

Policy för

# Bra mat

i förskola, skola och  
äldreomsorg

Antagen av Sunne kommunfullmäktige 2012-11-27, § 101



SAGOLIKA SUNNE

**Postadress**  
Sunne kommun  
1. Kommunkansliet  
686 80 Sunne

**Besöksadress**  
Kommunkansliet  
Kvarngatan 4  
Sunne

**Telefon**  
0565-160 00 växel  
0565-162 03 direkt  
070-320 40 32 mobil

**Internet och fax**  
[www.sunne.se](http://www.sunne.se)  
[liz.silvergrund-elfsberg@sunne.se](mailto:liz.silvergrund-elfsberg@sunne.se)  
0565-160 01 fax

**Giro och org nr**  
12 21 30-8 plusgiro  
113-8445 bankgiro  
212000-1843 org nr



## Policy

### Övergripande mål

- Successivt ökad användning av ekologiska produkter. Målet är att uppnå de nationella rekommendationerna på 25%. Tillgång och ekonomi styr i vilken omfattning och ökning inköpen sker.
- Ökad användning av mat lagad från grunden.
- Kvalitetskraven på råvarorna i livsmedelsupphandlingen ska öka och eftersträvan är att få mer närproducerade livsmedel i våra anbud.
- Införande av tvårättssystem på lunch, för att öka valfriheten inom skola och omsorg.
- Se över möjligheterna där det finns godkända och fungerande kök att öppna upp för produktion av måltider.

### Övergripande mål för förskola och skola

- Lunchen ska grundlägga och främja goda kostvanor och bestå av en god, vällagad och näringsriktig måltid som ger barn och elever deras rekommenderade dagliga behov av energi och näringsämnen.
- Frukost och mellanmål ska få våra förskole- och fritidsbarn att lätt kunna orka med deras långa dagar och bestå av en god, mättande och näringsriktig måltid utan sötade inslag.
- Lunchen ska anordnas så att den medverkar till att barnen/elevernas utbildning, fysiska och sociala utveckling,
- Skollunchen ska vara ett naturligt inslag i barnen/elevernas skoldag och ska serveras i en trevlig och lugn miljö.

## Övergripande mål för äldreomsorgen

- Lunchen ska bestå av en god, vällagad och näringsriktig måltid som ger de äldre, deras rekommenderade dagliga behov av energi och näringsämnen.
- Lunchen ska vara ett naturligt inslag i de äldres dag och ska serveras i en trevlig och lugn miljö.

## Arbetsområden för att nå målen

### Meny

Matsedeln ska vara variationsrik och anpassad till målgruppen.

Salladsbuffén för skolan ska innehålla olika komponenter som ger möjlighet att komponera en salladsmåltid med grönsaker, baljväxter, pasta, couscous eller ris samt dressing.

Råa och/eller kokta grönsaker ska alltid ingå i menyn till de äldre.

I planeringen av menyn läggs alltid vikt av att säsongsanpassade livsmedel och komponenter används. Det samma gäller användandet av ekologiska produkter

Matsedeln för förskola och skola anpassas så att sötade produkter undviks. Nötter och mandel utesluts helt.

### Måltiden

Lunchen ska följa Livsmedelsverkets näringsrekommendationer för lunch till målgruppen, vilket tillgodoser ca 30 % av det dagliga energi- och näringsinnehållet. Rekommendationen gäller hela måltiden, inklusive bröd, mjölk och grönsaker/salladsbuffé och gäller i genomsnitt under en vecka.

Detta ska ingå i dagens lunch: lagad huvudrätt, bröd, matfett, grönsaker/salladsbuffé och mjölk/dryck.

Som hjälpmedel vid planeringen av serveringen ska tallriksmodellen användas. Den visar en god balans i en komplett måltid.

### Energibalans

För god hälsa och bra prestationsförmåga krävs att kroppens energi- och näringsbehov tillfredsställs. Energiförbehovet är kvantitativt dvs. varierar med aktivitet och ålder medan näringsbehovet är både kvantitativt och kvalitativt, då behovet av vissa näringsämnen är oberoende av aktivitet men knutet till ålder och livssituation. Hur mycket vi äter av olika näringsämnen är lika viktigt som balansen mellan vissa näringsämnen.

Genom att energitillförseln anpassas till energiförbrukningen kan övervikt undvikas (energibalans). För många i dagens samhälle innebär detta att öka både den dagliga fysiska aktiviteten och hålla rätt energiintag.



## **Specialkost**

### *Medicinska koster*

Specialkost kan alltid tillhandahållas av medicinska skäl om ansökan med intyg från elevhälsan/medicinskt ansvarig sjuksköterska visas.

Exempel på medicinska koster är:

Diabetes, glutenfri-, laktosfri-, äggfri-, komjölksproteinfri-, fiskfri-, samt övriga individuella allergikoster.

### *Religiösa skäl*

Kost kan även tillhandahållas av religiösa och etiska skäl, med vissa föreskrifter. Av religiösa skäl kan vi tillhandahålla koster som inte innehåller griskött, nötkött, inälvsmat, blod/blodprotein.

