



# Livsmedel- och måltidspolicy

Förskola, skola och omsorg



För Dalslandskommunerna samt Säffle kommun

Beslutat av: Kommunfullmäktige

Datum: (Fyll i)

Dokumentets giltighet: 2022-2026

Dokumentet gäller för: Alla nämnder och helägda bolag

Dokumentansvarig: (Fyll i)

# Inledning och syfte

Livsmedels- och måltidspolicyn är ett stöd för att kvalitetssäkra upphandlingar, inköp och måltidsplanering. Dokumentet är uppdelat i två delar. Första delen handlar om hur vi beskriver vår verksamhet och våra mål med måltidsmodellen som utgångspunkt. Andra delen handlar om hur vi i måltidsutveckling använder råd, riktlinjer och nationella rekommendationer.

Policyn gäller för kommunens samtliga verksamheter som hanterar mat och livsmedel.

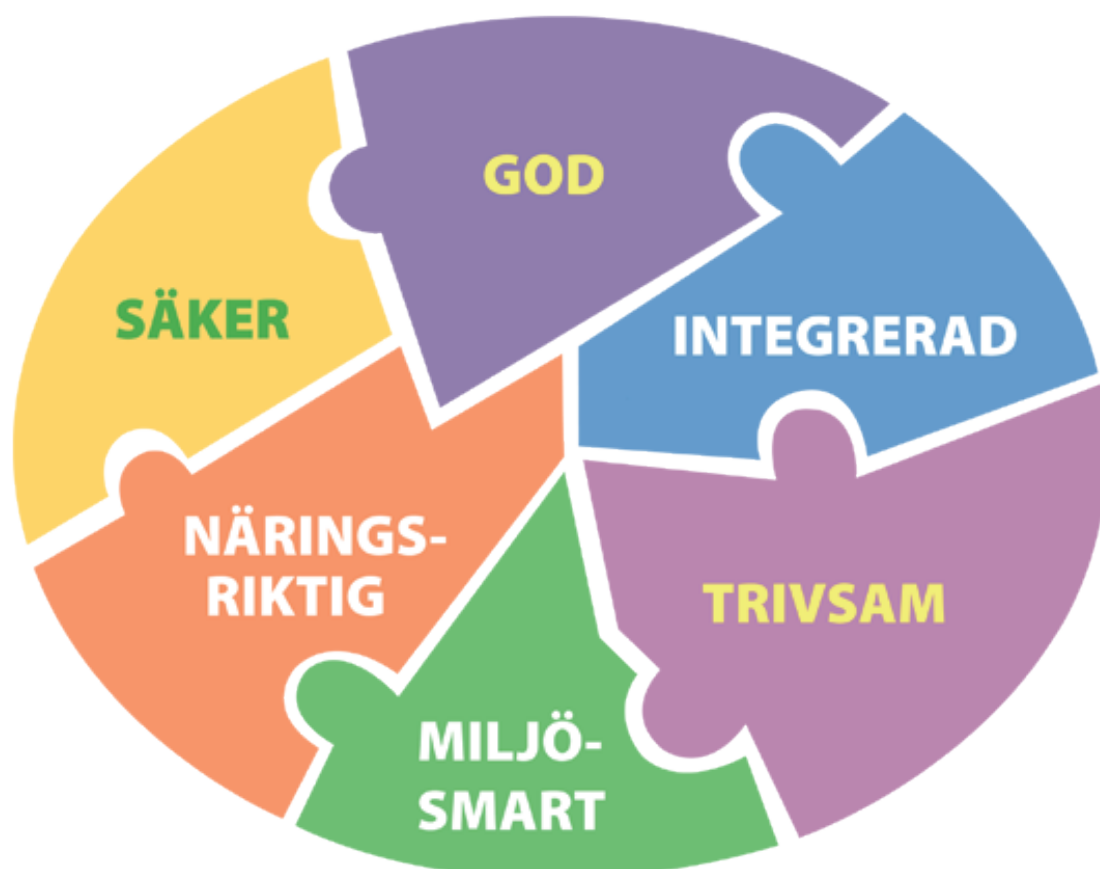
Policyn ska revideras vart 4:e år i samband med förnyad livsmedelsupphandling. Livsmedels- och måltidspolicyn ersätter tidigare beslutad Livsmedels- och måltidspolicy från 2017.

