

# KOSTPOLICY-kommentardel

För förskolor och skolor i Vaggeryds kommun



# Innehållsförteckning

- 1 Övergripande**
  - 1.1 Bakgrund**
  - 1.2 Syfte**
  - 1.3 Övergripande mål**
  - 1.4 Arbetssätt**
  
- 2. Verksamhetsområden**
  - 2.1 Barn- och utbildningsförvaltningen**
  - 2.2 Inriktningsmål för Barn- och utbildningsverksamhet**
  - 2.3 Ansvarsfördelning**
  
- 3. Övrigt**
  - 3.1 Kompetensutveckling för kostpersonal och övriga berörda**
  - 3.2 Upphandling**
  - 3.3 Implementering av kostpolicyn**
  - 3.4 Uppföljning av kostpolicyn**

## Bilagor

### Generella rekommendationer

#### Råd om måltider:

- **Generellt**
- **Måltidsordning**
- **Frukost och mellanmål**
- **Lunch**
- **Middag**
- **Specialkost**
- **Produkter med sötningsmedel**
- **Dryck**
- **Elevcafé**
- **Traditioner och födelsedagsfirande**
- **Godis**

#### Övrigt:

- **Måltidsmiljö**
- **Matråd**
- **Livsmedelssäkerhet**
- **Inköp av livsmedel**
- **Miljöaspekter**
- **Kunskap och utbildning av måltidspersonal**
- **Riktlinjer, nationella och lokala**

# 1. Övergripande

## 1.1 Bakgrund

Kostpolicyn bygger på att en dialog mellan kostpersonal, föräldrar, pedagoger, anhöriga, brukare och övrig personal skall hållas levande genom återkommande utbildning och uppföljning.

Kostpolicy skall ses som ett led i Vaggeryds kommuns satsning att främja hälsosamma levnadsvanor.

Genom en gemensam kostpolicy vill vi erbjuda bra och hälsosamma alternativ. Genom samverkan i alla led vill vi åstadkomma en positiv dialog och visa att det går att förändra i vardagen genom medvetna val.

## 1.2 Syfte

Att nå en jämn kostkvalitet på alla enheter alla dagar.

Att skapa en miniminivå för kostkvalitet på alla enheter.

## 1.3 Övergripande mål

- Att klargöra rättigheter och ansvar kring måltids- och kostfrågorna inom BUN:s verksamhetsområde.
- Att tydliggöra vilka krav och förväntningar som är realistiska att ställa på måltider och måltidssituationen.
- Att underlätta och ge förutsättningar för att erbjuda likvärdiga måltider vad gäller innehåll och omfattning för de olika måltidsverksamheterna.
- Att måltiden är/skall vara en naturlig del i verksamheterna.
- Att se måltiden/maten som en viktig del i verksamheterna ur både ett hälsomässigt, socialt och pedagogiskt perspektiv.
- Att chefer för respektive verksamhet ansvarar för att kostpolicyn följs.
- Att vi skall ligga i frontlinjen när det gäller att ställa miljökrav vid upphandling och att vi ska öka användningen av ekologiska, närproducerade och lokalt förädlade råvaror i kommunal mathantering.
- Att medverka till att uppnå statens mål att på sikt ska 25 % av vår livsmedelsbudget vara ekologiska livsmedel.

## 1.4 Arbetssätt

Kostverksamheten skall förmedla matglädje till våra matgäster genom ett utpräglat service- och kvalitetstänkande. Matgästerna skall sättas i centrum och ges möjlighet att påverka kvalitet och innehåll både vad gäller mat och måltidmiljö.

- Kökspersonalens kunskaper i service och bemötande ska aktualiseras.
- Matråd (består av representanter från ledning, kök och elever) enligt styrda rutiner skall finnas på varje förskola och skola. Stående inslag bör vara diskussioner om måltidsmiljö, service samt tallriksmodellen. Önskad mat skall baseras på matsedel för att säkerställa att maten under veckan varieras. Funktioner som bör ingå i kostrådet är: Områdeschef/rektors representant för köket/restaurangen pedagoger/personal samt elever.

