

Utbildningsavdelning

Ansvarig
Stina Hansson

Upprättad den
2010-09-13

Upprättad av
Stina Hansson

Reviderad den
2013-09-13

Kostpolicy för måltider inom kommunala förskolor och skolor i Vellinge kommun

Vellinge kommun har som målsättning att servera god, näringsrik och varierad kost till våra barn/elever. Varje grundskola ska ha eget kök. Maten ska ätas i en lugn och inbjudande miljö tillsammans med personalen som har möjlighet att förmedla en positiv inställning till mat och måltider.

Matlagning från grunden

I våra kök lagas maten från grunden så långt det är möjligt. Till viss del använder vi halvfabrikat där kvalitetskrav ställs på innehållet i produkterna.

Ekologiska livsmedel

Vellinge kommuns ambition är att successivt öka andelen ekologiska livsmedel. Från och med 2010-01-01 är all mjölk, yoghurt, fil och matfett som serveras ekologiskt producerat och utökning av sortimentet sker kontinuerligt. Vi strävar efter att andelen ekologiska livsmedel ska öka.

Måltider

I förskolan serveras frukost, lunch och mellanmål. I skolan serveras lunch. Frukost serveras till barn som är inskrivna på fritids. En del skolor erbjuder frukost till självkostnadspris

POST 235 81 Vellinge
BESÖK Norrevångsgatan 3
TELEFON 040-42 50 00
FAX 040-42 51 49
E-POST vellinge.kommun@vellinge.se
WEBB Vellinge.se

BANKGIRO 5896-1467
ORG. NR 212000-1033

Näringsinnehåll

Varje enhet ska följa de nationella riktlinjer som finns för luncher inom förskolan och grundskolan. Luncherna ska ge 25–35 procent av det dagliga energiintaget. Fördelningen av de energigivande näringsämnena bör vara:

- Protein: max 20 E%
- Fett: max 30 E%
- Varav mättat fett: max 10E%
- Kolhydrat: minst 50 E%

Måltiderna som serveras ska vara kompletta – det vill säga innehålla följande:

- Varmrätt: kött/fisk/vegetariskt alternativ, **och**
- potatis/ris/pasta/ eller likvärdigt, **och**
- grönsaker/rotfrukter – varma och kalla, **och**
- dryck – vatten/mjök, **och**
- bröd med matfett

För att kunna optimera näringsinnehållet avseende vitaminer och mineraler bör det finnas bra variation vid val av råvaror. Samtliga enheter använder verktyget ”SkolmatsSverige” för näringsberäkning.

Matsedelsplanering

Upprättade riktlinjer för matsedelsplanering ska följas vid varje enhet.

Specialkost

För att säkra kompetensen i att kunna utforma och servera säker och näringsriktig specialkost, ska specialkosten vara en ingående del i kompetensutvecklingsplanen för personalen. Specialkosten ska tillredas och förvaras på ett sätt som garanterar säkerheten för eleven. Innehållsdeklarationer ska noggrant kontrolleras avseende bland annat innehåll. Det är önskvärt att specialkosten är så lik dagens ordinarie varmrätt som möjligt, men ännu viktigare är det att servera ett säkert och näringsrikt alternativ.

Personals kompetens

Varje rektorsområde område ansvarar för att kompetensutvecklingsplan finns för måltidspersonalen. Denna plan ska överensstämja med respektive personals behov

(beroende på ansvar och befogenheter) för att kunna säkra att god, näringsriktig och säker mat serveras.

Hygien

Upprättad hygienrutin ska följas vid varje enhet

Elevers uppfattning om mat och planering

Varje rektorsområde ansvarar för att organisation, planering och scheman fungerar på ett optimalt sätt. Matråd med representanter för eleverna, måltidspersonal och pedagogisk personal ska finnas på varje enhet.