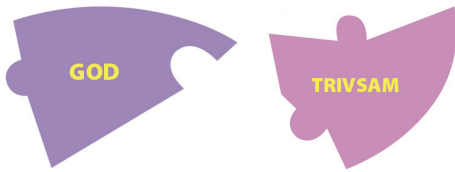
Varje berörd kommunal verksamhet inom förskola, skola och omsorg ansvarar för att livsmedels- och måltidspolicyn åtföljs. Policyn ska även gälla av kommunen upphandlade verksamheter, det vill säga entreprenader inom kommunen.

---

# Helhetsperspektiv på måltiden

Livsmedelsverkets måltidsmodell ger helhetsperspektiv på måltiderna och används som vägledning för att kvalitetssäkra en bra måltid och måltidsupplevelse.





## God och trivsamt

Måltiderna som serveras ska vara goda, näringsrika och varierade samt serveras i en lugn, trivsamt och inkluderande restaurangmiljö. Alla gäster ska uppleva att vi ger bra service och ett gott bemötande. Tillsammans ger detta förutsättningar för välbefinnande, hälsa och goda matvanor.

### Traditioner

Det är viktigt att uppmärksamma traditioner, men firandet behöver inte alltid förknippas med ätande. Genom pedagogisk planering kan verksamheten hitta alternativa sätt att fira högtider. Om någon form av förtäring ska ske, så ska matens innehåll följa livsmedels- och måltidspolicyn.



## Näringsriktig och säker

Måltiderna anpassas efter gästernas behov och önskemål utifrån befintliga resurser, riktlinjer och krav. Måltiderna planeras utifrån nordiska näringsrekommendationer (NNR) och enligt livsmedelsverkets råd och riktlinjer.

Våra kök har rutiner för hur risker ska hanteras, förebyggas och åtgärdas. Köken är godkända för hantering av livsmedel och medarbetarna har kompetens inom livsmedelssäkerhet, allergier och specialkost.

Måltiderna ska vara tillagade utifrån grundråvaran i så stor utsträckning som möjligt.

### Specialkost

Vi följer Kost & Närings nationella rekommendationer för specialkost och anpassade måltider i förskola och skola. Syftet med rekommendationerna är att säkerställa att behovet av specialkost bedöms likvärdigt över hela landet.

Vi erbjuder specialkost och konsistensanpassad mat om medicinska, etiska eller religiösa skäl föreligger. Däremot erbjuder vi inte kosher- och halalslaktade livsmedel då dessa strider mot krav på bedövning vid slakt, enligt svensk djurskyddslag.

Det får inte förekomma nötter, mandel, jordnötter eller sesamfrö i förskolan och skolans lokaler, eftersom dessa kan utlösa svåra allergiska reaktioner.

### Sockerrika livsmedel

Förskola, skola och fritidshem ska inte servera sockerrika livsmedel som saft, läsk, godis, glass och kakor. Denna typ av livsmedel bidrar med mycket energi men är mest "tomma kalorier".

### Måltidsordning

Måltiderna inom äldreomsorgen ska serveras enligt rekommenderad måltidsordning från Socialstyrelsen och Livsmedelsverket. Maten ska förebygga undernäring och verka för god livskvalitet.

Nattfastan ska inte vara längre än 11 timmar.



# Integrerad

## Pedagogiska måltider

Vi erbjuder pedagogiska måltider till förskola och skola. Närvaro av pedagoger och vuxna är viktigt för att kunna skapa en lugn och trivsamt måltidsmiljö. Pedagogernas uppgift är att vara goda förebilder och tillsammans med måltidspersonal sprida information och verka för att främja goda matvanor, matkultur och social samvaro. Det kan handla om att berätta om råvarornas kvalitet och ursprung, betydelsen av att inte kasta mat och stimulera eller "nudga" till ökad grönsakskonsumtion.

