

## RIKTLINJER



# Riktlinje för måltider inom Förskola, Skola och Fritidsverksamhet

Antagen av Barn- och ungdomsnämnden 2020-06-17

Gäller från och med 2020-07-01

## Innehållsförteckning

<b>Sammanfattning .....</b>	<b>3</b>
<b>1 Inledning.....</b>	<b>3</b>
<b>2 Bakgrundsanalys och överväganden .....</b>	<b>3</b>
<b>3 Mål och inriktning.....</b>	<b>3</b>
3.1 Övergripande mål.....	3
3.2 Maten ska vara Hållbar .....	4
3.3 Maten ska vara god.....	4
3.4 Hanteringen av maten ska vara säker.....	5
3.5 Maten ska vara Näringsriktig.....	5
3.6 Måltiderna ska integreras i verksamheten.....	5
3.7 Måltiden ska vara trivsamt.....	6
<b>4 Riktlinjens genomförande.....</b>	<b>6</b>
<b>5 Uppföljning och revidering av riktlinjen .....</b>	<b>7</b>

# Sammanfattning

## 1 Inledning

Mat och måltider är en central del av livet för alla människor. De matvanor som skapas under uppväxten, har stor betydelse för hälsan och miljön.

Nyköpings kommuns kostpolicy beskriver principer, grunder och värderingar avseende måltidsproduktion och måltidssituationen som helhet. Dessa riktlinjer är en konkretisering av policyn avseende Barn- och utbildningsnämndens målgrupper. Riktlinjerna gäller tills vidare.

## 2 Bakgrundsanalys och överväganden

Som en konsekvens av att Nyköpings kommun tog över måltidsproduktionen i egen regi, har en ny kostpolicy tagits fram. Detta i sin tur skapar behovet av riktlinjer avseende kost och måltider för barn och ungdomar.

## 3 Mål och inriktning

### 3.1 Övergripande mål

Kostpolicyns övergripande mål är:

*Den kommunala måltidsservicen i Nyköping ska servera Sveriges bästa offentliga måltider.*

Programmet utgår från SLVs måltidsmodell, som ger ett helhetsperspektiv på bra måltider. Modellen består av sex olika områden, som alla är viktiga för att matgästerna ska må bra av maten och känna matglädje.



- Maten ska vara god
- Maten ska vara näringsriktig
- Hanteringen av maten ska vara säker
- Måltiden ska vara trivsam
- Förhållningssätt och hantering ska vara hållbar
- Måltiderna ska integreras i verksamheten

### 3.2 Maten ska vara Hållbar

*Måltidsproduktionen, från livsmedelsupphandling till servering, ska anpassas på ett hållbart sätt, som bidrar positivt till den biologiska mångfalden och som minimerar klimatbelastningen*

- Ansvariga upphandlare ställer hållbara krav på leverantörer, enligt styrande dokument.
- Logistiken anpassas för att minimera matsvinn från kök till servering.
- Köken klimatanpassats på ett hållbart sätt.
- Svinnet halveras till år 2022 enligt SLVs modell.
- Färsk frukt och grönsaker serveras efter säsong
- Hantering av kemikalier och avfall ske på ett ansvarsfullt sätt.
- Vid menyplanering strävar man efter att efterfölja WWFs modell "one planet plate"
- 

### 3.3 Maten ska vara god

*Måltiderna utgår från matgästernas behov och önskemål. Det är viktigt att lyssna på matgästerna och erbjuda flexibla lösningar inom verksamheten. Matgästernas nyfikenhet och sinnen lockas med färg, form, doft och smak på ett tilltalande och inkluderande sätt.*

- Maten ska dofta gott, ha en bra smakbalans och serveras tilltalande.
- Maten tillagas från grunden med hög kvalitet på råvarorna
- Där logistiken medger ska det erbjudas minst två rätter per dag, varav minst en är vegetarisk, samt tillbehör och måltidsdryck.
- Det ska finnas en levande dialog mellan matgäster, kockar och måltidspersonal.
- Personal som arbetar med måltider ska ha tillräckliga kunskaper för att kunna vägleda individer till bra val.
- Det ska finnas rekryterings- och kompetensutvecklingsplaner för kockar och andra yrkesgrupper som deltar vid måltiderna

### 3.4 Hanteringen av maten ska vara säker

*Matgästerna ska känna sig trygga i att inte bli sjuka eller få en allergisk reaktion av maten. Rutiner och utbildning säkerställer att maten är säker.*

