



HELSINGBORG

2015-10-15
MÅLTIDSRIKTLINJER
DNR:835/2015
SID 1(8)

Måltidsriktlinjer

För barn- och utbildningsnämndens
verksamheter.

PROGRAM PLAN POLICY **RIKTLINJER**

Helsingborgs stads styrdokument

Aktiverande

syftar till förändring och utveckling

PROGRAM – anger långsiktiga ambitioner och viljeinriktningar

PLAN – anger konkreta åtgärder, tidsramar och ansvar

Normerande

reglerar befintlig verksamhet och vårt förhållningssätt till en given situation

POLICY – anger principer och vägledning

RIKTLINJE – anger absoluta gränser och ska-krav

Beslutat av: Barn- och utbildningsnämnden

Datum: 15 oktober 2015

Revideras av: Chefen för Måltidsservice tillsammans med förvaltningens miljösamordnare

Dokumentets giltighet: 2015-2018

Dokumentet gäller för: Barn- och utbildningsnämndens verksamheter

Dokumentansvarig: Avdelningen för resultat och verksamhetsuppföljning och Måltidsservice, Skol- och fritidsförvaltningen



Innehållsförteckning

Måltidsriktlinjer	1
1 Inledning	4
2 Våra övergripande ambitioner	4
3 Detta vill vi uppnå för barn och elever	5
4 Så här gör vi det	5
4.1 Miljö och hållbar utveckling	5
4.2 God mat och delaktighet ger nyfikenhet	6
4.3 Maten- en trygg mötesplats.....	6
4.4 Systematiskt kvalitetsarbete.....	7
4.5 Avrop på stadens avtal.....	7
4.6 Engagemang- måltidsriktlinjerna i praktiken	7
4.7 Så här märks det.....	7
5 Koppling till andra styrdokument	7
6 Lagkrav	7
7 Ansvar och uppföljning	8



1 Inledning

Mat är något vi alla kan relatera till. Maten vi serverar till våra barn och elever är viktig för deras lärande och fysiska välmående. Mätta barn och elever har lättare att ta till sig kunskap. Genom att ha en gemensam syn på vad vi vill med maten inom vår organisation kommer vi att kunna utveckla maten och måltidssituationen till det bättre för våra barn och elever.

2 Våra övergripande ambitioner

Måltidsriktlinjerna är i första hand till för dig som yrkesmässigt arbetar med maten och måltiden inom skol- och fritidsförvaltningens verksamheter samt till dig som är rektor eller förskolechef i Helsingborgs stads skolor. Du som pedagog är också viktig, det finns stora möjligheter att genom måltidspedagogik förena maten med den pedagogiska verksamheten. Detta kan ge ett mervärde för kockar, pedagoger, barn och elever. Måltidsriktlinjen ska vara ett stöd i arbetet med maten och måltiden för alla våra kockar i organisationen.

Dessa måltidsriktlinjer anger hur vi vill arbeta med maten och måltiden i våra förskolor och skolor för att uppnå så god och hög kvalitet som möjligt.

Vår kostorganisation är uppdelad på Måltidsservice samt förskolor och skolor med kockar anställda direkt av förskolechef/rektor. Vi serverar ungefär 20.000 portioner luncher om dagen till barn och elever i våra förskolor och skolor. Vår ambition är att alla barn, elever och vuxna ska tycka att maten vi serverar håller mycket hög kvalitet och smakar gott.

Vi arbetar aktivt med Livsmedelsverkets råd *Bra mat i skolan* och *Bra mat i förskolan* som säger att måltiden ska vara god, trivsamt, näringsriktig, hållbar, säker och integrerad i verksamheten. Detta gör vi genom att planera maten och måltiden i enlighet med Livsmedelsverkets råd. Rektor och förskolechef ansvarar för att förverkliga rådets intentioner om måltidsmiljön.

Mat är också en del av FN:s barnkonvention som anger att barn har rätt att få näringsrika livsmedel i tillräcklig omfattning, rent dricksvatten och undervisning i näringslära (artikel 24, 2c och e).

År 2035 ska Helsingborg vara den skapande, pulserande, gemensamma, balanserade och globala staden för människor och företag. I den balanserade staden ingår att vi som arbetar i Helsingborgs stad ska göra allt med social, miljömässig och ekonomisk balans i åtanke. Vi ska göra kloka val med tanke på de livsmedel vi köper in, tillagar och serverar.



