



Värmdö kommun

134 81 Gustavsberg

[08-570 470 00](tel:08-57047000)

varmdo.kommun@varmdo.se

www.varmdo.se

Riktlinjer för måltider i grundskola och anpassad grundskola i Värmdö kommun

Diarienummer: 2023GSN/0022

Lagstadgat styrdokument: Skollagen (2010:800)

Ersätter styrdokument: -

Ansvar: Grundskolenämnden

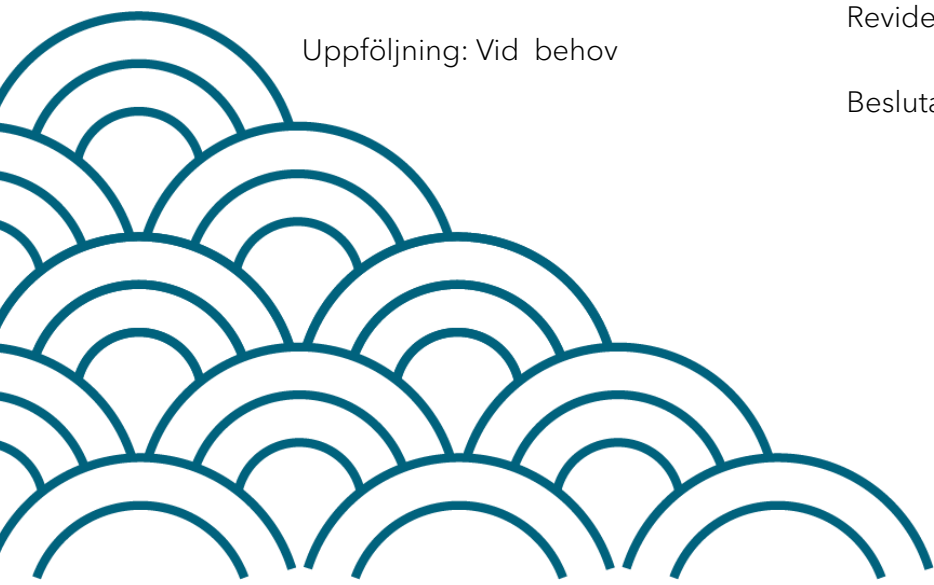
Uppföljning: Vid behov

Beslutsdatum: 2023-01-10

Beslutsnivå: Grundskolenämnden

Reviderat: 2023-01-10

Beslutad riktlinje gäller fr.o.m:



Inledning

Utifrån kommunens riktlinjer för kosthållning har dessa riktlinjer tagits fram som ett stöd för verksamheterna inom grundskolenämndens område.

Syfte och omfattning

Dessa riktlinjer förtydligar hur grundskolenämndens verksamheter ska jobba med måltiderna utifrån kommunens riktlinjer för kosthållning och därmed säkra en önskvärd måltidskvalitet.

Näringsriktiga måltider

Ett övergripande mål i riktlinjer för kosthållning är att maten ska vara näringsriktig.

De nordiska näringsrekommendationerna (NNR) utgår från hur barn och vuxna bör äta för att må bra på både kort och lång sikt. En meny som är planerad utifrån NNR innebär att den tillgodoser de primära energi- och näringsbehoven. Näringsbehovet tillgodoses lättast om maten är varierad.

Värmdö kommuns grundskolor ska följa Svenska livsmedelsverkets (SLV) råd avseende måltider för barn och elever i grundskola. Råden utgår från de nordiska näringsrekommendationerna:

- Nationella riktlinjer för måltider i skolan (SLV 2021)

Skolan ska:

Anpassa menyn så att den främjar intaget av grönsaker, baljväxter, frukt, fisk, fullkornsprodukter och vegetabiliska oljor.¹

¹ Riktlinjer för kosthållning sida 3, Näringsrekommendationer och planering av måltider.

Säkra måltider

Enligt riktlinjer för kosthållning ska maten hanteras på ett säkert sätt.

Skolan ska:

- a. Ha ett godkänt egenkontrollprogram med fungerande rutiner.
- b. Ombesörja att de som arbetar med livsmedel genomgår livsmedelshygienutbildning med lämplig regelbundenhet.

