

Måltidspolicy



Diarienummer	Senast uppdaterad	Beslutsinstans	Processägare	Styrdokumentsnummer
KS 2023/0192	20XX-XX-XX § X	KF	Roll	DK 202x:x

Dokumentets syfte

Måltidspolicyn ska säkerställa kvalitetssäkring av alla måltider som tillagas, hanteras och serveras i kommunens samtliga verksamheter inom förskola, skola samt vård och omsorg. Måltidspolicyn kan även inspirera och vägleda övriga verksamheter i kommunen.

Syftet är även att säkerställa att kommunens förskolor, skolor samt vård- och omsorgsboenden erbjuder hälsosamma och hållbara måltider som tar hänsyn till klimat och miljö, skapar ett gemensamt synsätt och tydliggör betydelsen av en helhet kring mat och måltider.

Dokumentet gäller för

Måltidspolicyn gäller för kommunens verksamheter inom förskola, skola samt vård och omsorg som hanterar mat och livsmedel.

Innehållsförteckning

Syfte	3
Mål	3
Ansvar och uppföljning av måltidspolicyn.....	3
Lagar och regelverk.....	4
Måltidsmodellen.....	4
Inledning.....	4
God	5
Näringsriktig.....	5
Miljösmart.....	6
Säker.....	6
Trivsamt	7
Integrerad.....	7

Syfte

Denna måltidspolicy ska säkerställa kvalitetssäkring av alla måltider som tillagas, hanteras och serveras i kommunens samtliga verksamheter inom förskola, skola samt vård och omsorg. Måltidspolicyn kan även inspirera och vägleda övriga verksamheter i kommunen.

Syftet är även att säkerställa att kommunens förskolor, skolor samt vård- och omsorgsboenden erbjuder hälsosamma och hållbara måltider som tar hänsyn till klimat och miljö, skapar ett gemensamt synsätt och tydliggör betydelsen av en helhet kring mat och måltider.

Mål

Måltidspolicyns mål är att säkerställa att berörda verksamheter har nöjda matgäster. Måltiden ska vara en höjdpunkt på dagen som alla matgäster ser fram emot. I förskola och skola ska måltiderna ge barn och elever förutsättningar för att utveckla hälsosamma matvanor och en sund inställning till mat. Inom vård och omsorg har måltiderna en central roll och bidrar till att bibehålla livskvalitet, funktionsförmåga och förebygga undernäring.

I Danderyds kommun ska alla matgäster, vårdnadshavare och anhöriga känna en trygghet i att maten som serveras har hög kvalitet, är god, näringsriktig, vällagad och säker. Maten ska skapa förutsättningar för god och jämlik hälsa och i så stor utsträckning som möjligt ha låg miljöpåverkan. Måltidspolicyn ska bidra till att nå de globala målen för hållbar utveckling i Agenda 2030.

Ansvar och uppföljning av måltidspolicyn

Utbildningsnämnden och socialnämnden ansvarar för att måltidspolicyn följs upp. Utbildningsnämnden och socialnämnden ansvarar för att initiera revideringar inom sina respektive ansvarsområden.

Kommunstyrelsen ansvarar för att måltidspolicyn ses över en gång per mandatperiod och revideras vid behov.

Lagar och regelverk

Måltidspolicyn förhåller sig till ett antal olika lagar och regelverk:

- Barnkonventionen
- Livsmedelslagen (2006:804)
- Skollagen (2010:800)
- Socialtjänstlagen, SoL (2001:453)
- Hälso- och sjukvårdslagen, HSL (2017:30)
- Agenda 2030 och de globala målen för hållbar utveckling
- Nationella livsmedelsstrategin
- Nationella riktlinjer för måltider i förskola/skola/äldreomsorg
- Nordiska näringsrekommendationer 2023
- Världsnaturfonden One Planet Plate

Måltidspolicyn relaterar även till ett antal av kommunens styrdokument:

- Miljö- och klimatprogram
- Hållbarhetspolicy
- Policy för inköp, upphandling och avrop

Respektive nämnd har möjlighet att anta riktlinjer och andra regler som komplement till denna måltidspolicy. Exempel på sådana regler kan röra specialkost, pedagogiska måltider inom förskola och skola, förebyggande, upptäckande och behandling av undernäring samt måltid och måltidsmiljö inom vård och omsorg.

Måltidsmodellen

Inledning

Måltidspolicyn utgår från Livsmedelsverkets måltidsmodell som ger ett helhetsperspektiv och en vägledning för att kvalitetssäkra måltid och måltidsupplevelse. En bra måltid är mer än maten på tallriken. Den innefattar till exempel rummet, sällskapet och stämningen. Engagemang, kompetens och samverkan är en förutsättning för att skapa en helhet kring måltiderna. Modellen består av sex olika områden (god, säker, integrerad, miljösmart, näringsriktig och trivsamt), som alla är lika viktiga för att skapa matglädje och bidra till hållbar utveckling.



Källa: Livsmedelsverket

God

Maten ska vara god och varierad, se tilltalande ut och utgå från matgästernas behov. Den ska även utmana smak och preferenser, väcka en nyfikenhet och bidra till en ökad kunskap om hälsosamma matvanor och hållbara måltider.

Måltiderna ska främja en hållbar matkultur som är både traditionell och modern och som uppmärksammar olika högtider som till exempel påsk, midsommar och jul när det är möjligt.

Maten ska tillagas i kök som är anpassade för ändamålet. Servering ska ske nära matgästen. Måltidspersonal ska ha relevant utbildning, goda kunskaper om mat och måltider samt regelbundet erbjudas kompetensutveckling för att köken ska hålla en hög standard.