3 Detta vill vi uppnå för barn och elever

Syftet med måltidsriktlinjerna är:

- Att erbjuda alla barn och elever god, säker och näringsriktig mat utifrån deras behov.
- Att lägga grunden för bra matvanor och förebygga kostrelaterade problem och sjukdomar som anorexia, övervikt och fetma bland barn och elever.
- Att barn och elever upplever måltidsmiljön som trivsamt och att den främjar aptiten.
- Att betona de vuxnas roll som goda förebilder för att visa en positiv och nyfiken inställning till maten vi serverar.
- Att maten ska vara bra ur miljö-, social- och etisk synpunkt.

4 Så här gör vi det

4.1 Miljö och hållbar utveckling

Vi strävar efter att laga så mycket mat från grunden som möjligt. Vi ska använda råvaror av hög och prisvärd kvalitet i vår matlagning. I enlighet med Vision 2035 ska jordens resurser tillvaratas på bästa sätt. Detta gör vi som lagar maten genom att:

- Handla ekomärkta livsmedel och välja närproducerade råvaror i så stor utsträckning som är möjligt med hänsyn taget till kvalitet och ekonomi.
- Säsongsanpassa matsedeln.
- Välja råvaror med etisk märkning i så stor utsträckning som är möjligt med hänsyn taget till kvalitet och ekonomi. Helsingborg är diplomerad Fairtrade city.
- Minska mängden kött som vi serverar.
- Göra energieffektiva och miljövänliga val av produkter och utrustning samt använda produkterna på ett energieffektivt sätt.
- Aktivt arbeta med matsvinnet i verksamheten.
- Källsortera allt avfall.



4.2 God mat och delaktighet ger nyfikenhet

Barn och elever ska vara delaktiga och kunna påverka maten genom till exempel matråd. Goda matvanor grundläggs tidigt. Redan i förskolan uppmuntrar vi barnen att prova nya smaker. Måltiden ser vi som en naturlig del i förskolans och skolans arbete och som ett tillfälle att skapa intresse för mat och hälsa. Måltidspedagogik är viktigt för att förena mat och måltid. All personal har ett eget ansvar för att vara goda förebilder för barn och elever genom att visa en positiv och nyfiken inställning till maten.

Bra mat är mat som barnen och eleverna tycker är god men som samtidigt också vågar utmana deras smakpreferenser. De flesta barn är naturligt skeptiska till nya smaker och maträtter, men uppfattningen om vad som är gott ändras under uppväxttiden, så det är viktigt att barnen får möjlighet att prova nya smaker och bredda sina smakupplevelser.

Därför ska jag som kock eller köksbiträde:

- utmana barnens och elevernas smaker genom att tillaga nya rätter och smakkombinationer.
- ta ansvar för min egen kompetensutveckling genom att kontinuerligt utbilda mig i livsmedelshygien och i nya sätt att hantera, laga och servera mat på.
- sträva efter att vara kreativ och ta egna initiativ i min matlagning och presentation av maten.
- ha goda yrkeskunskaper.
- bemöta alla barn och elever på ett positivt sätt.
- presentera maten på ett aptitligt och lockande sätt, både vid serveringen och i den skrivna menyn.
- lyssna på barnens och elevernas idéer och synpunkter på maten för att utveckla den.

4.3 Maten- en trygg mötesplats

Måltiden är en viktig mötesplats och en stund för samtal och samvaro. Vi använder maten för att lära om den egna och andra kulturernas mattraditioner.

Barn och elever, men också deras föräldrar, ska känna sig trygga i att maten som vi serverar är säker, att personalen har goda kunskaper i livsmedelshygien och en god egenkontroll. All berörd personal ska ha goda kunskaper om specialkost och födoämnesallergier. Maten hanteras vi på ett sådant sätt att inga risker finns att allergikosten blandas ihop med övrig mat. Allergikosten och specialkosten ska också vara av lika god och säker kvalitet som den övriga maten.



