varje förskola genom matråd med barn och personal.

8. Ansvar

Rektor

Schemaläggning, ordningsregler, pedagogiska luncher. Att måltidsverksamheten är en integrerad del i skolarbetet/förskolan.

Kostenhetens olika yrkesgrupper

Produktionsansvar, kvalitetsansvar, säker mat.

9. Styrdokument

9.1 Livsmedelslagen, livsmedelsförordningen

Livsmedelslagen är en ramlag som är styrande för allt arbete inom livsmedelsområdet.

Livsmedelsförordningar förtydligar och kompletterar lagen.

Statens livsmedelsverk har en egen författningssamling som ytterligare förtydligar vad som gäller.

Miljöförvaltningen har regelbunden tillsyn över alla verksamheter med livsmedelshandling och följer upp egenkontrollprogrammen.

9.2 Övriga lagar

Övriga lagar som styr kostverksamheten är:

Gällande avtal för livsmedelsinköp.

9.3 Riktlinjer

Gällande nationella näringsrekommendationer och riktlinjer ska följas vid planering tillagning och servering av samtliga måltider.
Bra måltider i skolan och Bra måltider i förskolan.

Revideras vart 3:e år eller vid behov.