



Kostpolicy för måltider inom kommunala förskolor och skolor i Vellinge kommun



”Den mat som framställs, bereds och serveras i Vellinge kommuns skolrestauranger skall vara god, varierande, hälsosam och klimatsmart”

Innehåll

- Inledning
- Syfte
- Måltidsmodellen
- Måltider
- Specialkost
- Vision och mål

Inledning:

Vellinge kommun har som målsättning att servera god, varierande, hälsosam och klimatsmart kost till våra barn/elever. Varje skola skall ha ett eget kök. Varje kök ansvarar och förmedlar sin egen meny. Maten ätas i en lugn och inbjudande miljö tillsammans med pedagogisk personal för att bidra till en positiv inställning till mat och måltid.

Vi står för delaktighet, måltidspedagogik och att mat är ett livslångt förhållande som vi vill sätta en god grund till.

Bra matvanor och god mat är något vi i Vellinge Kommun arbetar hårt för. Vi skapar våra menyer med omsorg och lyssnar aktivt på elevernas önskemål.

Mat har en central roll för vår livskvalitet. För oss är det viktigt att använda ekologiska och närodlade råvaror. Vårt uppdrag är att minst förhålla oss till KRAVs bronsnivå för råvaror samt att all fisk och skaldjur skall vara MSC-märkta.

Vår kostpolicy skall vara ett styrande dokument för att kvalitetssäkra skolrestaurangerna i Vellinge kommun.

Syfte:

Syftet är att alla berörda matgäster skall erbjudas god och näringsriktig kost inom kommunens samtliga skolor där måltider serveras. Måltiderna skall vara något att se fram emot och vara en viktig källa för sociala kontakter. De skall också verka för att grundlägga goda kostvanor samt ge kunskaper för god hälsa och välbefinnande. Måltiderna skall underlätta lärandet i förskola och skola genom mätta, pigga och friska barn där elever ser värdet i maten och måltiderna.

Kostpolicyn skall kvalitetssäkra mat och måltider i kommunens samtliga skolverksamheter. Den ska vara vägledande vid planering, inköp, genomförande och uppföljning av måltider i förskola och skola.

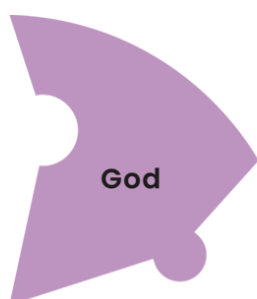


Måltidsmodellen:

Måltidsmodellen ger ett helhetsperspektiv på bra måltider och kan användas vid planering och uppföljning av den offentliga måltidsverksamheten. Modellen består av sex olika områden, som alla är viktiga för att de offentliga måltiderna ska skapa matglädje och bidra till hållbar utveckling.



Modellen består av sex pusselbitar som alla är viktiga för att de offentliga måltiderna skall skapa matglädje och bidra till hållbar utveckling.

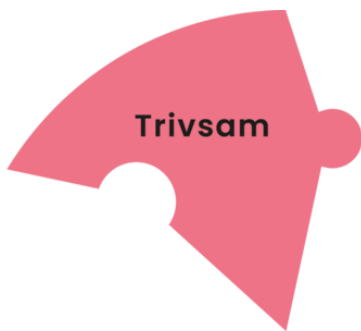


- God – Att laga god och hälsosam mat som matgästerna tycker om kräver bra råvaror, kunskap och engagemang. Många faktorer påverkar om

maten uppfattas som god, inte minst hur måltiden presenteras och serveras har en stor betydelse.



- Integrerad – Med integrerad menas att måltiden tas tillvara som en resurs i verksamheten, exempelvis i den pedagogiska verksamheten.



- Trivsamt - Hur matgästen upplever måltiden påverkas inte bara av maten på tallriken. Det är helheten som skapar stämningen och som är avgörande för hur måltiden upplevs.



- Miljösmart – Med miljösmart menar vi måltider som bidrar till en miljömässigt hållbar utveckling. Genom att erbjuda miljösmarta måltider och minimera matsvinnet kan man undvika att de offentliga måltiderna belastar miljön i onödan.



- Näringsriktig – En bra måltid är även näringsriktig. Näringsriktig mat som hamnar i magen ger bra förutsättningar för att må bra och orka vara aktiv. En förutsättning är bra råvaror och professionella kockar med kunskap, engagemang och förmåga att laga bra mat som matgästerna tycker om.



- Säker – All mat som serveras skall vara säker att äta. Personalen ska ha kompetens inom livsmedelssäkerhet/specialkost, det skall finnas rutiner hur dessa kritiska kontrollpunkter hanteras.

