

Styrande dokument

Måltidspolicy

Ärendenummer KS 2021/240

Dokumentinformation

Fastställt av Kommunfullmäktige, 2022-06-20 § 119

Gäller från och med 2022-06-20

Implementeras av Samtliga nämnder och förvaltningar

Ersätter Kostpolicy, antagen av kommunfullmäktige 2013-09-30, § 77

Framtaget av Tekniska förvaltningen



Innehållsförteckning

1. Inledning	4
1.1 Syfte	4
1.2 Rutiner och överenskommelser	4
1.3 Uppföljning.....	4
2. Kvalitetssäkring genom Måltidsmodellen	5
Goda måltider	5
Integrerade måltider	5
Trivsamma måltider	6
Miljösmarta måltider.....	6
Näringsriktiga måltider	6
Säkra måltider	7
3. Måltiden i verksamheten	7
3.1 Livsmedelshygien och egenkontroll	7
3.2 Förskola, skola och fritidshem	7
3.3 Skolans caféverksamhet.....	7
3.4 Vård och omsorg.....	8
4. Fördjupning och referenser	9

1. Inledning

Mat och måltider är centrala i våra liv som njutning, mötesplatser och kulturbärare. Med mat och måltider uttrycks kulturell tillhörighet, livsstil och identitet. Måltider fyller en central funktion för barns ätande och lärande i förskola, bidrar till goda resultat för elever i skolan och är en central del av vård och omsorg till äldre.

Att aktivt främja goda och hållbara måltider bidrar till nöjda matgäster och stolt personal. Måltiderna i förskola och skola ger alla barn och elever en förutsättning att utveckla goda hälsosamma matvanor och en sund inställning till mat. I vård och omsorg bidrar måltiderna grundläggande till att förebygga undernäring, sjukdom och bevara funktioner hos äldre. Dessutom bidrar de till god livskvalitet och fyller en viktig social funktion.

Måltidspolicyn i Älmhults kommun är ett kommunövergripande dokument som ska vara vägledande och ge stöd till både nämnder och till berörda verksamheter. Måltidspolicyn gäller för alla verksamheter som på något sätt hanterar måltider inom ramen för sitt uppdrag.

1.1 Syfte

Måltidspolicyn säkerställer att det finns förutsättningar för att maten tillagas med fokus på en hållbar utveckling, att goda matvanor främjas i en trivsamt miljö samt att det serveras säkra måltider som främjar en god hälsa. Att förvaltningarna har en gemensam syn på måltider genom måltidspolicyn skapar förutsättningar för en god utveckling av måltidsarbetet i kommunens verksamheter.

1.2 Rutiner och överenskommelser

Kvalitetskrav och tillvägagångssätt för genomförandet hänvisas till ”Rutiner för Måltidsverksamheten”. Beställningar och separata överenskommelser upprättas mellan berörda förvaltningar per budgetår.

1.3 Uppföljning

Måltidspolicyn följs upp då behovet i verksamheterna ändras och vid varje ny mandatperiod.

2. Kvalitetssäkring genom Måltidsmodellen

Utgångspunkten för kvalitetssäkring av måltider är Livsmedelsverkets Måltidsmodell. Modellen består av sex pusselbitar som bildar en helhet kring måltiderna: god, integrerad, trivsamt, miljösamt, näringsriktig och säker.



Figur 1 Livsmedelsverkets Måltidsmodell (2011).



Goda måltider

När maten tillagas med bra råvaror, god kunskap och känsla för matgästens behov bidrar det till både matglädje, kvalitet och att maten kommer gästerna till godo.

Mat lagad från grunden ska i möjligaste mån vara utgångspunkt i kommunens verksamheter.



Integrerade måltider

Måltiden tas tillvara som en resurs i verksamheten. Exempelvis kan pedagoger på förskolan och i skolan delta i barnens måltider, använda ”Måltidspedagogik – lek och lär med mat” eller integrera måltider i olika läroämnen där det passar in.

Även inom vård- och omsorg kan måltiderna integreras genom att de äldre deltar i avdelningskökets arbete med måltiderna. Hänsyn tas till individens egna preferenser, vanor och behov och måltiderna bör anpassas utifrån detta. Inriktningen ska vara att våra äldre ska ha möjlighet att påverka sina måltiders sammansättning.



