



Strategi för måltider vid förskola och skola inom Örnsköldsviks kommun

Antagen av kommunstyrelsen § 3/2019

Reviderad kommunstyrelsen § 100/2024 samt bildningsnämnden § 56/2024

Antagen av Kommunstyrelsen	Dokumentnamn Strategi för måltider vid förskola och skola inom Örnsköldsviks kommun	Ärendebeteckning Kst/2022:480
Dokumentägare Förvaltningschef konsult- och serviceförvaltningen	Dokumentansvarig Kostchef	Publiceras Örnkom www.ornskoldsvik.se
Ersätter dokument Strategi för måltider vid förskola och skola inom Örnsköldsviks kommun 2018	Revideras Varje mandatperiod	Utvärderas Efter 2 år och vid revidering
Relaterade dokument Måltids- och livsmedelspolicy		
Målgrupp Kommunstyrelsen och bildningsnämnden samt dess förvaltningar		



INNEHÅLL

1 INLEDNING.....	2
1.1 SYFTE	2
1.2 STRATEGI	2
2 ANSVAR	3
3 SAMVERKAN	3
4 KVALITETSKRAV	3
4.1. MÅLTIDSMODELLEN.....	3
4.2 KULTUR OCH TRADITION	4
5 UPPFÖLJNING	5
6 REVIDERING	6
7 AKTUELL LAGSTIFTNING, FÖRFATTNINGAR.....	6
8 REFERENSER	6

1 INLEDNING

Måltiderna inom förskola och skola ska ge förutsättningar för en god hälsa och en grund för goda matvanor. Måltiderna är också av stor betydelse för att barn och elever ska ta till sig kunskap och fungera i vardagen. Det är därför av stor vikt att de måltider som serveras inom förskola och skola håller hög kvalitet. Barn och elever ska känna matglädje och se fram emot måltiderna.

1.1 SYFTE

Syftet med strategin är att säkerställa att måltiderna inom förskola och skola håller en god kvalitet.

Strategin omfattar alla måltider inom förskola och skola, vilket inkluderar förskoleklass och fritidshem samt måltider vid utflykter och evenemang.

Målgrupp för strategin är medarbetare inom bildningsförvaltningen och kostavdelningen i Örnsköldsviks kommun.

Strategin tydliggör ansvaret och det samarbete som föreligger mellan bildningsförvaltningen och konsult- och serviceförvaltningen gällande kost och måltider.

Strategin är ett underlag för ambitionsriktning gällande måltiderna som påverkar budget, avdelningsplaner och kravspecifikationer gällande kost och måltider.

Strategin ligger som grund för den riktlinje som finns gällande måltider vid förskole- och skolverksamhet inom Örnsköldsviks kommun.

1.2 STRATEGI

Strategin är en vägledning för att vi ska kunna erbjuda måltider av god kvalitet, vilket innebär:

- Att Nordiska näringsrekommendationerna är vägledande.
- Att följa kommunens Måltids- och livsmedelspolicy.
- Att följa skollagen och erbjuda eleverna näringsriktiga måltider.
- Att Livsmedelsverkets råd är vägledande och ligger till grund för måltidsarbetet.
- Att Skolverkets allmänna råd för måltider inom förskolan och skolan är vägledande.
- Att via elevhälsans arbete samverka i frågor som har betydelse för utveckling och hälsa gällande kost och måltider.

- Att arbeta utifrån barnrätts- och ungdomsperspektivet enligt barnkonventionen.

2 ANSVAR

För att ge barn och elever måltider av god kvalitet krävs övergripande mål och samsyn, samverkan mellan olika yrkesgrupper samt en tydlig ansvarsfördelning inom kommunen. Helhetsperspektivet med måltiden ska vara i centrum och väga in måltidsmiljö, trivsel och samvaro som en del i arbetet. Personalens kompetens och möjlighet till kompetensutveckling är en viktig del för att upprätthålla en god kvalitet gällande måltider. Implementering, uppföljning och utvärdering i verksamheten ska göras för att kvalitetssäkra måltiderna.

3 SAMVERKAN

Samverkan mellan förvaltningarna sker på olika nivåer för att gemensamt nå målet med måltiderna. Varje avdelning utarbetar rutiner för verksamheterna som överensstämmer med övergripande strategi och riktlinje. Samverkan sker så att rutinerna fungerar mellan och inom förvaltningarna.

4 KVALITETSKRAV

4.1. MÅLTIDSMODELLEN

Ett systematiskt kvalitetsarbete ska bedrivas där måltidsverksamheten planeras, följs upp och utvecklas. Måltidsmodellen visar de kvalitetskrav som en måltid omfattas av.¹



Måltidsmodellen, Livsmedelsverket, 2021

¹ Nationella riktlinjer för måltider i skola, SLV

God: Maten ska vara god, väl tillagad från bra råvaror och tilltala barnens preferenser. Valmöjligheter ska eftersträvas och nya smaker prövas.

Integrerad: Måltiderna ska ses som en resurs i skolan och förskolan, integreras i verksamheten och ses som en del av det pedagogiska arbetet. Den ska användas som ett verktyg i undervisningen för att ge elever/barn ökad kunskap om sambandet mellan kost och en miljömässigt hållbar- och hälsosam livsstil. Måltiden ska också skapa en nyfikenhet för olika matkulturer och traditioner.