Måltider:

- Måltiden skall stödja barn och ungdomars utveckling genom att visa på sambandet mellan kost, välbefinnande och skolresultat.
- Vid varje lunch serveras ett vegetariskt alternativ.
- Salladsbuffén ska vara varierande och innehållsrik.
- Vi skapar glädje runt måltider för våra barn och elever.
- All kökspersonal som arbetar med och kring måltider ska kontinuerligt erbjudas kompetensutveckling inom sitt arbetsområde i förhållande till ansvar och befogenheter.
- Vårt uppdrag är att minst förhålla oss till KRAVs bronsnivå för råvaror samt att all fisk och skaldjur skall vara MSC-märkta.
- All fisk och skaldjur skall vara MSC-märkta.

- Vi ställer höga miljökrav på leverantörer vid upphandling
- Matråd med representanter för eleverna, måltidspersonal och pedagogisk personal skall finnas på varje enhet.
- Måltidsverksamheten i Vellinge Kommun skall präglas av kvalitet, service, matglädje och delaktighet.
- I förskolan serveras frukost, lunch och mellanmål. I skolan serveras lunch. Frukost och mellanmål serveras även till barn som är inskrivna på fritids.
- Nötter, jordnötter, mandel och sesamfrö får ej serveras på skola och förskola.

Varje grundskola har ett eget kök. Menyer och måltider görs på respektive skolrestaurang.

Specialkost:

Specialkosten ska vara näringsriktig och säker. Specialkosten skall hanteras på ett sådant sätt att den inte kontamineras med andra allergener.

Alla gäster i behov av special- och allergikost skall känna sig trygga med att den mat som serveras är tillagad och serverad på ett säkert sätt.

Handlingsplan för säker special-/allergikost är upprättad och skall vara känd av all berörd personal.

Att följa rutinerna för specialkost är viktigt och något vi lägger stor vikt vid.

- **Var hittar vårdnadshavare, elever och skola information om specialkost?**

På vellinge.se finns information om specialkost. Sök på "mat i grundskola", "mat i förskolan" Här finns länk till anmälan av specialkost och frågor med svar som rör specialkost.

- **Anmälan av specialkost, hantering och godkännande av kostintyg**

Vårdnadshavare lämnar in anmälan om specialkost samt intyg från läkare eller dietist via e-tjänst på vellinge.se. Bankid krävs.

Köksmästare ansvarar för att ta emot och godkänna kostintygen.

Blankett och intyg från läkare/dietist sparas digitalt i e-tjänsten eller i specialkostpärmen i köket.

- **Behövs kostintyg för alla typer av specialkost?**

Ett kostintyg behövs för de elever som är i behov av specialkost på grund av medicinska skäl.

Anmälan om vegetarisk mat, veganmat eller matpreferenser utifrån etiska och kulturella skäl, kräver inget kostintyg.

Vision och mål:

Vision

- Alla matgäster skall känna en trygghet i att det serveras god, vällagad och näringsriktigt sammansatt kost inom kommunens måltidsverksamheter.
- Maten som serveras skall även vara säker avseende specialkost och livsmedelshygien.
- Vellinge Kommuns måltidsverksamheter skall arbeta för en hållbar utveckling och präglas av ett hälsofrämjande synsätt.
- 100% nöjda elever - Strävan är att alla matgäster ska vara nöjda genom att öka eleverns inflytande över måltidsmiljö och meny.
- En hållbar plats för bättre vardag för både elever och kollegor.
- Sträva efter ett klimatsmart förhållningsätt när det gäller inköp och måltidsplanering.
- Kvalitet - Eftersträvan att tillaga maten från grunden så mycket som möjligt.

- Matsvinn - Minska negativ miljöpåverkan genom att minska matsvinn vid tillagning och servering.

Mål

- Alla berörda skall se ett värde i maten och måltiderna samt att ge förutsättning för att alla, oavsett ålder, skall bibehålla sin hälsa.
- Genom måltiderna stärka hälsan och öka det sociala, fysiska och psykiska välbefinnandet.
- Grundlägga bra matvanor hos barn och elever.
- De måltider som erbjuds är något matgästerna skall se fram emot under dagen.
- Mat och livsmedel som serveras inom måltidsverksamheten skall hanteras säkert genom hela distributionskedjan.
- Måltiderna skall främja en hållbar utveckling utifrån de tre dimensionerna social, miljömässig och ekonomisk hållbarhet.
- Personal skall ha rätt kompetens och servicekänsla.