- En kontinuerlig dialog/avstämning mellan tillagningskök och mottagande enheterna bör finnas.
- Gällande nationella näringsrekommendationer och riktlinjer skall följas av respektive kök.
- Samarbetsformer utarbetas lokalt mellan kökspersonal och hälso- och sjukvårdspersonal för att hitta rutiner i arbete med barn och ungdomar som behöver specialkost.
- I förskolor och skolor skall vi föregå med gott exempel när det gäller måltiderna. Detta gäller vid planering och servering av måltider samt vid förhållande för vuxna vid pedagogiska måltider.
- Samverkansformer utarbetas lokalt mellan kök och övriga verksamheter i syfte att skapa ökad förståelse såväl mellan kökspersonal och matgäster som mellan kökspersonal, pedagogisk och övrig personal. I förskolan kan det handla om mötesrutiner mellan kök och pedagoger. I skolorna kan det handla om att på olika sätt integrera skolmåltiderna i övrig undervisning. Samarbetet ska förstärkas mellan personalen i köket och verksamheten.
- Minst en gång per år medverkar en eller flera representanter från kökspersonalen på föräldramöten och Fenixrådet. Föräldrar skall vid dessa tillfällen informeras om vilka rutiner man har på respektive enhet. Anledningen är att maten inom förskola och skolorna är en del i det uppdrag som inte får tas för given utan bör lyftas till diskussion med jämna mellanrum.

## **2. Verksamhetsområden**

### **2.1 Barn- och utbildningsförvaltning**

#### **Barnomsorg**

Barnomsorgen bedrivs i formen av förskola och fritidshem. Inom barnomsorgen serveras dagligen både frukost, lunch och mellanmål, så det finns möjligheter att påverka barnen till goda måltidsvanor och attityder till mat.

#### **Grundskolan**

Bra matvanor är en förutsättning för att eleverna ska kunna fungera bra i skolan och orka koncentrera sig under skoldagen. I samverkan med skolans undervisning skall måltidverksamheten grundlägga och främja goda kostvanor samt ge kunskap och färdigheter för hälsa och välbefinnande. Enligt skollagen skall eleverna i grundskolan erbjuda kostnadsfri skollunch.

#### **Gymnasium**

I Vaggeryds kommun serveras kostnadsfri skollunch inom gymnasieskolan, trots att det inte är reglerat i skollagen. Gymnasieskolans huvuduppgift är elevernas lärande och utveckling. Skolmåltiderna ska erbjuda eleverna god och väl sammansatt mat i en trivsamt miljö för att främja inlärning och bidra till en hälsosam livsstil.

### **2.2 Inriktningsmål för Barn- och Utbildningsverksamhet**

- Barn och ungdomar skall erbjudas en variationsrik, smaklig och allsidig kost som intas i en lugn och trivsamt miljö
- Skollunchen skall vara kostnadsfri
- Måltiderna skall vara en naturlig del i verksamheterna och nyttjas i arbetet för att grundlägga goda matvanor

- Matens betydelse för en god hälsa och ett gott välbefinnande skall tydliggöras
- Sjukdom, allergi, etniska eller etiska skäl är grund för särskild matsedel
- Vuxna i verksamheter deltar som förebilder tillsammans med barnen vid lunchen, så kallade pedagogisk lunch
- Det skall finnas ett särskilt matråd där personal och de som äter finns representerade
- Minst en ekologisk måltid serveras i veckan

## **2.3 Ansvarsfördelning**

### **Personalens roll**

Personalens ansvar är att aktivt arbeta för att måltiderna blir en integrerad del i verksamheten. I arbetsuppgifterna ingår att sprida information om vikten av att äta rätt ur ett hälsomässigt perspektiv samt att få en positiv inställning till måltiden ur ett socialt perspektiv. All personal skall föra en positiv dialog kring maten och måltidssituationen.