Elever/barn ska ges möjlighet att påverka måltiderna. Samverkan med barn och elever sker genom kostombudsträffar och matråd där det förs dialog angående måltider och måltidsmiljö. Inom förskola deltar pedagogerna som ombud för barnen. Möjlighet att påverka måltiderna ges även genom sociala medier och omröstningar.

Trivsamt: En bra skolmåltid handlar inte bara om god och näringsriktig mat utan även om upplevelsen från mötet med personal och andra elever/barn, schemaläggning samt lokalens utformning. Måltiden ska ge möjlighet till social kontakt, elever/barn ska vara trygga i den miljö de äter och schemaläggning ska överensstämma så att alla elever/barn kan äta i lugn och ro.

Miljösmart: Vid livsmedelsupphandling följs de kvalitets- och miljökrav som är beslutade i Måltids- och livsmedelspolicyn. Säsongsanpassade måltider och DIS-upphandling gör det möjligt med större andel livsmedel som är lokalt producerade vilket bland annat innebär kortare transporter. Aktiva åtgärder för att minska matsvinnet ska genomföras i alla led.

Näringsriktig: Måltiden ska innehålla delar från hela kostcirkeln. Maten är näringsriktig och Nordiska näringsrekommendationer är vägledande. Variationen i energiintag mellan olika dagar ska vara så liten som möjligt.

Säker: Inom kök och förskole-/fritidshemsavdelningar ska godkända egenkontrollprogram gällande livsmedelshygien finnas och efterföljas. Alla medarbetare som hanterar livsmedel ska ha genomgått utbildning inom livsmedelshygien eller ha motsvarande kunskaper. Riktlinjer för hantering av specialkost ska följas.

4.2 KULTUR OCH TRADITION

Traditioner och lokala händelser ska påverka matsedelns utformning och särskilt uppmärksamma högtidsdagar för de minoritetsgrupper Örnsköldsviks kommun ingår gemensamt förvaltningsområde med. Vid matsedelsplanering är det viktigt att elevernas

synpunkter utifrån kostvanor, högtider och traditioner tas med i planeringen så långt det är möjligt.

5 UPPFÖLJNING

Uppföljning gällande kost och måltider inom förskola och skola görs löpande under året.

Enkätundersökning: Enkätfrågor gällande kost och måltidsmiljö genomförs en gång per år i samarbete mellan kostavdelningen och bildningsförvaltningen.

Matrådsträffar: Medverkande är elevrepresentanter, köksenhetschef och rektor. På träffarna har elever möjlighet att lämna åsikter om måltidsmiljö, serveringstider, maträtter, utbud samt övrigt som hör till måltiden.

Kostombudsträffar: Medverkande är köksenhetschef, rektor samt pedagoger som agerar ombud för förskolebarnen. På träffarna har ombud möjlighet att lämna åsikter om måltidsmiljö, serveringstider, maträtter, utbud samt övrigt som hör till måltiden.

Samverkansgrupp kost och måltider: Hanterar övergripande måltidsfrågor och kvalitetsarbete gällande måltider. Medverkande är verksamhetschefer, elevhälsochef och kostchef. Vid behov tas medarbetare från andra yrkesgrupper med i sakfrågor.

Dialogträffar: Belyser frågor från båda verksamheterna för att skapa en bra måltidsmiljö och delaktighet. Frågor som inte kan hanteras på lokal nivå lyfts till den övergripande samverkansgruppen. Medverkande är köksenhetschef och rektor.

Näringsinnehåll: Måltidens innehåll kontrolleras genom näringsvärdesberäkningar i kostdatasystem samt provtagning av färdiglagad mat. Recept på ingående ingredienser i måltiden ska finnas för en kontroll på spårbarhet och innehåll i måltiden.

Livsmedelshygien: Säkerställs genom fastställda egenkontrollprogram för enheterna, kontinuerlig grund- och repetitionsutbildning för kökspersonal och pedagoger samt provtagning av livsmedel.

Matsvinnmätningar: Genomförs en gång per år. Redovisas till kommunstyrelsen genom konsult- och serviceförvaltningen i bokslutet.

Andelen ekologiska och/eller närproducerade livsmedel: Mäts genom leverantörsstatistik. Redovisas till kommunstyrelsen genom konsult- och serviceförvaltningen i bokslutet.

Statistik på följsamhet på inköp av livsmedel via avtal: Mäts genom leverantörsstatistik.

Avvikelser: Avvikelserapporter vid köken sammanställs månadsvis hos kostavdelningen.

6 REVIDERING

Revidering av Strategin görs vid varje mandatperiod eller vid behov. Utförs av kostavdelningen i samarbete med bildningsförvaltningen.

7 AKTUELL LAGSTIFTNING, FÖRFATTNINGAR

- Livsmedelslag SFS 2006:804
- Livsmedelsförordningen SFS 2006:813
- Skollagen 2010:800
- Läroplan för grundskola, Lgr 11
- Läroplan för förskolan, Lpfö 98

8 REFERENSER

- Barnkonventionen, UNICEF, 2018, www.unicef.se
- Nationella riktlinjer för måltider i förskolan, Livsmedelsverket, 2021, www.slv.se
- Nationella riktlinjer för måltider i skolan, Livsmedelsverket, 2021, www.slv.se
- Nordiska Näringsrekommendationer, NNR 12, www.slv.se
- Måltids- och livsmedelspolicy, Örnsköldsviks kommun, 2021
- Skolinspektionen.se, informationsblad 2012-02-14
- Vägledning för elevhälsan 2016-11-4 Socialstyrelsen, Skolverket