Däremot har vi inte möjlighet att erbjuda halal eller koschermat, detta på grund av svårigheter med tillgång av råvaror som ingår i dessa koster, de personer erbjuds vegetarisk kost istället.

I en del religiösa koster kan man själv lätt utesluta vissa livsmedel som man inte anser rena, t ex matfett innehållande lecitin. Dessa produkter ersätts inte med annat.

### ***Etiska skäl***

Vi erbjuder, ur närings- och arbetssynpunkt, laktovegetarisk och laktoovo-vegetarisk kost, dvs vegetarisk kost inklusive mjölk- och äggprodukter.

Vid all servering och leverans av specialkost bör man sträva efter att maten, så långt det är möjligt, liknar den mat som serveras till övriga gäster samma dag.

Ansvarig personal vid köken ska ha en dialog med elevhälsan/ medicinskt ansvarig sjuksköterska och eventuellt vårdnadshavare/elev för att uppnå bästa resultat.

Uppdatering av aktuella specialkost ska ske varje hösttermin för förskolan/skolan för att undvika kostavvikelse som inte är aktuella.

Gäller både producerande och mottagande kök.



### **Måltidsordningen**

Lunchen ska schemaläggas på ett sådant sätt att alla barn, elever och äldre får en möjlighet att äta sin lunch i lugn och ro och utan tidspress. Det är viktigt att en dialog förs mellan förskolan/skolans schemaläggare, äldreomsorg och kök/kostchef så att livsmedelsverkets rekommendationer följs och att våra gäster får en så bra måltidsordning som möjligt.

### **Avfallshantering**

Alla kök ansvarar för att sortera sina sopor så att vi värnar om miljön på bästa sätt.

### **Livsmedelshygien**

För alla kök som tillagar, serverar och levererar mat gäller att Livsmedelslagen följs.

Detta innebär att alla kök ska arbeta efter ett fungerande och dokumenterat egenkontrollprogram för sin köksverksamhet. Genom egenkontrollen säkras kvalitén i köksverksamheten genom förebyggande insatser.

### **Livsmedelsavtal**

Alla köksverksamheter ska avropa från befintliga livsmedelsavtal. Sunne kommun tillsammans med Torsby kommun har ett gemensamt ramavtal, och upphandlar livsmedel med högt ställda kvalitetskrav, enligt bilaga 1. På sikt bör också ett upphandlingsprogram köpas in där man även kan göra statistikuppföljningar på ekologiska och etiska inköp samt att man där lätt kan göra stödansökan av mjölk och ost till Jordbruksverket.

Genom den samlade kvantiteten erhålls också de lägsta priserna. Samtliga anbudsprodukter är utvalda enligt kommunernas kravspecifikationer.

### **Kompetens**

Alla anställda inom måltidsverksamheten ska ha god kompetens i matlagning, diet och allergikost samt livsmedelshygien. Måltidspersonalen ska också ha en social kompetens för att arbeta med service. Fortlöpande kompetensutveckling sker under lov dagar.



### **Uppföljning/ Kvalitetssäkring**

Kvalitetssäkring ska vara ett verktyg för planering, uppföljning och analys av verksamheten. Den ska vara ett hjälpmedel för den personal som arbetar i verksamheten för att vid behov vidta förändringsåtgärder. En kvalitetssäkring är en utvärdering av den serverade maten på måltids- och livsmedelsnivå. Detta fås genom att använda kostplaneringssystemet Matilda, här kan man också på sikt göra alla beställningar från mottagande enhet till producerande enhet samt i en vidare utveckling även sköta all kostnadsdebitering.

Genom att använda de måltidsmallar, frekvenser och portionsstorlekar som anges i de riktlinjer som ska följas, kan en kvalitetssäkring göras regelbundet. Godkännande av egenkontrollen från miljöenheten är ytterligare en kvalitetssäkring. Vid varje förskola/skola/avdelning bör ett matråd finnas. Matråden ska bidra till att ge matgästerna påverkansmöjligheter och förutsättningar till delaktighet.

### **Ansvar**

Kostchef är ytterst ansvarig för uppföljning av mål, fördelning av tilldelade resurser samt ansvarar för kvalitetssäkringen kring måltiderna.

Kostchefen ansvarar för att kökspersonal får den kompetensutveckling och

fortbildning som arbetet kräver för att kunna servera god, näringsriktig och säker mat. Kokerskor i respektive tillagningskök ansvarar för den dagliga driften i köket, att tillagning och sammansättningen av måltiden blir adekvat för gällande kund. Samt att leveranser, servering och transporter sker enligt gällande rutiner och att egenkontrollprogrammet följs.



### **Styrande dokument och riktlinjer**

Kommunallagen

Arbetsmiljölagen

Livsmedelslagen – [www.slv.se](http://www.slv.se)

Livsmedelsverkets riktlinjer "Bra mat i skolan"

Livsmedelsverkets riktlinjer "Bra mat i förskolan"

Livsmedelsverkets riktlinjer "Bra mat för äldre"

Lagen om offentlig upphandling

Produktansvarslagen

Svenska näringsrekommendationer

Riktlinjer för restaurang och storhushåll

Upphandlingspolicy för Sunne kommun med tillhörande riktlinjer