

Kostprogram för måltider

Antagen av KF:	2021-05-17 § 145
Ansvarig sektor:	Sektor service
Ikraftträdande	2020-05-04
Giltighetstid	Gäller tills vidare
Revideras	Senast fyra år efter ikraftträdande
Diarienummer	KS 2021.99
Ansvarig handläggare	Verksamhetschef Kost

Kostprogram för måltider

Inledning och syfte

Syftet med Kostprogram för måltider är att säkerställa en hög kvalitet inom mathantering. Måltiderna som serveras ska vara välkomponerade, näringsriktiga, miljösmapta och säkra. Kostprogrammet ska tillämpas av alla i Ale kommun som ansvarar för hantering av kost samt de verksamheter där måltider serveras.

Måltiderna i de obligatoriska skolformerna ska, enligt skollagen, vara kostnadsfria och näringsriktiga (Skollag 2010:800; 10 kap. Grundskolan, 10 §, Grundsärskolan 11 kap. 13 §, Specialskolan 12 kap. 10 §).

Mål

Kommunens måltider ska vara av god kvalitet, näringsriktiga, säkra, smaka gott och ätas i en lugn och trivsam miljö där gästerna ska ha god tid på sig. Måltiden ska vara en naturlig samt integrerad del i verksamheten både ur ett hälsomässigt, socialt och pedagogiskt perspektiv. Den ska också utgå ifrån att, ur alla aspekter, så lite som möjligt påverka klimat och miljö negativt. De nordiska näringsrekommendationerna och Livsmedelsverkets nationella riktlinjer för måltider i förskolan, måltider i skolan och måltider i äldreomsorgen ska följas.

Måltiderna ska läggas upp och serveras på ett sätt så att matgästen får en positiv måltidsupplevelse. Upplevelsen av måltiden påverkas inte minst av bemötandet från de som serverar maten, miljön i matsalen och sällskapet vid matbordet. Alla delar behövs och det är därför viktigt att inte någon del tappas bort.

Som stöd för kvalitetsarbetet finns en måltidsmodell, framtagen av Livsmedelsverket, i form av ett pussel med sex olika områden.



Källa: läs mer om Måltidsmodellen på [Livsmedelsverket.se](https://www.livsmedelsverket.se)

Näringsrekommendationer

Måltiderna ska följa de Nordiska näringsrekommendationerna (NNR) och de riktlinjer som är framtagna av Livsmedelsverket (SLV).

Näringsfattig mat såsom godis, snacks, kakor, glass och söta drycker bör inte serveras i förskola, skola och fritids. Vissa undantag knutna exempelvis till traditioner under årets högtider kan motiveras, som till exempel pepparkaksbak.

Måltidsordning

Målet är att lunch ska serveras tidigast klockan 11.00 och att gästerna ska ha minst 20 minuter sittande tid att inta sin lunch.

Specialkost

Specialkost ska tillhandahållas av medicinska skäl.

Specialkostansökan måste lämnas in av vårdnadshavare innan specialkost börjar serveras. I vissa fall kan läkarintyg om specialkost krävas in.

Vid önskemål om kost utan kött eller vid önskemål som rör typ av kött, tillagningsmetoder eller slaktmetoder erbjuds lakto-ovo-vegetarisk kost (vegetarisk kost innehållande mjölkprodukter och ägg). Sådan specialkostansökan måste också lämnas in av vårdnadshavare för att köket ska kunna säkerställa att rätt mat och mängd finns att tillgå.

Nötter, jordnötter, mandel och sesamfrö får inte förekomma i förskolans, grundskolans och fritidsverksamhetens lokaler då det kan utlösa allvarliga allergiska reaktioner.

Livsmedelshygien

För de verksamheter som hanterar och serverar mat gäller livsmedelslagstiftningen.

Miljösmarta måltider

Miljösmarta måltider och upphandling av livsmedel ska planeras och sedan tillagas i enlighet med Livsmedelsverkets rekommendationer och utifrån fattade beslut i Ale kommun.

Råvaror ska väljas så att negativ klimatpåverkan och inverkan på miljön minimeras samt att hänsyn vid inköp tas till bra villkor för både människor och djur.

Kostverksamheten tillsammans med kärnverksamheten har ett gemensamt ansvar för att informera och utbilda ätande barn, elever och vuxna samt personal om innebörden av miljösmarta måltider. Arbete för att hålla nere matsvinnet skall ske.

Tillagning och val av livsmedel ska ske på ett sätt som stödjer kommunens arbete mot en giftfri förskola.

Utvärdering och samverkan

Måltidsverksamheten ska utvärderas kontinuerligt. Måltidsråd bör hållas på enheterna för att matgästerna ska få möjlighet att vara med och påverka.

Pedagog- och omsorgspersonal ska samverka med måltidspersonal i syfte att ge gäster och omsorgstagare en god måltidsupplevelse och förståelse för hela dess innebörd.

Kostprogrammet har utgått från:

Nordiska Näringsrekommendationer, NNR 2012

Livsmedelsverket

Nationella riktlinjer för måltider i skolan

Nationella riktlinjer för måltider i förskolan

Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen

Skolmåltiden – en viktig del av en bra skola, SLV 2013

Branschriktlinjer för offentlig säker mat, SKR 2019 Lagen

om offentlig upphandling (LOU) Livsmedelslagen

Diskrimineringslagen Skollagen 2010:800 Socialtjänstlagen (SOL)

Hälso- och sjukvårdslagen (HSL) www.aie.se