Om möjligt bör grundskolans lunch vara schemalagd, det vill säga obligatorisk, separerad från rast och inplanerad mitt i en lektion eller mellan två lektioner tillsammans med närvarande/deltagande lärare. Lunchen bör intas tidigast klockan 11:00 och vara i minst 20 minuter.

Vi ser måltiden som en integrerad del av förskola, skola och omsorg där delaktighet och inflytande skapas via regelbundna måltidsråd. Vi följer även upp, utvärderar och förbättrar måltiderna genom årliga brukar- och kundundersökningar.





## Miljösmart

För att minska matens klimatpåverkan ska upphandlingar, inköp och måltider vara miljö- och klimatanpassade. Det innebär att vi i möjligaste mån väljer närproducerade, svenska och ekologiska livsmedel utifrån befintliga resurser. Med närproducerat menas produkter från Värmland och Västra Götalands län. Andelen grönsaker och baljväxter i måltiderna kommer att öka, liksom antalet vegetariska maträtter. Rotsaker, grönsaker och frukt bör väljas utifrån säsong. Inköp av kaffe, te, bananer och kakao ska vara etiskt märkta och fisk ska i första hand vara certifierat och från hållbara fiskbestånd.

Vid planering av måltider, tillagning och servering ska samtliga verksamheter arbeta för att minimera matsvinn och överproduktion.



# Måltidsutveckling

I arbetet med att bibehålla, utveckla och kvalitetssäkra måltiderna inom kommunen använder vi oss av råd, riktlinjer och nationella rekommendationer. Se lista på nästa sida.

Vi ser livsmedelsverkets nationella kompetenscentrum som en källa för kunskap. De ger stöttning, samordning och kunskap till landets måltidsverksamheter. Kompetenscentrum samverkar med andra nationella myndigheter och organisationer för att utveckla råd, riktlinjer och stödmaterial för måltidsbranschen.

Genom sin verksamhet bidrar Kompetenscentrum också till att nå mer övergripande mål i bland annat regeringens Livsmedelsstrategi och Agenda 2030. Det handlar bland annat om att uppnå god folkhälsa och miljömässigt hållbar produktion av livsmedel.

# Hållbar utveckling

För att bidra till en hållbar utveckling är det viktigt att vi tar hänsyn till hur vår måltidsproduktion påverkar klimatet, miljön, djurskydd och biologisk mångfald.

Vi utgår från Upphandlingsmyndighetens kravkriterier för miljö, socialt ansvarsfull upphandling och djuretik. Kraven ska säkerställa att hög livsmedelskvalitet erhålls, samt bidra till social och miljömässigt hållbarhet.

Där den svenska livsmedelslagstiftningen, svenska djurskyddslagstiftningen eller svenska miljölagstiftningen kompletterar EU:s lagstiftning ska den svenska lagstiftningen följas.

Uppföljning av livsmedelsavtal bör ske kontinuerligt för att säkerhetsställa att ställda krav uppfylls.

Målsättningarna i livsmedels och måltidspolicyn ska bidra till att nå hållbarhetsmålen i Agenda 2030, främst målen 2, 3, 4, 12, 13, 14, 15



# Lagar, råd och rekommendationer

- [Nordiska näringsrekommendationer](#)
- [Livsmedelsverkets råd](#)
- [Livsmedelsverkets kompetenscentrum](#)
- [Mat för äldre - Socialstyrelsen](#)
- [Skollagen](#)
- [Kost & Närings nationella rekommendationer för specialkost och anpassade måltider i förskola och skola](#)
- [Svensk djurskyddslagstiftning - Jordbruksverket](#)
- [Sveriges och EU:s livsmedelslagstiftning](#)
- [EU:s grundläggande djurskyddsregler](#)
- [EU:s direktiv som berör miljöhänsyn i jordbruk](#)
- [ILO:s åtta kärnkonventioner](#) om tvångsarbete, barnarbete, diskriminering, föreningsfrihet samt organisationsrätt (nr 29, 87, 98, 100, 105, 111, 138 och 182). FN:s barnkonvention artikel 32 -
- [Kravkriterier för miljö, social ansvarsfullhet och djuretik enligt Upphandlingsmyndigheten](#)