### **Föräldrarnas/vårdnadshavarnas roll**

Det är föräldrarnas/vårdnadshavarnas ansvar att tillhandahålla frukost och övriga måltider som inte serveras inom den aktuella kommunala måltidsverksamheten.

## **3. Övrigt**

### **3.1 Kompetensutveckling för kostpersonal och övriga berörda**

- Utbildning för att hantera kostdataprogrammet skall erbjudas alla som kan ha nytta av att använda det.
- Årlig utbildning i egenkontroll och genomgång av rutiner som hör till detta område införs. Det är viktigt att all personal som hanterar, levererar eller tar emot och serverar mat har en grundutbildning i livsmedelshygien.
- Årlig utbildning inom allergier och specialkost erbjuds för att säkra kompetensnivån hos berörd kökspersonal.
- Årlig utbildning i miljöanpassad och ekologisk produktion av livsmedel
- Utbildning i service och bemötande skall erbjudas all kökspersonal som ett led i vårt arbete att säkerställa kvaliteten på kostverksamheten.
- Vikarier som står med på vikarielistan skall genomgå en introduktionskurs som tar upp grunderna i livsmedelshygien, allergier och specialkost, kostpolicyn samt grundläggande rutiner.

### **3.2 Upphandling**

I Vaggeryds kommuns miljöriktlinjer ingår att vi ska ligga i frontlinjen när det gäller att ställa miljökrav vid upphandling och att vi ska öka användningen av ekologiska, rättvisemärkta, närproducerade och lokalt förädlade råvaror inom kommunal mathantering.

Det är vidare angeläget att utveckla kompetensen om ekologiska produkter och hanteringen av dessa. Kommunledningskontoret/personalenheten kommer därför att ordna internutbildningar av ”nyckelpersoner” (i första hand ansvariga för kostfrågor och inköpare).

### **3.3 Implementering av kostpolicyn**

Centralt anordnas genomgång och diskussion av kostpolicyn för:

- kommunens områdeschefer
- kommunens rektorer

- kökspersonalen i samband med köksträffar
- skolhälsovården

Respektive rektor/biträdande rektor går igenom kostpolicyn med all personal i samband med: arbetslagsträffar, personalmöten och/eller andra konferenser.

- Samtliga pedagoger som äter pedagogiskt eller på annat sätt har kontakt med barn/elever skall vara införstådda med kostpolicyn och varför den finns.
- Barn/elever informeras av ansvariga pedagoger gärna i samverkan med kökspersonal.
- Elevskyddsombuden informeras i samband med sin utbildning under höstterminen.
- Föräldrar informeras av rektor eller av denne utsedd representant i samband med föräldramöten. Informationsunderlag tas fram centralt.

En kortversion av kostpolicyn läggs ut på hemsidan.

### **3.4 Uppföljning av kostpolicyn**

Uppföljning och utvärdering av kostpolicyn redovisas i den skriftliga kvalitetsredovisningen. Exempelvis:

Uppföljning i lokala matråd.

Enkäter till kökspersonal, barn/elever/brukare, föräldrar/anhöriga och pedagoger.

Antal ätande och mängden svinn i form av kastad mat redovisas.

# Bilagor

## Råd och rekommendationer

### Generellt

Telefonnummer till matsalar för respektive förskola/skola skall finnas på hemsidan och/eller i telefonkatalogen.

Matsedlar för såväl frukost, lunch som mellanmål skall finnas på respektive enhets hemsida. Alternativet kan vara att matsedlar skickas ut eller på annat sätt delges.

Matsedeln är ofta matgästens första intryck av maten och bör därför utformas så att maten låter tilltalande och lockande. Stekt, panerad kolja med kokt potatis, remouladsås, ärtor och citron låter mer tilltalande än fisk och potatis.

Vår målsättning är att alla matgäster skall ges möjlighet till minst 30 minuters sittning i en lugn och avstressande miljö i samband med sin måltid.