Trivsamma måltider

Måltiden bör få den tid den behöver. Måltidsmiljön anpassas till gästernas behov och arbetsmiljön och innefattar bland annat avsatt tid, buller, ljus och temperatur. I skolan behöver man få tid till att äta men också tid för att stå i matkö och för att ställa ifrån sig disken. Den sociala samvaron mellan barn/elever och de vuxna har stor betydelse för helhetsupplevelsen av måltiden.

I särskilt boende har varje gäst olika behov av tid och stöd för måltiden som skall tillgodoses. I särskilt boende bör varje måltid ge möjlighet till en trevlig måltidsupplevelse där den sociala samvaron är en av de viktigaste faktorerna.



Miljösmarta måltider

Älmhults kommun eftersträvar att upphandlade livsmedel bidrar till en hållbar utveckling för miljön och för bra livsvillkor för människor.

Älmhults kommun eftersträvar låg klimatpåverkan avseende hur mycket energi det går åt för att producera de livsmedel verksamheterna använder i sina måltider.

Ytterligare en aspekt för miljösmarta måltider är att ha kontroll över matsvinnet och eftersträva en så låg nivå matsvinn som möjligt.

I miljöarbetet ingår det även att följa den nationella livsmedelsstrategin. I Älmhults kommun innebär det att använda handlingsplaner och konkreta åtgärder enligt av regionen beslutad Kronobergs Livsmedelsstrategi.

Närproducerade livsmedel bör användas vid möjlighet.

Sverige har bland de högsta kraven vad gäller djurs välfärd och hänsyn till miljön. Utgångspunkt i upphandlingar är svenska djurskyddsregler.

Älmhults kommun väljer råvara baserat på en övergripande bedömning av miljöfaktorer varför det ibland kan bli en svenskodlad vara före en ekologisk från annat land om prisbild och säsong är mer fördelaktig för svensk råvara.



Näringsriktiga måltider

Måltiderna ska tillgodose matgästens behov av energi och näring. Barn och elever i skolan behöver näring för att växa, utvecklas och för att orka med dagen i förskola eller skola. Våra äldre behöver energi och näring för att orka ha en god livskvalitet. En god livskvalitet ger förutsättningar för att klara sina vardagsbestyr och främja fysisk och psykisk hälsa.

Maten som erbjuds och serveras skall vara väl anpassad för gästens behov avseende näring och energi, därmed läggs en grund för vad en portion hälsosam mat innebär. Inriktningen ska vara att all mat och alla livsmedel som serveras i förskolan upp till gymnasieavslutningen håller samma höga kvalitet och

näringsinnehåll. Det ska gälla oavsett var maten serveras, från förskolans frukostar, skolans utflykter till gymnasiets caféverksamhet.



Säkra måltider

Alla som serverar mat åt andra är skyldiga att ha rutiner hur risker ska hanteras, förebyggas och åtgärdas. Egenkontrollprogrammet anpassas till den livsmedelsverksamhet som bedrivs.

Maten ska vara säker, gästerna ska få korrekt information och känna sig trygga i att inte bli sjuka av maten. Rutinerna ska vara dokumenterade och väl kända av berörd personal.

3. Måltiden i verksamheten

3.1 Livsmedelshygien och egenkontroll

Livsmedelshantering i tillagningskök, mottagningskök, avdelningskök, seniorrestaurang, samt all caféverksamhet inom kommunens ramar omfattas av livsmedelslagstiftningen. Detsamma gäller när det serveras frukost och mellanmål i förskolan eller fritids eller för måltider som serveras vid skolans utflykter. Kravet är att det ska finnas rutiner för en säker mathantering när man lagar och serverar mat till någon annan. Se även avsnittet *Säkra måltider*.

Gruppboendestäder undantas från regeln då boendet räknas som en privatbostad (den boende lagar sin egen mat).

3.2 Förskola, skola och fritidshem

Inriktningen är att alla måltider ska utgå ifrån livsmedelsverkets riktlinjer och råd för de olika åldersgrupperna. Maten ska vara näringstät och främja en god hälsa. Måltidsavdelningen följer Livsmedelsverket riktlinjer och tillagar inga maträtter där jordnötter, nötter, mandel och sesamfrön ingår. Till de grundläggande riktlinjerna hör även nordiska näringsrekommendationer samt Kost & Närings nationella rekommendationer för specialkost och anpassade måltider vilka är grunden för de riktlinjer offentliga måltidsverksamheter förväntas följa i sitt arbete.

