

Förslag till

Riktlinjer för mat i

förskola/skola/fritidshem

Dokumentnamn Riktlinjer för mat i förskola/skola/fritidshem	Dokumenttyp Riktlinjer	Fastställt/upprättad KS	Beslutsinstans Kommunstyrelsen
Dokumentansvarig/processägare Kostchef	Version 1	Senast reviderad 2016-09-09	Giltig till

Vansbro kommun har en kostpolicy (KS 2015/483) som riktar sig till målgruppen, barn, ungdomar och vuxna/äldre. 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/skola/fritidshem. Riktlinjer kan betraktas som en handbok och ska fungera som ett stöd för hur vi agerar i den dagliga verksamheten.

Kostverksamhetens ansvar

- Energi- och näringsinnehåll i måltiderna ska utgå från de svenska näringsrekommendationerna SNR, vilket Livsmedelsverket rekommenderar i Bra mat i förskolan och Bra mat i skolan.
- Förskole-/skollunch ska motsvara ca 30 % av barnens/elevernas dagliga behov av energi och näringsämnen.
- En genomsnittlig näringsberäkning av skollunch ska göras på fyra sammanhängande veckor. Näringsberäkningen görs i kostdataprogram.
- Matsedeln ska vara varierad och innehålla både traditionella och nya maträtter.
- Maten ska i möjligaste mån tillagas från grunden, och så nära serveringstillfället som möjligt, för att bevara näringsvärde och smak.

Förskola/skola/fritidshem ansvar

- Frukost på förskola/skola/fritidshem ska motsvara ca 20-25 % av barnens/elevernas dagliga behov av energi och näringsämnen. Meny för frukost bör följas.
- Mellanmål på förskola/skola/fritids ska motsvara ca 15 % av barnens/elevernas dagliga behov av energi och näringsämnen. Meny för mellanmål bör följas.
- Förskola/skola/fritidshem har ett ansvar att inspirera barnen/eleverna till nya smakupplevelser genom att stifta bekantskap med olika livsmedel och maträtter.
- Maten är en del i folkhälsoarbetet. Genom att skapa förutsättningar för goda matvanor hos barn/elever har förskola/skola/fritidshem möjlighet att förebygga kostrelaterade problem.

Livsmedelssäkerhet

Livsmedelslagstiftningen och *egenkontrollen* för mathantering ska följas. God handhygien och rengöring är en förutsättning för säker livsmedelshantering. *Egenkontroll* som är anpassad för varje verksamhet ska finnas där det serveras måltider. I branschriktlinjerna ”Handbok för säker mat inom vård, skola och omsorg” finns livsmedelslagen beskriven på ett lättillgängligt sätt.

Specialkost

Specialkost ska tillhandahållas av medicinska skäl. Vid behov på grund av religiösa eller etiska skäl erbjuds vegetarisk kost. För barn/elever med neuro/kognitiv funktionsnedsättning som har ett selektivt ätande finns en alternativ matsedel till ordinarie matsedel. Behövs ytterligare anpassningar kontaktas skolsköterska för specialintyg. Specialkostintyg ska lämnas till kostenheten inför varje läsårsstart eller vid byte av förskola/skola/fritidshem. Det är vårdnadshavaren som ansvarar för att kostenheten får rätt information, så att det kan säkerställas att rätt barn/elev får rätt specialkost. Andra typer av dieter kan inte tillhandahållas. Maten inom förskola/skola/fritidshem ska inte innehålla jordnötter, nötter, mandel eller sesamfrö. Det är viktigt att uppmärksamma att matsalar och övriga lokaler ska vara fria från dessa allergener.

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.

Verksamheterna ansvarar för allt som serveras utanför kostenhetens ansvar.

Socker, söta drycker, godis, bakverk och glass

Enligt Livsmedelsverkets rekommendationer bör inga söta drycker (saft, läsk el liknande), bakverk, glass eller godis serveras i förskola/skola/fritidshem.

- Endast naturella mejeriprodukter serveras till frukost och mellanmål.
- Söta produkter bör i möjligaste mån undvikas.
- Kostenheten kan vid enstaka tillfällen göra undantag t ex vid jullunch och skolavslutning.
- Traditioner som exempelvis pepparkaksbak omfattas inte av rekommendationen.
- Vi väljer hälsosamma alternativ när vi firar lite extra.