Alla matgäster skall ges möjlighet att äta sig mätta. Detta skall inte ses som ett motsatsförhållande till att maxbegränsning tillämpas där så krävs. Maxbegränsning på t.ex. köttbullar eller fiskpinnar grundar sig på SLV:s portionsrekommendationer och understiger aldrig dessa. Det skall alltid finnas potatis/ris/pasta, grönsaker och knäckebröd att äta sig mätt på.

Näringsvärdesdeklaration på en standardportion skall kunna fås av kökspersonalen vid förfrågan.

Matlagning från grunden förordas där tid, bemanning och köksutrustning tillåter detta.

Halvfabrikat används således i så liten utsträckning som möjligt. Detta kan uppnås genom god framförhållning och variation i matsedelsplaneringen.

Hänsyn tas i möjligaste mån till måltidens målgrupp. Lagas mat till flera målgrupper kan små justeringar ge en bredd som gör alla matgäster nöjda. T.ex. föredrar äldre ofta kokt potatis och sås till köttbullarna framför t.ex. pasta och tomatsås som kanske är det barnets önskemål.

Vid utflykter och friluftsdagar är vår målsättning att erbjuda mat som uppfyller samma krav på näringsinnehåll och livsmedelshygien som mat/mellanmål som serveras inom förskolans/skolans område.

Små barn upp till tre år klarar inte av alltför fiberrik mat men generellt sett bör mängden kostfibrer i maten öka. Detta gör vi genom att t.ex. erbjuda frukt och grönsaker, grövre bröd, grovt kornbröd/hamburgerbröd, fullkornspasta, fullkornspannkakor samt följa livsmedelsindustrins utveckling på området.

### Måltider

De svenska näringsrekommendationerna (SNR) ger riktlinjer och utgår från den nuvarande näringsituationen i Sverige. SNR ger underlag för planering av kost som är så sammansatt att den tillgodoser de primära energi och näringsbehoven. De olika näringsämnesgrupperna är kolhydrater, protein, fett, vitaminer, mineralämnen och alkohol. Konsumtionen av alkohol bör begränsas. Gravida, ammande, barn och ungdomar rekommenderas att avstå från alkoholkonsumtion.

Näringsbehovet tillgodoses lättast om kosten är omväxlande och att varje dag innehåller livsmedel från följande grupper.

- Frukt och bär
- Grönsaker och baljväxter
- Rotfrukter och potatis

- Bröd och andra spannmålsprodukter
- Matfett
- Mjölk och ost
- Kött fisk och ägg

### **Måltidsordning**

Dagens energi- och näringstillförsel bör fördelas jämt över dagen och serveras på regelbundna tider. Enligt SNR ska dagens totala energiinnehåll fördelas enligt följande:

- |  |         |
|--|---------|
| • Frukost (morgonmålet)                  | 20-25 % |
| • Lunch (mitt på dagen mål)              | 25-35 % |
| • Middag (kvällsmål)                     | 25-35 % |
| • Två eller tre mellanmål bör också ingå |         |

Avvikelser från denna rekommendation finns för små barn  
(*Riktlinjer för barnomsorgens måltider, 2003*)

Dagens måltider skall ses som ett pussel. Vi äter olika livsmedel till olika måltider och får på så sätt i oss de näringsämnen vi behöver. Måltiderna kompletterar varandra och på kvällen ska pusslet ha blivit helt. Varje måltid eller pusselbit är lika viktig för att dagen som helhet ska bli bra.

### **Frukost och mellanmål**

För barn/elever som inte omfattas av frukost och mellanmål i förskolans/skolans regi rekommenderas försäljning av smörgåsar, frukt, yoghurt, mjölk, juice och vatten till självkostnadspris.

Frukostarna varierar gärna under veckan så att alla känner igen sig någon dag. Variationen har också till syfte att ges möjlighet att prova nya smaker och konsistenser.

Chokladmjölk erbjuds högst en gång per vecka och då som egen dryck gjord på kakao, socker och mjölk.

Bröd till frukost och mellanmål kan vara hembakat eller köpt. Det viktigaste är stor variation eftersom bröd är en del av vår basföda. Vi erbjuder övervägande grövre sorters bröd. Rostat bröd serveras endast i undantagsfall.

