

Beslutad av: Bildningsnämnden
Datum: 2025-11-18
Reviderad:
Dokumentet gäller för: Bildningsförvaltningen
Dokumentansvarig: Bildningsnämnden
Ärendenummer: 24/BIN/262

Riktlinjer kostpolicy 2024 – 2027 Förskola, grundskola, fritidshem och fritidsgård

Baseras på *Kostpolicy Hallsbergs kommun 2024-2027* samt måltidsavdelningens tillhörande riktlinjer. Innehåller rutiner för måltider.

Riktlinje

Avser främst frågor som rör ren verkställighet och kan ses som en handbok för hur arbetsuppgifterna rekommenderas att utföras.



HALLSBERGS
KOMMUN

Innehållsförteckning

| | | |
|----------|--|-----------|
| 1 | Riktlinjer | 3 |
| 1.1 | Hållbar | 3 |
| 1.1.1 | Måltidsavdelningens riktlinjer | 3 |
| 1.1.2 | Bildningsförvaltningens riktlinjer..... | 4 |
| 1.2 | Hälsosam | 4 |
| 1.2.1 | Måltidsavdelningens riktlinjer | 4 |
| 1.2.2 | Bildningsförvaltningens riktlinjer..... | 5 |
| 1.3 | Måltidsupplevelse..... | 5 |
| 1.3.1 | Måltidsavdelningens riktlinjer | 5 |
| 1.3.2 | Bildningsförvaltningens riktlinjer..... | 6 |
| 1.4 | Säker..... | 6 |
| 1.4.1 | Måltidsavdelningens riktlinjer | 6 |
| 1.4.2 | Bildningsförvaltningens riktlinjer..... | 7 |
| 2 | Genomförande | 7 |
| 2.1 | Ansvarsfördelning | 7 |
| 2.1.1 | Måltidsavdelningen | 7 |
| 2.1.2 | Bildningsförvaltningen..... | 7 |
| 2.2 | Pedagogiska måltider..... | 7 |
| 2.3 | Samverkan | 8 |
| 2.4 | Utbildning och fortbildning | 8 |
| 2.4.1 | Måltidsavdelningen | 8 |
| 2.4.2 | Bildningsförvaltningen..... | 8 |
| 3 | Rutiner för måltider | 8 |
| 3.1 | Förskola och fritidshem | 8 |
| 3.1.1 | Frukost | 9 |
| 3.1.2 | Mellanmål | 9 |
| 3.1.3 | Lunch..... | 9 |
| 3.2 | Grundskola..... | 10 |
| 3.2.1 | Måltidsordning | 10 |
| 3.2.2 | Lunch..... | 10 |
| 3.3 | Caféer på skolor och fritidsgårdar | 11 |
| 4 | Länkar..... | 12 |

1 Riktlinjer

1.1 Hållbar

Vi arbetar för att mat och måltider i Hallsbergs kommun ska vara hållbara för människor, djur och miljö.

- I upphandlingar och inköp strävar vi efter att minska vår miljöpåverkan från transporter och kemikalier.
- Vi ökar ständigt andelen livsmedel som är producerade enligt svenska regelverk.
- Vi strävar efter att öka andelen svenska råvaror och ekologiska livsmedel.
- Vi erbjuder klimatvänliga måltider i hög utsträckning.
- Vi strävar efter att minska matsvinnet i alla led.
- Vi strävar efter att effektivisera vatten- och energianvändningen.