Skolan ansvarar för att:

- a. Alla som arbetar med måltider har tillräckliga kunskaper om livsmedelshygien för att säkerställa att måltiderna är hygieniskt säkra.
- b. Alla som arbetar med måltider har tillräckliga kunskaper om allergener och överkänslighet, samt hur specialkost ska hanteras, för att undvika allergiska reaktioner.
- c. Rutin för hantering av allergener är känd av de som arbetar med måltider.
- d. Nötter, jordnötter, mandel och sesamfrön inte förekommer alls på skolan eftersom de kan utlösa allvarliga allergiska reaktioner.

Hållbara måltider

Enligt riktlinjer för kosthållning ska måltidsverksamheterna sträva mot det övergripande inriktningsmålet En hållbar kommun, underlätta en mer hållbar livsstil och arbeta för att uppnå Värmdö kommuns lokala miljömål Begränsad klimatpåverkan. Maten ska produceras med energi- och resurshushållning i alla led.

Skolan ska:

- a. Öka andelen vegetarisk och växtbaserad mat.
- b. Erbjuder minst en helt vegetarisk dag i veckan.
- c. Öka andelen ekologiska livsmedel. Nationellt inriktningsmål är 60 % 2030.
- d. Erbjuder kaffe och te som är KRAV- och rättvisemärkta eller med motsvarande märkning.
- e. Erbjuder mjölk som är ekologisk.
- f. Minimera matsvinn. Väga, registrera, utvärdera och vidta åtgärder för att

minska matsvinnet.

- g. Planera menyn med syfte att minska klimatavtrycket.

Inköp och upphandling

Skolan ska följa Policy för inköp och upphandling²

Skolan ska:

- a. Aktivt välja produkter som bidrar till att minska miljö- och klimatpåverkan.
- b. Handla varor och tjänster endast från leverantörer som kommunen har avtal med.

Måltiderna i skolan

Enligt riktlinjer för kosthållning ska maten presenteras så att aptiten stimuleras.

Måltiderna ska vara en naturlig och integrerad del i verksamheten ur ett hälsomässigt, socialt, miljövänligt och pedagogiskt perspektiv samt ge en stunds avkoppling där en trivsamt miljö utgör en förutsättning för att äta i lugn och ro.

Skolan ska:

- a. Erbjud en meny som är anpassad efter målgruppen.
- b. Presentera måltiderna så att aptiten stimuleras.
- c. Anpassa menyn efter säsong och högtider.
- d. Tillse att personal som planerar och tillagar måltiderna har rätt kompetens.
- e. Ge barn och elever inflytande över måltider och måltidsmiljö.
- f. Erbjud specialkost eller anpassade måltider till barn och elever som på grund av sjukdom, allergi, överkänslighet eller av religiösa skäl inte kan äta maten från den ordinarie menyn.
- g. Läkarintyg eller annat medicinskt underlag gäller som beslutsunderlag för individuellt anpassad meny vid sjukdom, allergi eller överkänslighet. Specialkostblankett ska användas och läkarintyg eller annat medicinskt underlag uppvisas.
- h. Specialkostblankett och läkarintyg (eller annat medicinskt underlag) lämnas

² Riktlinjer för kosthållning sida 2, Inköp och upphandling.

på skolans expedition för vidare bedömning och handläggning av skolans elevhälsoteam.

- i. Skriftligt medgivande från vårdnadshavare gäller som beslutsunderlag för anpassad meny av religiösa skäl. Specialkostblankett ska användas. Specialkostblankett lämnas på skolans expedition för vidare bedömning och handläggning av skolans elevhälsoteam.
- j. Skolan ska följa Kost & Närings nationella rekommendationer för specialkost och anpassade måltider i förskola och skola (2020).
- k. Specialkost och anpassade måltider ska likna den mat som erbjuds övriga barn så långt det är möjligt.

Skolan ska även:

- a. Sträva efter så kort varmhållningstid som möjligt.
- b. Öka barnens och elevernas förståelse för hälsosam och miljövänlig mat.
- c. Undvika sockerrika livsmedel som saft, läsk, godis, glass, kakor, bullar, sötade soppor och krämer.
- d. Tänka cirkulärt och ta hand om överbliven mat.
- e. Ha beredskap för mat och vatten vid oförutsedda händelser.

Uppföljning

Varje skola ska kvalitetssäkra måltider och måltidsmiljö.³ Rektor ansvarar för att riktlinjerna följs och att måltiderna utvecklas i önskvärd riktning. För att kvalitetssäkra måltiderna behövs uppföljning, analys, utvärdering och riktade utvecklingsåtgärder.

Revidering

Riktlinjer för måltider i grundskolan revideras vid behov.

³ Riktlinjer för kosthållning sida 1, Ansvar.