4.4 Systematiskt kvalitetsarbete

Skolmåltiden i grundskolan är en del av utbildningen och omfattas därför av skollagens krav på att varje huvudman ska bedriva ett systematiskt kvalitetsarbete. Rektor ansvarar för att ge eleverna goda förutsättningar att vilja äta lunchen i skolan, det handlar till exempel om måltidsmiljö och trivsel.

Du som rektor kan använda SkolmatSveriges webbaserade verktyg för utveckling och uppföljning av skolmåltiden. Du skapar ett eget konto för din skola på www.skolmatsverige.se.

4.5 Avrop på stadens avtal

Samtliga inköp vi gör inom skol – och fritidsförvaltningen gör vi från de avtal som staden upphandlat. De livsmedelsavtal som staden har, erbjuder ett stort utbud av ekologiska och Fairtrade certifierade produkter. Vid livsmedelsupphandling ställer upphandlingsenheten bland annat krav på djurskydd, kvalitet och miljö.

4.6 Engagemang- måltidsriktlinjerna i praktiken

Måltidsriktlinjerna ska vara en integrerad del i våra verksamheters dagliga arbete. Det är genom samtliga medarbetares gemensamma engagemang som delarna i dessa riktlinjer kan bli verklighet.

4.7 Så här märks det

Vi arbetar aktivt med att ständigt minska vår miljöpåverkan, det gör vi bland annat genom att följa upp matsvinnet och den ekologiska andelen mat en gång per termin. En gång om året genomför vi också en skolledarenkät samt en elevenkät om maten och måltiden för att ta reda på hur skolledare och elever upplever maten och måltidsmiljön. Enkätsvaren ligger till grund för förvaltningens utvecklingsarbete.

5 Koppling till andra styrdokument

Bra mat i skolan och bra mat i förskolan (Livsmedelverkets råd)

6 Lagkrav

Skollag SFS 2010:800

Grundskolan 10 kap. 10 §, Grundsärskolan 11 kap. 13 § och Specialskolan 12 kap. 10 §
Utbildningen ska vara avgiftsfri. Eleverna ska utan kostnad ha tillgång till böcker och



andra lärverktyg som behövs för en tidsenlig utbildning samt erbjudas näringsriktiga skolmåltider.

Läroplanen (Lgr 11)

Skolan ska ansvara för att varje elev efter genomgången grundskola: "har fått kunskaper om och förståelse för den egna livsstilens betydelse för hälsan, miljön och samhället."

Skolmåltiderna kan utgöra ett värdefullt pedagogiskt verktyg i skolans uppdrag kring livsstil, miljö och hälsa.

Systematiskt kvalitetsarbete

Enligt förarbetena till nya skollagen är skolmåltiden att betrakta som en del av utbildningen (*prop. 2009/10:165 sid. 872*). Det innebär att skollagens bestämmelser om *systematiskt kvalitetsarbete (4 kap. 3 § skollagen)* även kan tillämpas när det gäller näringsriktiga skolmåltider. Varje huvudman ska på huvudmannanivå systematiskt och kontinuerligt planera, följa upp och utveckla utbildningen. Skollagen ställer även krav på att det systematiska kvalitetsarbetet ska *dokumenteras (4 kap. 6 §)*. En näringsberäkning eller en annan tillförlitlig näringsbedömning av den serverade maten bör därför utgöra en del i såväl planering, genomförande som uppföljning av skolmåltidens kvalitet. Det finns även goda skäl för skolan att inkludera en beskrivning av skolans arbete med skolmåltiderna som en del i kvalitetsarbetet.

EG-förordningen 178/2002

Säkerhet, redlighet och spårbarhet

Varje anläggning* ska ha ett system för egenkontroll baserat på faror och risker i verksamheten. Det ska vara anpassat till verksamhetens art och omfattning och beskriva vad som görs för att uppfylla lagstiftningens krav. I ansvaret ingår också att sörja för att personalen har de kunskaper och den kompetens som krävs för att utföra arbetet på ett säkert sätt.

**Anläggning: varje enhet i ett livsmedelsföretag. Köket på en förskola, grundskola, gymnasieskola och fritidshem är exempel på en anläggning i ett livsmedelsföretag.*

7 Ansvar och uppföljning

Revidering av måltidsriktlinjerna ansvarar måltidsservice samt resultat- och verksamhetsuppföljningsavdelningen för och ska genomföras minst en gång per mandatperiod.