Kostpolicy för Hallsbergs kommun 2024-2027

1.1.1 Måltidsavdelningens riktlinjer

- Alla kök strävar efter att välja livsmedel som har så lite miljöpåverkan som möjligt samt att minimera vatten- och energianvändningen i köket.
- Kockar och måltidsbiträden bör erbjudas kontinuerlig fortbildning inom hållbar mat.
- Grunden är att menyer och salladsbufféer är klimat- och säsonganpassade.
- När måltidsavdelningens riktlinjer upprättades skrevs att Hallsbergs kommun strävar efter att öka sina inköp av ekologiska livsmedel. Detta för att bidra till att 60 % av den offentliga livsmedelskonsumtionen ska utgöras av certifierade ekologiska livsmedel år 2030, detta enligt då gällande regeringens livsmedelsstrategi.
- En klimatvänlig måltid eller ett mellanmål bör med fördel erbjudas varje dag.
- Alla kök strävar efter att hålla nere köttkonsumtionen och främja intaget av grönsaker, baljväxter, frukt och spannmål.
- De grönsaker och rotfrukter som serveras i salladsbuffén anpassas efter säsong.
- Alla kök arbetar på ett sätt som gör att matsvinnet i kök och vid servering blir så litet som möjligt.
- Svinmätningar genomförs på alla verksamheter två gånger per år i tvåveckorsperioder. Matsvinnet beräknas genom att väga och dokumentera tallriks- och serveringssvinn.

1.1.2 Bildningsförvaltningens riktlinjer

Gemensamt

- Inköp av livsmedel ska göras i linje med kostpolicy och måltidsavdelningens riktlinjer.
- Utbudet ska vara klimat- och säsongsanpassat.
- Klimatvänligt mellanmål bör erbjudas varje dag.
- Tydliga rutiner för inköp, beställningar och produktion ska finnas i verksamheten för att minska matsvinn och klimatpåverkan.
- Respektive chef/rektor ansvarar för att måltidsbiträden i förskolor och personal i caféer löpande erbjuds och deltar i fortbildning gällande hållbar mat och samverkar med måltidsavdelningen vid behov.
- Personal i förskolor och grundskolor ska arbeta löpande med måltiden som ett pedagogiskt verktyg och resurs för hållbar livsstil.

Förskola

- Mottagningskök i förskolor ska genomföra svinmätning i dialog med och enligt planering från måltidsavdelningen vid behov.

1.2 Hälsosam

Genom att erbjuda hälsosam mat bidrar vi till att främja goda matvanor och en jämlik hälsa.

- Maten ska vara vällagad, varierad och god samt tillgodose gästens behov av energi och näring.
- Till varje måltid serveras varierande grönsaker och rotfrukter efter säsong.
- Vår personal har kunskap och kompetens kring hållbara och hälsosamma matvanor.

Kostpolicy för Hallsbergs kommun 2024-2027

1.2.1 Måltidsavdelningens riktlinjer

- Alla ordinarie matsedlar näringsberäknas och anpassas efter målgrupp.
- Måltiderna presenteras efter tallriksmodellen på skolorna.
- Kockar och måltidsbiträden bör erbjudas kontinuerlig fortbildning.

1.2.2 Bildningsförvaltningens riktlinjer

Gemensamt

- Verksamheten ska arbeta medvetet och systematiskt för att barn och elever ska ta del av en näringsriktig måltid, enligt tallriksmodellen. Pedagogiska luncher är en viktig del av detta arbete.
- Respektive chef/rektor ansvarar för att måltidsbiträden i förskolor och personal i caféer löpande erbjuds och deltar i fortbildning kring hälsosam mat och samverkar med måltidsavdelningen vid behov.

Café på skola och fritidsgård

- Sortiment och öppettider på skolcaféet ska komplettera, inte konkurrera med skollunchen.
- Utbudet bör bestå av livsmedel som uppfyller kriterierna för nyckelhålsmärkning.
- Produkter med hög sockerhalt och låg näringskvalitet ska minimeras eller undvikas. Energidryck erbjuds aldrig.
- Besökare ska ges möjlighet att påverka utbudet.

1.3 Måltidsupplevelse

Måltiden ska vara en upplevelse av syn, smak, doft, matglädje, gott bemötande och gemenskap.

- Ett naturligt resultat av detta blir att våra matgäster prioriterar vår mat.
- Vi sätter gästen i fokus och arbetar med inflytande och delaktighet.
- Vi arbetar för att mat och måltider serveras i en lugn och trevlig miljö.
- Vi arbetar för att måltiderna ska vara integrerade, det vill säga bidra till ökad trivsel, social samvaro, goda relationer, delaktighet och lärande.