Frukost respektive mellanmål baseras på bröd och/eller flingor eller müsli, proteinrika livsmedel som pålägg, mjölkprodukt eller berikad vegetarisk alternativ dryck och/eller yoghurt, grönsaker och frukt. Även här är det viktigt att söta och näringsfattiga livsmedel utesluts.

I Livsmedelsverkets riktlinjer kan man läsa mer om generella råd:

- Nationella riktlinjer för måltider i förskolan.
- Nationella riktlinjer för måltider i skolan.

3.3 Skolans caféverksamhet

Öppettiderna anpassas efter frukost och mellanmål, förmiddag och eftermiddag, cafeterian är stängd under lunchen.

Utbudet i cafeteria bör ha samma inriktning som övrig måltidsverksamhet, näringsriktig och utan tomma kalorier.

3.4 Vård och omsorg

För måltider inom särskilt boende gäller Livsmedelsverkets riktlinjer för måltider i äldreomsorgen och Socialstyrelsens föreskrifter och allmänna råd om förebyggande av och behandling av undernäring.-

Grundläggande faktorer för att gästen / kunden ska tillgodogöra sig den energi och näring hen behöver är en bra måltidsordning. Måltiderna bör fördelas på tre huvudmåltider och tre till fyra mellanmål.

För att bryta nattfastan kan en förfrukost serveras i anslutning till att kunden vaknat. Det är viktigt att nattfastan inte överstiger 11 timmar. De övriga måltidernas ordning beror på boendets tider.

Måltiderna som serveras ska vara energirika och proteintäta.

4. Fördjupning och referenser

Konkurrensverket. (2020). *Upphandlingsreglerna, en introduktion*. Stockholm: Konkurrensverket.

Kost & Närings. (2020). *Kost & Närings nationella rekommendationer för specialkost och anpassade måltider i förskola och skola*.

Livsmedelsverket. (2015). *Bra livsmedelsval för barn 2–17 år - baserat på nordiska näringsrekommendationer 2012*. Livsmedelsverkets rapportserie nr 11/2015. Uppsala: Livsmedelsverket.

Livsmedelsverket. (2020). *Handbok för minskat matsvinn*. Uppsala: Livsmedelsverket.

Livsmedelsverket. (2016). *Nationella riktlinjer för måltider i förskolan*. Uppsala: Livsmedelsverket.

Livsmedelsverket. (2018). *Nationella riktlinjer för måltider i skolan*. Uppsala: Livsmedelsverket.

Livsmedelsverket. (2019). *Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen*. Uppsala: Livsmedelsverket.

Livsmedelsverket. (2021). *Nationell metod för mätning av matsvinn*, Livsmedelsverket. Hämtad från <http://www.livsmedelsverket.se>

Nollundernäring. (u.å). *Nollvisionen för undernäring hos äldre*. Hämtad: <https://www.nollundernaring.se/>

Nordic Council of Ministers. (2014). *Nordic Nutrition Recommendations 2012. Integrating nutrition and activity*. Köpenhamn: Nordic Council of Ministers.

Regeringen. (2017). *En livsmedelsstrategi för jobb och hållbar tillväxt i hela landet*. Hämtad från: <https://www.regeringen.se/regerings-politik/en-livsmedelsstrategi-for-jobb-och-hallbar-tillvaxt-i-hela-landet/>

Region Kronoberg. (2016). *Kronobergs Livsmedelsstrategi*.

SFS. (1992:18). *Produktansvarslag*. Stockholm: Justitiedepartementet.

SFS. (2010:800). *Skollag*. Stockholm. Utbildningsdepartementet.

SFS. (2006:804). *Livsmedelslag*. Stockholm: Näringsdepartementet.

SFS. (2006:813). *Livsmedelsförordningen*. Stockholm: Näringsdepartementet.

SFS. (2016:1145). *Lag om offentlig upphandling*. Stockholm: Finansdepartementet.

SKR. (2019). *Branschriktlinjer för offentlig säker mat*. Sveriges Kommuner och Regioner.

Socialstyrelsen. (2014). *Måltidsmiljö inom särskilda boenden och dagverksamheter*. Stockholm: Socialstyrelsen.

Socialstyrelsen. (2014). *Socialstyrelsens föreskrifter och allmänna råd om förebyggande av och behandling vid undernäring*. Socialstyrelsens författningssamling 2014:10. Stockholm: Socialstyrelsen.

Socialstyrelsen. (2020). *Att förebygga och behandla undernäring - Kunskapsstöd i hälso- och sjukvård och socialtjänst*. Socialstyrelsen.