Måltiden

Det är viktigt att barnen/eleverna har tillräckligt med tid för att sitta ner i lugn och ro och äta sin lunch, rekommendationen är minst 20 minuter. Skolluncherna bör integreras vid schemaläggning så att det blir fasta och regelbundna lunchtider för varje klass. Maten ska främja goda matvanor och ge barnen/eleverna insikt i måltidens betydelse. En viktig del är att den serveras i en trivsamt miljö. Trivselt är allas ansvar. Både kost-, skolpersonal och barn/elever måste samarbeta för att skapa en trivsamt miljö.

Matsvinn

Genom att hålla en temperatur i kylar på +4 minimeras risken att använda livsmedel efter att bäst - före-datum passerats. Genom att titta, lukta smaka innan maten slängs kan en stor del av matsvinnet minska.

Pedagogisk lunch

Pedagogerna fungerar som förebilder för barnen/eleverna, se måltiden som en viktig resurs i det pedagogiska arbetet.

Förskolechef/rektor ansvarar för att pedagogerna får rätt information utifrån tagna beslut.

Fri eller subventionerad måltid för personal vid skola, daghem och fritidshem är skattefri om personalen vid måltiden har tillsynsskyldighet för barn under skolmåltid, eller i samband med s.k. pedagogisk måltid. (Enligt Skatteverkets definition)

- Pedagogisk måltid ingår i den anställdes arbetsuppgift och utförs under arbetstid
- Rasten förläggs vid annat tillfälle
- Personalen fördelar sig mellan borden
- Man hjälper till efter de behov som finns
- Man övervakar ordningen
- Man är aktiv under måltiden

Det är inte tillåtet att äta medhavd mat tillsammans med barnen/eleverna. Medhavd mat äts i särskilda personalutrymmen.

Antal personer som maximalt har rätt att äta pedagogiskt följer av nedanstående jämförelsetal:

Verksamhet	Pedagogiska måltider
Förskola – småbarn	1 personal/grupp om 3 barn
Förskola – syskonavdelning	1 personal/grupp om 5 barn
Förskoleklass	1 personal/grupp om 10 elever
Skola åk 1-3	1 personal/grupp om 15 elever
Skola åk 4-6	1 personal/grupp om 20 elever
Skola åk 7-9	1 personal/grupp om 20 elever
Barn och elever med behov av extra stöd: Individuell prövning av förskolechef/ rektor	

Kaféverksamhet

Här innebär det att skolan föregår med gott exempel och i hela sitt utbud främjar en sund livsstil. Frukost och mellanmål bör finnas att köpa till självkostnadspris för de elever som önskar

Matråd

Ska genomföras på varje förskola/skola/fritidshem minst två gånger per år. Syftet är att ge/få information, lyfta synpunkter, lösa eventuella problem och utveckla verksamheten.

I matrådet möts elever eller representanter för barnen, kökspersonal, förskolepersonal och skolpersonal. Förskolechef/rektor beslutar om vilka som deltar. Vid behov kan personal från BHV, elevhälsa eller annan person med specialistkunskaper bjudas in.

Sammanställande för matråden på förskolan är kostchef

Sammanställande för matråden på skolan är rektor eller den rektorn utser.

Verksamheterna för förskola/skola/fritidshem och kost ska samverka för att säkerställa att riktlinjerna följs och att verksamheten utvecklas.

Livsmedelsupphandling

I livsmedelsupphandlingen ska vi använda oss av de kravkriterier och kravnivåer som Miljöstyrningsrådet tagit fram.

- Hög livsmedelskvalitet
- God djuromsorg, i alla led
- Miljöhänsyn
- Etisk upphandling – mänskliga rättigheter

Vid livsmedelsupphandlingen används programmet "Hantera livs" för att kunna ge full kontroll över livsmedelsavtalen och ser till att vi köper in råvaror som bidrar till hållbar utveckling.

Inköp – och upphandlingspolicy KS 2011/776, gäller vid upphandling.

Uppföljning

- Mat- och motionsgruppen som består av för- och grundskolechef, kostchef, folkhälsoplanerare, representanter för elevhälsa och BHV, gör uppföljning av riktlinjerna 1 ggr/år.
- Matgästenkäter kommer att genomföras vartannat år.