Kostpolicy för Hallsbergs kommun 2024-2027

1.3.1 Måltidsavdelningens riktlinjer

- Det ska finnas ett respektfullt bemötande bland matgäster och personal i matsal/restaurang.
- För matsal/restaurang finns tydliga trivselregler – gärna utarbetade tillsammans med gästerna/brukarna.
- Lyhörd mot gästernas synpunkter, önskemål och behov. Gästens inflytande över måltiderna och måltidsmiljön tillvaratas och bidrar till delaktighet.
- Engagerad personal med gott värdskap.

1.3.2 Bildningsförvaltningens riktlinjer

Gemensamt

- Ett respektfullt bemötande ska prägla samarbetet och dialogen mellan måltidspersonal, övrig personal och barn/elever.
- Verksamheten (personal/elever/personal) ska ha god kännedom om och vara delaktiga i framtagandet av matsalens/caféets trivselregler.
- Miljön i matsalar och caféer ska ge möjlighet till avkoppling och trevlig samvaro.

Förskola, skola, fritidshem

- Verksamheterna genomför matråd löpande för att säkerställa delaktighet och inflytande kring måltidernas alla aspekter.
- Vid schemaläggning av luncher ska eleverna erbjudas minst 20 minuter i matsalen. Med fördel ska möjligheten att integrera lunchen i schemat (ej i direkt anslutning till rast) beaktas i grundskolan. Detta kan på ett tydligare sätt göra måltiden till ett pedagogiskt verktyg och bidra till en lugnare matsituation.
- Det ska alltid finnas tillräckligt med personal från verksamheten på plats i matsalen under måltiderna. Att som personal äta pedagogiskt tillsammans med eleverna skapar trygghet, en ökad trivsel, berikar den sociala samvaron och ger möjlighet till ett viktigt relationsbyggande.

1.4 Säker

Våra utgångspunkter för att servera säker mat är råvaror av hög kvalitet och noggrant kontrollerade leverantörer.

- Det ska vara möjligt att få information om vad maten innehåller.
- Egenkontroller genomförs regelbundet i kommunens alla verksamheter som hanterar livsmedel.
- Vi genomför regelbundet kompetenshöjande åtgärder och livsmedelsutbildning för alla som ansvarar för mat och måltider.

Kostpolicy för Hallsbergs kommun 2024-2027

1.4.1 Måltidsavdelningens riktlinjer

- Personal i servering ska kunna ge information om matens innehåll.
- Köket särskiljer produktion av specialkost från övrig produktion.
- Personalen i köket har kompetens inom livsmedelssäkerhet och rutin för egenkontroll.
- För rutiner kring specialkost och anpassad kost se kommunens hemsida.

1.4.2 Bildningsförvaltningens riktlinjer

- Bildningsförvaltningens måltidspersonal och övrig personal som hanterar livsmedel ska arbeta efter måltidsavdelningens riktlinjer.
- Rutin för egenkontroll ska finnas.

Förskola, skola, fritidshem

- Verksamheten ska ha kännedom om och arbeta enligt *Rutin för specialkost och anpassade måltider* (intranätet).
- För att säkerställa en säker måltid för alla i verksamheten får ingen mat eller dryck som inte serveras från köket förtäras i matsalen under ordinarie måltider.

2 Genomförande

Alla verksamheter i Hallsbergs kommun har ett gemensamt ansvar för att policyn blir verklighet. Det ställer höga krav på dialog och samverkan mellan samtliga förvaltningar.

Kommunen ska följa de nationella riktlinjerna från Livsmedelsverket, se länkar sist i dokumentet.

2.1 Ansvarsfördelning

2.1.1 Måltidsavdelningen

Avdelningen ansvarar för kommunens strategi gällande Måltidsavdelningen och är livsmedelsföretagare i livsmedelslagens mening för tillagningskök och mottagningskök inom avdelningen. Kostchef tillsammans med koststrateg ansvarar för planering av måltiderna, livsmedelsupphandling, matsedlar, matproduktion tillagningskök och mottagningskök inom måltidsavdelningen. Kostchefen ansvarar också för att produktionen överensstämmer med produktansvarslagen och tillsammans med mottagande enheter, att uppföljning och utvärdering sker samt att ge vägledning vid val av mat.

