



Essunga kommun

# Kostpolicy

För skola, fritidshem och förskola  
inom Essunga kommun

<b>Dokumenttyp</b>	Policy
<b>Reviderad</b>	Av utbildningsnämnden 2019-04-29, § 31
<b>Fastställd</b>	Av utbildningsnämnden 2015-06-08, § 41
<b>Detta dokument gäller för</b>	Utbildningssektorn
<b>Giltighetstid</b>	4 år
<b>Dokumentansvarig</b>	Kostchef
<b>Dnr</b>	2019-000034

## Innehållsförteckning

<b>Inledning</b> .....	<b>3</b>
Syfte .....	3
<b>Förskola, skola och fritidshem</b> .....	<b>3</b>
Mål .....	3
<b>Måltiden</b> .....	<b>3</b>
Matsedel .....	3
Måltidsordning .....	3
Måltidsinnehåll .....	4
Salladsbuffé .....	4
Dryck .....	4
<b>Mat vid särskilda behov</b> .....	<b>4</b>
Specialkost .....	4
Utflyktsmat .....	5
Traditioner .....	5
<b>Måltidsmiljö</b> .....	<b>5</b>
<b>Pedagogiska måltider</b> .....	<b>5</b>
<b>Livsmedelshygien</b> .....	<b>5</b>
<b>Samverkan</b> .....	<b>5</b>
Kostgrupp .....	5
Matråd .....	6
Matråd förskola .....	6
<b>Ansvar</b> .....	<b>6</b>
Rektor .....	6
Kostenhetens olika yrkesgrupper .....	6
<b>Styrdokument</b> .....	<b>6</b>
Livsmedelslagen, livsmedelsförordningen .....	6
Övriga lagar .....	6
Riktlinjer .....	6

# Inledning

I Essunga kommun serveras varje dag ca 900 måltider i förskolor och skolor. En bra måltidsverksamhet inom förskola och skola är av stor betydelse för att främja den nationella folkhälsan.

## 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 ska 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.

## 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 ska vara stunden på dagen att se fram emot.
- Att arbetet med mat och måltidssituationer ska vara en integrerad del i förskole- och skolverksamhet.
- Att inom skolan/förskolan kunna erbjuda näringsriktiga måltider.
- Att kostverksamheten ska präglas av hög och jämn kvalitet.

## Måltiden

### Matsedel

Matsedel ska finnas på varje enhet så att barn, elever, personal och föräldrar har tillgång till den. Matsedeln ska 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.

### Måltidsordning

Frukost serveras mellan klockan 07:30 och 08:15 för fritids och förskola.

Lunch serveras mellan 11:00 och 13:00.

Mellanmål serveras från cirka klockan 14:15 till 15:15 för fritids och förskola.

## Måltidsinnehåll

Näringsbehovet tillgodoses lättast om kosten är omväxlande och innehåller livsmedel från kostcirkelns olika grupper. Vid planering av måltiderna ska 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 till exempel fikabröd, godis, glass, söta drycker och sylter ska inte serveras utan istället ska det vara mer frukt och bär.

## 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 om möjligt, en matigare sallad med pasta, ris eller potatis som bas.

## 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.**

## Mat vid särskilda behov

### 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. Läkarityg eller journalutdrag krävs med undantag för om man enbart behöver laktosfri dryck.
- 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.

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

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

Vegankost serveras inte med hänvisning till Skollag (2010:800) 10 kapitlet, 10 paragrafen som säger att eleverna ska erbjudas näringsriktiga skolmåltider. Detta kan skolmåltiden inte garantera då vegankost kräver ett kosttillskott av vitamin B12 som endast finns i animaliska produkter och rekommenderas att äta mycket nötter och frön, vilket är förbjudet att finnas i skolans lokaler.

## **Utflyktsmat**

Barn och elever på utflykt bör få mat med samma näringsinnehåll som i förskola och skola på ungefär samma tider. Viktigt med goda rutiner för hygien vid utflykter.

## **Traditioner**

Det är viktigt att värna om de traditioner som finns vid påsk, midsommar och jul med mera. 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 till exempel genom att få välja dukning, sitta på en speciell födelsedagsstol och så vidare. 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 heller.

## **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.

## **Pedagogiska måltider**

Se riktlinjer för pedagogiska måltider i Essunga kommun, beslutade av utbildningsnämnden 2017-12-12, § 67, diarienummer 2017-000101.

## **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.

## **Samverkan**

### **Kostgrupp**

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

## **Matråd**

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

## **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.

## **Ansvar**

### **Rektor**

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

### **Kostenhetens olika yrkesgrupper**

Produktionsansvar, kvalitetsansvar, säker mat.

## **Styrdokument**

### **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 livsmedelshantering och följer upp egenkontrollprogrammen.

### **Övriga lagar**

Övriga lagar som styr kostverksamheten är:  
Gällande avtal för livsmedelsinköp.

### **Riktlinjer**

Livsmedelsverkets gällande nationella näringsrekommendationer och riktlinjer ska följas vid planering tillagning och servering av samtliga måltider och finns att läsa i deras råd *Bra måltider i skolan* och *Bra måltider i förskolan*.