Vid servering av fil och yoghurt används främst naturella produkter som kan smaksättas med frukt och bär.

Som gröttillbehör serveras äppelmos eller annan sylt. Rent socker på fil, yoghurt och gröt undviker vi att servera. Så kallat trollpulver, d.v.s. kanel och socker bör inte användas. Här har pedagogerna och personal en viktig uppgift att lära ut hur mycket lagom är. Mellanmål består vanligen av mjölk, the, kaffe, smörgås och frukt eller grönsaker. Detta kan varieras med hjälp av olika sorters bröd, pålägg, frukt och grönsaker. Fruktbitar eller grönsaksstavar med är ett trevligt komplement. Som alternativ kan mjölken bytas ut mot drickyoghurt bestående av mjölk och/eller naturell yoghurt. I de fall mellanmålet behöver förstärkas för att uppnå rätt energi- och näringsnivå över dagen görs detta helst med matigare mat. Förstärkta mellanmål i form av lagad mat och rester serveras endast i undantagsfall.

Krämer och fruktsoppor serveras endast vid enstaka tillfällen och då helst hemgjorda.

Bullar, kakor, glass och liknande serveras endast i undantagsfall till mellanmål. Om så ändå sker kompletteras måltiden med smörgås och/eller frukt för att uppnå energi och näringsnivåer som krävs.

## **Lunch**

Tallriksmodellen är bra som utgångspunkt vid servering av lunch.

Grönsaksbuffén står om möjligt först i ordningen och består dagligen av flera sorters sallad/grönsaker som serveras var för sig. Variation är viktigt för gästernas skull men också ur en miljöaspekt. Att servera gurka, tomater och isbergssallad under vinterhalvåret är varken ekonomiskt eller miljömässigt försvarbart.

Säsongens grönsaker ger med automatik en större variation. Grönsaksbuffén kan dessutom kompletteras med varma grönsaker, potatis/pasta/couscoussallad och bönor för att öka intresset för och ätandet av grönsaker.

Denna rekommendation gäller oavsett om lunchen består av soppa, hamburgare eller vegetarisk rätt. Anledningen är att energi- och näringsnivåerna skall kunna uppnås samt att vi har flera målgrupper att ta hänsyn till som kanske har viktproblem eller inte gillar maten.

I förskolan och erbjuds minst två sorters grönsaker till lunchen. Även här serveras grönsakerna var för sig. Fördelen med att lägga upp olika grönsaker på ett fat är att var och en kan välja det den vill ha. Varma grönsaker såsom broccoli, blomkål, morötter, ärtor mm bör serveras några gånger i veckan, i synnerhet till mindre barn som kan ha svårt att tugga vitkål och sallad.

Blodpudding, potatisbullar och raggmunk serveras helst tillsammans med t.ex. bacon eller skinka för att öka näringsvärdet. Köttfaktorn hjälper nämligen kroppen att ta upp järnet. Samma effekt har vitamin C som kan serveras i form av vitkålssallad, broccoli eller apelsinklyftor.

Till soppa serveras gärna bröd med pålägg. Är soppan vegetarisk bör köttpålägg serveras till smörgåsen. Innehåller soppan däremot kött/fisk eller annat proteinvärde kan ostsmörgås serveras. Frukt till efterrätt rekommenderas för att öka mängden energi, kostfibrer, vitaminer och mineraler.

Knäckebröd bör kunna erbjudas som komplement till lunchen även på förskolan.

Pedagogerna har här ett ansvar att se till att barn/elever äter av maten först och inte bara äter knäckebröd. Till äldreomsorgen serveras även efterrätt till dem som önskar.