2.1.2 Bildningsförvaltningen

Bildningsförvaltningen är livsmedelsföretagare för caféer i skolor och fritidsgårdar, förskolor med mottagningskök och de fritidshem där förvaltningen inte köper tjänsten från måltidsavdelningen.

Rektor/ansvarig chef ansvarar för att det finns en rutin för egenkontroll inom verksamheten och att gällande lagar och regler kring bland annat livsmedelshygien och egenkontroll efterlevs.

2.2 Pedagogiska måltider

Bildningsförvaltningen har en rutin för pedagogisk lunch i förskola/skola. Denna finns att ta del av på intranätet. Rektor ansvarar för att den löpande lyfts och efterlevs i respektive verksamhet.

2.3 Samverkan

Bildningsförvaltningen och måltidsavdelningen samverkar systematiskt kring måltidsfrågor.

Måltidsråd genomförs i både förskolor och grundskolor. Personal och elever samt representanter från tillagningskök och måltidsavdelningen deltar och samverkar kring måltiderna i verksamheten. Rektor ansvarar för att kalla till måltidsråd en gång per termin.

Fokusgrupp måltid består av representanter från båda förvaltningarna samt rektorer och skolsköterska. Fokusgruppen träffas 6-8 gånger per läsår och behandlar övergripande aktuella frågor rörande måltider i verksamheterna.

Förvaltningsmöten mellan måltidsavdelningen och bildningsförvaltningen genomförs två gånger per år.

Måltidsavdelningen ansvarar för kallelse till både fokusgruppens träffar och förvaltningsmöten.

2.4 Utbildning och fortbildning

2.4.1 Måltidsavdelningen

Måltidsavdelningens personal i skolköken bör ha restaurang- eller storköksutbildning på lägst gymnasienivå. Kockar och måltidsbiträden erbjuds kontinuerlig fortbildning.

2.4.2 Bildningsförvaltningen

Respektive chef/rektor ansvarar för att måltidsbiträden i förskolor och personal i caféer löpande erbjuds och deltar i fortbildning och samverkan med måltidsavdelning. All personal som hanterar livsmedel ska ha grundläggande utbildning i livsmedelshygien. Utbildningstillfällen samordnas med måltidsavdelningen.

3 Rutiner för måltider

Måltidsavdelningen ansvarar för tillagning av lunch till samtliga förskolor och grundskolor. Förskolor och fritidshem ansvarar i grunden själva för inköp och servering av frukost och mellis. På grundskolor med fritidshem där rätt förutsättningar finns, köps tjänsten in från måltidsavdelningen.

Söta drycker (saft, måltidsdryck, läsk), bakverk, glass eller godis erbjuds i regel inte. Vid speciella tillfällen kan undantag ske.

3.1 Förskola och fritidshem

I Skolverkets allmänna råd för förskolan står att förskolan ska servera varierade och näringsriktiga måltider jämnt fördelade över dagen. Måltiderna är en del av omsorgen om barnen men måltiderna kan också användas som ett pedagogiskt verktyg.

Tillsammans bör frukost, lunch och mellanmål i förskolan stå för cirka 70 procent av dagsbehovet. Vid val av livsmedel väljs företrädesvis nyckelhålsmärkta produkter. Mejeriprodukter bör också vara magra, osötade och D-vitaminberikade. En bra måltid består av mycket grönsaker, frukt, bär, frön, fullkorn och mindre rött kött, charkprodukter, salt och socker.

3.1.1 Frukost

Frukostbasen består av:

- Mjolk, naturell fil/naturell yoghurt
- havrefras/rågfräs/cornflakes/mûsli
- färsk frukt och grönsaker
- mjukt bröd
- knäckebröd
- pålägg
- smörgåsfett
- gröt

Exempel på tillbehör för att variera frukosten:

- *bär/frukt efter säsong*
- *torkad frukt*
- *ägg*
- *kanel/kardemumma*

3.1.2 Mellanmål

Grunden är att mellanmålet inte ska ersätta eller störa aptiten inför nästa måltid. Ett exempel på ett bra mellanmål är en till två smörgåsar med pålägg, ett glas mjölk och en frukt.

