

Beslutad av: Bildningsnämnden
Datum: 2019-12-17
Reviderad:
Dokumentet gäller för: Bildningsförvaltningen
Dokumentansvarig: Bildningsnämnden
Ärendenummer: 19/BIN/225

Riktlinjer Grundskola tillhörande kostpolicy Hallsbergs kommun 2019-2023



HALLSBERGS
KOMMUN

Innehåll

1	Riktlinjer	3
1.1	Riktlinjer hållbar	3
1.2	Riktlinjer hälsosam	3
1.3	Riktlinjer måltidsupplevelse	4
1.4	Riktlinjer säker	4
2	Genomförande	5
2.1	Måltidsordning	5
2.2	Bildningsförvaltningen	5
2.3	Måltidsavdelningen	5
3	Rutiner för måltider	6
3.1	Lunch	6

1 Riktlinjer

1.1 Riktlinjer hållbar

- Vi ökar ständigt andelen livsmedel som är producerade enligt svenska regelverk.
- Vi strävar efter att öka andelen närproducerade och ekologiska livsmedel.
- Alla enheter strävar efter att hålla nere köttkonsumtionen och främja intaget av grönsaker, baljväxter, frukt och spannmål.
- Personal som hanterar livsmedel och måltider bör erbjudas information och fortbildning inom hållbar mat.
- Rutiner ska finnas för närvarorapportering till köken.
- Alla enheter arbetar på ett sätt som gör att matsvinnet i köket och vid servering blir så litet som möjligt.
- Alla som hanterar livsmedel källsorterar sitt avfall och väljer livsmedel som har så lite miljöpåverkan som möjligt samt minimerar energianvändningen i köket.
- Svinmätningar genomförs på alla verksamheter två gånger per år i tvåveckorsperioder. Matsvinnet beräknas genom att väga och dokumentera tallriks- och tillagningssvinn.
- Tallriksräkning sker under svinmätningar för att få en bild över antalet ätande.

1.2 Riktlinjer hälsosam

- Skolmåltiden bör användas som pedagogiskt verktyg kring en hållbar och hälsosam livsstil.
- Tallriksmodellen bör användas pedagogiskt för att visa barn och elever en bra fördelning mellan mat från växtriket och protein, vilket är bra för både hälsan och för miljön.
- Personal som hanterar livsmedel och måltider bör erbjudas kontinuerlig fortbildning inom hälsosam mat.

1.3 Riktlinjer måltidsupplevelse

- Bemötandet bland elever/personal och personal i matsal/restaurang är respektfullt.
- Tydliga trivselregler för matsal/restaurang finns utarbetade tillsammans med eleverna.
- Ljudnivån hålls låg med hjälp av ljuddämpande åtgärder.
- Organisation av skollunchen görs så att köer minimeras och eleven ges möjlighet att sitta minst 20 minuter vid bordet. Därmed främjas en lugn miljö.
- Måltidsmiljön bidrar till matglädje och att elever/personal trivs och utformas i samarbete med elever/personal.
- Det finns rutiner för återkoppling av elever/personal synpunkter på måltidsupplevelsen.

1.4 Riktlinjer säker

- För rutiner kring specialkost och anpassad kost se Hallsbergs kommuns hemsida.
- Alla som hanterar maten under frukost, lunch och mellanmål ska kunna ge information om maträtternas innehåll till barnen.
- Personal som hanterar livsmedel har kompetens inom livsmedelssäkerhet och rutin för egenkontroll. Personal som hanterar livsmedel och måltider bör erbjudas kontinuerlig fortbildning inom säker mat och specialkost.
- Personal som hanterar livsmedel och måltider bör erbjudas kontinuerlig fortbildning inom säker mat och specialkost.

2 Genomförande

Alla verksamheter i Hallsbergs kommun har ett gemensamt ansvar för att kostpolicyn med tillhörande riktlinjer efterlevs. Det förutsätter dialog och samverkan mellan berörda förvaltningar.

Kommunen bör följa de gällande nationella riktlinjerna från Livsmedelsverket

- Bra måltider i skolan

2.1 Måltidsordning

Skolmåltiden ska ge 25 - 35 % av dagsbehovet. Salladsbuffén vid skolorna ska innehålla minst tre olika sorters grönsaker/grönsaksblandningar eller frukt, två med inriktning på C-vitamin och två med inriktning på kostfiber, samt vara årstidsanpassad. De grönsaker och rotfrukter som serveras anpassas efter säsong.

2.2 Bildningsförvaltningen

Bildningsförvaltningen är livsmedelsföretagare för skolor och förskolor med mottagningskök och fritidshem. Förvaltningen är kund och beställare av måltid utifrån beslutad ekonomi.

2.3 Måltidsavdelningen

Avdelningen ansvarar för kommunens strategi gällande kostverksamheten och är livsmedelsföretagare i livsmedelslagens mening för tillagningskök och mottagningskök. Kostchef tillsammans med koststrateg ansvarar för planering av måltiderna, livsmedelsupphandling, matsedlar, matproduktion, tillagningskök och mottagningskök inom måltidsavdelningen utifrån kundens beställning och beslutad ekonomi. 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.

Alla skolor följer en matsedel där samtliga recept och maträtter är näringsberäknade.

3 Rutiner för måltider

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 Lunch

- En eller gärna flera lagade rätter, där andra rätten kan vara en vegetariskt rätt som alla får ta del av
- Salladsbord med minst tre olika komponenter
- Varm grönsak serveras minst två gånger i veckan
- Bröd och smörgåsfett
- Mjök och vatten
- Söta drycker (saft, måltidsdryck, läsk) erbjuds i regel inte. Vid speciella tillfällen kan undantag ske.
- Bakverk, glass eller godis erbjuds i regel inte. Vid speciella tillfällen kan undantag ske.