- Upprättade egenkontrollprogram i kök ska finnas och efterföljas.
- Alla personalkategorier ska ha adekvat utbildning i livsmedelsäkerhet och rutiner

### 3.5 Maten ska vara Näringsriktig

*Alla måltider som serveras planeras utifrån de nordiska näringsrekommendationerna och ska ge energi och näring som barn och elever behöver för att utvecklas och orka med dagarna i skola och förskola. Detta regleras i skollagen. Vi erbjuder hälsosam mat som främjar goda matvanor.*

- Måltiderna ska ge den energi och näring som individen behöver, enligt skollagen.
- Frukost, lunch och mellanmål står för ca 70% av förskolebarnens energi- och näringsintag på vardagar.
- Lunchen i skolan står för ca 30 % av elevernas energi- och näringsintag.
- För skolelever som dessutom har fritidshemsverksamhet tillkommer frukost och mellanmål till som mest 70 %, som Nyköpings kommun har ansvar över.
- Måltiderna ska anpassas vid särskilda behov, enligt nationella rekommendationer för Specialkost.
- Caféverksamheterna ska erbjuda ett hälsosamt utbud som främjar god folkhälsa.

### 3.6 Måltiderna ska integreras i verksamheten

*En bra måltidsverksamhet ger mätta barn och elever med goda förutsättningar för en väl fungerande skola och förskola. Måltiderna ska ses som en naturlig del i den pedagogiska verksamheten.*

- Måltiderna ska bidra till förskolans/skolans pedagogiska uppdrag och användas som ett verktyg i undervisningen.
- All personal ska ha en adekvat basutbildning om måltidens betydelse

- Det ska finnas en samsyn på förskolan/skolan om vad en pedagogisk måltid är och de vuxnas roll vid måltiden.
- Det ska finnas en förtroendefull dialog mellan matgäster och de som planerar och lagar maten där synpunkter och idéer tas tillvara.
- Måltiderna ska skapa en trygg mötesplats och social samvaro

### 3.7 Måltiden ska vara trivsamt

*Måltidsmiljön har stor betydelse för helhetsupplevelsen. Från mötet med personal och andra matgäster till rummets utformning, dofter och ljud. Stämningen ska upplevas stressfri, lugn och trivsamt.*

- Måltiderna ska serveras på regelbundna tider för matgästen.
- Skolrestaurangen och måltidsrum ska utformas så att både elever och vuxna tycker att det är trevligt att äta där.
- Lunchen ska serveras mellan kl. 11.00 - 13.00. Det ska finnas möjlighet att äta i lugn och ro.
- Vid schemaplaneringen ska minst 20 minuter avsättas för att sitta ned och äta lunchen.

## 4 Riktlinjens genomförande

Utförarna inom Barn Utbildning, Kultur samt Måltidsservice ansvarar för att ta fram de rutiner som behövs för att kostpolicy och riktlinjen ska efterlevas. Rutinerna ska stämmas av med Måltidsservice.

Styrande dokument:

- Bra måltider i förskolan, Livsmedelsverket
- Bra måltider i skolan, Livsmedelsverket
- Koncept för tillbehör, Nyköpings kommun. Skollagen, SFS 2010:800.
- Nordiska näringsrekommendationer.
- Typmatsedlar för förskola, Nyköpings kommun.
- Typmatsedlar för skola, Nyköpings kommun.
- Livsmedelslagen.
- Branschriktlinjer för offentlig säker mat, SKL.

- Nationella rekommendationer för specialkost, Kost & Näring.
- Livsmedelsverkets program för minskat matsvinn
- Säsongsguide för färsk frukt, Nyköpings kommun.
- Säsongsguide för färska grönsaker, Nyköpings kommun
- Hälsosam förskola, Nyköpings kommun.
- One planet plate koncept WWF
- Fiskguiden WWF
- Köttguiden WWF
- Upphandlingskriterier för hållbarhet, Nyköpings kommun

## **5 Uppföljning och revidering av riktlinjen**

Ansvar för uppföljning av dessa riktlinjer har Barn- och ungdomsnämnden. Den första uppföljningen ska avrapporteras till Kommunfullmäktige under hösten 2021 och ses då också som en uppföljning av den nya kostpolicyn. Därefter ska en årlig uppföljning göras.

Kostpolicyn ska aktualitets prövas vid varje mandatperiod, vilket även kan föranleda en översyn av riktlinjen.

Sakkunnig tjänsteman är ansvarig för aktualitetsprövning och revidering.