Mellanmålsbasen består av:

- mjölk
- färsk frukt och grönsaker
- mjukt bröd
- knäckebröd
- två sorters pålägg
- smörgåsfett

Mellanmålet kan varieras med:

- *naturell fil/naturell yoghurt*
- *havrefras/rågfräs/cornflakes/mûsli*
- *smoothie (gjord på mjölk eller naturell fil/naturell yoghurt samt bär/frukt/grönsaker)*
- *fruktsallad*
- *grönsaksdipp*

3.1.3 Lunch

Tallriksmodellen är utgångspunkt vid servering av lunch. Alla förskolor och skolor följer en matsedel där samtliga recept och maträtter är näringsberäknade. Maten lagas på råvaror av god kvalitet.

- En lagad rätt, med fördel en vegetarisk rätt.
- Salladsbord med minst två komponenter.
- Bröd och smörgåsfett.
- Mjolk och vatten.

3.2 Grundskola

I skollagen står det att eleverna i grundskolan ska erbjudas näringsriktiga skolmåltider. Skolmåltiden är en del av utbildningen i skolan där i enlighet med läroplanen ska verksamheten utgå från en helhetssyn på barnet och barnets behov och utformas så att omsorg, utveckling och lärande bildar en helhet. Måltiderna kan utformas så att de på många olika sätt bidrar till läroplanens mål.

Barn som äter bra har bättre förutsättningar att lära. Genom att integrera måltiderna i verksamheten kan den också användas som ett pedagogiskt verktyg.

3.2.1 Måltidsordning

Skolmåltiden ska ge 25 – 35 procent av dagsbehovet. Salladsbuffén vid skolorna ska innehålla minst fem olika sorters grönsaker/grönsaksblandningar eller frukt, två med inriktning på C-vitamin och två med inriktning på kostfiber, samt vara årstidsanpassad.

Hallsbergs kommun strävar efter att öka sina inköp av ekologiska livsmedel. Detta för att bidra till att 60 procent av den offentliga livsmedelskonsumtionen ska utgöras av certifierade ekologiska livsmedel år 2030, enligt regeringens livsmedelsstrategi.

De grönsaker och rotfrukter som serveras anpassas efter säsong. En klimatvänlig måltid eller mellanmål erbjuds varje dag.

Svinmätningar genomförs av måltidsenheten på alla verksamheter två gånger per år i tvåveckorsperioder. Matsvinnet beräknas genom att väga och dokumentera tallriks- och serveringssvinn.

Konsumtionsmätning sker under svinmätningen för att få en bild över hur stor mängd av den serverade mängden som eleverna äter.

3.2.2 Lunch

- En eller gärna flera lagade rätter, med fördel en vegetarisk rätt som alla får ta del av.
- Salladsbord med minst fem olika komponenter.
- Varm grönsak serveras minst två gånger i veckan
- Bröd och smörgåsfett
- Mjök och vatten
- Söta drycker (saft, måltidsdryck, läsk, energidryck) erbjuds inte av måltidsenheten.
- Bakverk, glass eller godis erbjuds inte av måltidsavdelningen.

3.3 Caféer på skolor och fritidsgårdar

Caf ets sortiment ska styras mot produkter som bidrar till goda matvanor och förebygger ohälsa, i linje med nationella kostråd.

Utbudet ska vara h losamt och primärt bestå av frukt, smörgåsar med grovt bröd, yoghurt eller kvarg, naturell mjölk/växtbaserad dryck, vatten.

Caf personalen ska ha kunskap och kompetens för att kunna ge eleverna vägledning – till exempel kunna svara på frågor om allergier, vegetariska val, och bidra till att elever f r förståelse för varför vissa val  r bättre.

4 Länkar

Skolverket Skolmåltiden - en viktig del av en bra skola

<https://www.skolverket.se/sok-publikationer/publikationsserier/ovrigt-material/2013/skolmaltiden---en-viktig-del-av-en-bra-skola?id=3174>

Nationella riktlinjer för måltider i förskolan, Livsmedelsverket

<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/broschyrefoldrar/riktlinjer-for-maltider-i-forskolan.pdf>

Nationella riktlinjer för måltider i skolan, Livsmedelsverket

<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/broschyrefoldrar/riktlinjer-for-maltider-i-skolan.pdf>