## **Specialkost**

Specialkosten skall vara så lik den ordinarie maten som möjligt. Maten till överviktiga/underviktiga som står under dietists eller hälsovårdens behandling skall hanteras som specialkost. Det är viktigt att all kökspersonal är medveten om situationen och alltid följer de portionsangivelser som gäller. Till överviktiga kan även grönsaker behöva behandlas som specialkost om de inte tycker om det utbud som finns på den ordinarie grönsaksbuffén. Förskola/skola kan inte be att få ta del av de livsmedelsanvisningar för specialkost som allergiska barn/elever får på recept. Däremot tar vi gärna emot dem om någon självmant erbjuder sig att lämna recept till oss.

Det finns inget som hindrar föräldrar att ta med egen mat till sitt allergiska barn.

Förskola/skola/ behöver inte erbjuda halalslaktad råvara eller koshermat. För strikta muslimer och judar erbjuds istället vegetariskt eller annat, för dessa personer, tillåtet alternativ.

Specialkost till pedagoger/lärare behöver endast lagas i de fall då berörd person är beordrad att delta i pedagogisk lunch eller om samma mat ändå lagas till barn/elever. Angående läkarintyg och anmälan vid sjukdom till köket mm gäller samma regler för personal som för barn/elever.

## **Produkter med sötningsmedel**

Lightprodukter skall inte användas inom vår verksamhet.

## **Dryck**

Mjölk är den dominerande drycken till frukost och mellanmål. Till lunch serveras vatten och/eller mjölk. Soppdagar är mjölken extra viktig för att tillgodose energi och näringsbehovet.

Mellanmjölken dominerar i såväl förskola som skola. Lättmjölk kan erbjudas som alternativ redan från tre års ålder och bör erbjudas som alternativ från sex års ålder i enlighet med Livsmedelsverkets rekommendationer. Lättmjölk som alternativ är speciellt viktigt för de barn/elever som är överviktiga.

## **Elevcafé**

Vår ambition är att skapa en godis- och läskfri skola. Café verksamheten i skolan ska erbjuda ett bra mellanmål, som ett led till att kämpa mot barnfetma och sockerberoende bland våra barn och ungdomar. Samtidigt måste eleverna få vara med och ha inflytande över verksamheten, ett inflytande som måste öka med stigande ålder. På Fenix kunskapscentrum finns en stor andel vuxenstuderande och en stor andel av ungdomseleverna har nått myndighetsålder. För dem kan vi inte arbeta med strikta förbud men skolans ambition är ändå densamma även på gymnasiet.

## **Traditioner och födelsedagsfirande**

Traditioner finns av olika slag och vi har till uppgift att inom förskola/skola/ föra vårt kulturarv vidare. Vilka traditioner och festligheter som uppmärksammas på respektive enhet kan av olika anledningar skilja sig åt. Medvetenhet skall prägla firandet i syfte att minimera antalet tillfällen då man äter sötsaker och inte ta över familjens egna traditioner. I det här sammanhanget kan inte nog betonas att det finns andra sätt att uppmärksamma en högtid än att stoppa något i munnen. Det är upp till varje enhet att bestämma vad som uppmärksammas, varför och hur. Viktigt att poängtera är att vi självklart måste få överraska vid speciella tillfällen med något ätbart som är extra festligt. Bakning tillsammans med barn/elever är välkommet i den mån det är pedagogiskt motiverat och planerat.

Födelsedagar firas med viss begränsning. Detta innebär att respektive firas på sin födelsedag genom att bli extra uppmärksammas och sedd, kanske får välja dagens lunch, duka med servetter eller bjuda på fruktsallad.

Vi strävar efter att begränsa tårt- och glasskalas till ett minimum. Detta slags firande överlåter vi i huvudsak till familjen. Ett alternativ kan vara att man samlar ihop alla månadens födelsedagsbarn och låter dem baka eller bjuda på något extra en valfri dag under månaden. Huruvida det är kökspersonalen eller pedagogerna som hjälper barnen med bakning och förberedelser avgörs på respektive enhet.