Näringsriktig

All mat som serveras i kommunens skolor samt vård- och omsorgsboenden ska i möjligaste mån tillagas från grunden av råvaror med hög kvalitet utan tillsatser. I kommunens förskolor ska all mat som serveras tillagas från grunden av råvaror med hög kvalitet utan tillsatser. Den ska även vara näringsriktig och förebygga kostrelaterade problem, ge tillräckligt med energi, vara av hög kvalitet och anpassad efter målgruppen. Måltider inom vård och omsorg ska även förebygga undernäring och bidra till att bevara funktion och livskvalitet. Hänsyn ska även tas till individens behov, önskemål och preferenser.

I förskola och skola ska huvudsakligen en växtbaserad kost rik på grönsaker, frukt, bär, baljväxter, potatis, fullkorn och frön erbjudas, och därutöver rikligt med fisk, måttlig mängd av mjölkprodukter (med låg fetthalt), begränsad mängd kött och minimalt av processat kött och livsmedel som innehåller höga halter av fett, salt och socker. Detta är en utgångspunkt även för vård och omsorg men där är det ännu viktigare att mat och dryck ger ett tillräckligt energi- och proteinintag.

Skolkafeteria och liknande ska sträva efter ett sortiment som även erbjuder hälsosamma alternativ.

Matsedlar ska planeras med utgångspunkt i hälsa och miljö och utgå från aktuella Nordiska näringsrekommendationer, Livsmedelsverkets nationella riktlinjer för måltider i förskola, skola respektive äldreomsorg och Världsnaturfondens koncept One Planet Plate.

Miljösmart

Måltiderna ska bidra till en miljömässigt hållbar utveckling globalt genom medvetna, miljösmarta och säsonganpassade livsmedelsval som ger en låg klimatpåverkan.

Livsmedel ska köpas in via avrop från kommunens livsmedelsavtal där ekologiska och svenska livsmedel prioriteras i möjligaste mån. Fisk ska vara certifierad, komma från hållbara bestånd och kontrollerat fiske. Kött ska i första hand vara svenskt och gärna vilt.

I förskola och skola ska åtminstone en dag per vecka vara helt vegetarisk. I skolan ska det alltid finnas ett vegetariskt alternativ att välja på. I vård och omsorg ska det vara möjligt att välja mellan två olika rätter till lunch och varje vecka ska minst två vegetariska rätter serveras.

Alla verksamheter ska arbeta för att minska matsvinnet från kök, servering och tallrik. Personal, elever och barn ska även utbildas och informeras om matsvinn och dess betydelse.

För att minska belastningen på miljön ska material som är godkänt, hållbart och lätthanterligt användas. Plast och engångsmaterial ska undvikas i möjligaste mån. Transporter ska minimeras och i möjligaste mån vara fossilfria. Energianvändningen ska minska och avfall källsorteras.

Vid upphandling och inköp av livsmedel ska höga krav ställas på kvaliteten. Dessutom ska livsmedlen bidra till en global hållbar utveckling och ta hänsyn till miljö och klimat, goda arbetsförhållanden och djurvälstånd.

Säker

Alla matgäster, vårdnadshavare och anhöriga ska känna sig trygga med att maten som serveras är säker. Det ska vid serveringen finnas tydlig information om maträtters innehåll för att minimera risken för att matgäster med allergi eller överkänslighet tar skada. Nötter, mandel, jordnötter och sesamfrön får inte förekomma i förskolans lokaler. Den som är ansvarig för köket ansvarar även för att maten som serveras är säker.

Alla verksamheter som hanterar mat ska följa livsmedelslagstiftningen och tillämpa egenkontrollprogram med rutiner för hur risker ska hanteras, förebyggas och åtgärdas. Måltidspersonal ska ha den kompetens som krävs inom livsmedelssäkerhet och livsmedelshygien med hänsyn till arbetsuppgifterna. Måltidspersonalen ska regelbundet genomgå utbildning.

Specialkost eller anpassade måltider serveras vid behov enligt särskilda anvisningar.

Trivsamt

Måltiderna ska serveras i en inbjudande, trivsamt och lugn miljö. Miljön ska vara anpassad för målgruppen och främja socialt samvaro.

Respektive verksamhet ska sträva efter att måltidsmiljön är trivsamt och bullerfritt, och att den tar hänsyn till ljud, ljus, färgsättning, materialval, dekoration med mera. Personalens bemötande av matgästerna ska vara trevligt och respektfullt och bidra till trivsel.

Tillräckligt med tid ska ges för att måltiden ska kunna intas i lugn och ro. Tidpunkten för servering ska anpassas efter målgruppen och matgästens behov. Måltiden ska i möjligaste mån ske vid samma tidpunkt varje dag.

Samvaro mellan barn, elever och vuxna har stor betydelse för helhetsupplevelsen av måltiden. Pedagoger som deltar vid måltiderna ska verka för en positiv syn på maten och måltiden. Olika regler om pedagogers deltagande i måltiderna gäller beroende på skolform och ålder.

Inom vård och omsorg är det viktigt att vara lyhörd för matgästens önskemål och behov kring måltiderna.

Integrerad

Inom förskola och skola ska måltider integreras i verksamheten och användas som ett pedagogiskt verktyg för att ge kunskap om bra matvanor och väcka nyfikenhet om mat och måltider.

Inom vård och omsorg ska måltiden utgöra en integrerad del av omvårdnaden. Omvårdnadspersonal ska ha en aktiv roll i måltiden och delta i det sociala mötet kring måltiden.

Matgästerna ska ges inflytande över maten och måltidsmiljön. Det kan exempelvis innebära att rektor och verksamhetschef anordnar ett måltidsråd eller liknande, alternativt en åsiktslåda för varje verksamhet. Inom vård och omsorg kan måltidsombud och övrig personal representera de äldre i måltidsfrågor.