## **Godis**

Många enheter har haft som tradition att bjuda barn/elever på någon liten godisbit eller chokladbit vid jul, påsk eller andra högtider. Detta kan tyckas ofarligt och försumbart och är så också för de allra flesta barn/elever. Vår policy är att vi skall sträva efter att minska ner godisätandet till ett minimum. Den viktigaste anledningen är att vi inte bör vara den som introducerar godis för barn som aldrig fått smaka på sådant hemma. Vidare bör vi visa respekt för de föräldrar som vill ha kontroll över vad deras barn äter. På enheter där det finns cafeteria, kiosk eller annan försäljning som sker utanför skolans ansvarsområde bör samverkan och diskussion över förvaltningsgränserna ske för att ett eftersträva ett hälsosamt utbud.

## **Övrigt som påverkar måltiderna**

### **Måltidsmiljö**

Måltiderna ska ge en stunds avkoppling där en trivsamt atmosfär utgör en förutsättning att äta i lugn och ro.

### **Matråd**

För att matrådet skall kunna förankra och genomföra sina idéer måste ledningen på enheten ge matrådet ett klart och uttalat stöd.

I alla verksamheter ska det finnas ett matråd där möjlighet finns att diskutera och påverka måltiderna och måltidsmiljön i förskolan genom lokala råd för enheten, skolan diskussionsforum genom First Class med representanter från elevkårerna, pedagoger, köksanställda, kostchef och föräldrar, och i gymnasiet genom lokala styrelsen.

### **Livsmedelsäkerhet**

I Sverige finns en lagstadgad skyldighet för alla som arbetar med livsmedel att utöva så kallade egenkontroll över sin verksamhet för att förebygga hälsorisker, säkerställa renlighet och redlighet. Tillsyn ska vara anpassad efter verksamhetens omfattning och art. Alla kommunala kök ska ha ett egenkontrollprogram som är godkänt av miljö- och byggnämnd. Alla lokaler där oförpackade livsmedel hanteras ska vara godkända av miljö- och byggnadsnämnd. Personalen som arbetar med livsmedel ska kontinuerligt genomgå hygienutbildning.

### **Inköp av livsmedel**

Avsikten med en upphandling är att kommunen ska göra inköp av bra produkter till ett bra pris där alla detaljer kring kvalitet, inköp, betalning, fakturering etc. regleras i ett skriftligt avtal.

Inköpsansvarig av livsmedel ska följa ingångna avtal.

### **Miljöaspekter**

Måltidsverksamheten bör använda ekologiskt och lokalt producerade livsmedel. Kompostering kan bidra till att matavfall från måltidsverksamheter används på ett miljömässigt sätt.

### **Kunskap och utbildning av måltidspersonal**

Kunskapsnivån på personal inom måltidsverksamheterna i kommunen måste kvalitetssäkras genom att:

All fast anställd måltidspersonal ska kontinuerligt erbjudas kompetensutveckling inom sitt arbetsområde i förhållande till ansvar och befogenheter.

Vid nyanställning av måltidspersonal ska adekvat grundutbildning inom restaurang och storhushåll vara ett krav.

### **Riktlinjer och hänvisningar, nationella och lokala**

Gällande nationella näringsrekommendationer och riktlinjer enligt nedan skall följas vid planering och tillagning av samtliga måltider.

- Svenska Näringsrekommendationer (SNR 2005).  
Riktlinjer för äldreomsorgen måltider 2001
- Riktlinjer för barnomsorgens måltider. Utgivna 2004 av Centrum för

tillämpad Näringslära/Hälsomålet, Stockholms läns landsting, statens livsmedelsverk och Svenska Kommunförbundet.

- Riktlinjer för skolluncher – råd, tips och mängdtabeller. Utgivna 2001 av centrum för Tillämpad Näringslära/Hälsomålet, Stockholms läns landsting och Statens Livsmedelsverk.
- Nya riktlinjer för förskola och skola kommer under 2006-2007 ut av Statens Livsmedelsverk. Rutiner från verksamhetshandboken och lokala politiska riktlinjer följs vid planering och tillagning av samtliga måltider.
- Inköpsrutiner för kök
- Specialkost och intyg
- Personalmåltider samt mat ersättning till elever
- Egenkontroll
- Rammatsedeln
- Likabehandlingsplan