Dals-Eds kommun

Handlingsplan för specialkost

2020

Detta dokumentet är framtaget för att säkerställa rutiner och ansvarsfördelning vid hanteringen av specialkoster. Målsättningen är att alla kunder ska serveras god och näringsriktig mat. Känna sig trygga i de olika situationer där mat serveras.

Handlingsplanen omfattar kostenhetens alla verksamheter som serverar måltider till kommunens olika förvaltningar. Dokumentet är en vägledning för kommunens personal och vårdnadshavare som kommer i kontakt med våra kunder med behov av specialkost.

Vad är specialkost?

Enligt Socialstyrelsens termbank är specialkost "kost som är anpassad till ett visst sjukdomstillstånd". Vanligt förekommande exempel är anpassningar till matallergi och överkänslighet, men det kan även vara andra kliniska tillstånd som kräver anpassning av maten såsom mat vid njursvikt och tarmsjukdomar. Hur maten ska anpassas finns riktlinjer för inom vården och Socialstyrelsen är ytterst ansvarig.

Vilka har rätt till specialkost?

Personer med allergi, celiaki (glutenintolerans), annan medicinsk överkänslighet eller annan sjukdom har rätt till mat som de säkert kan äta utan att riskera att bli sjuka.
Andra anpassningar av maten,
Förutom ett medicinskt behov av anpassad mat kan mat och måltider även behöva anpassas till en persons funktionsnedsättning, religion eller trosuppfattning.

Vilka har rätt till annan anpassad mat?

För att motverka diskriminering och på annat sätt verka för lika rättigheter och möjligheter ska verksamheten erbjuda ett fullgott alternativ för elever som har önskemål om anpassad mat som har samband med en diskrimineringsgrund, till exempel religion, annan trosuppfattning eller funktionsnedsättning.
Särskilda önskemål kopplade till politiska åskådningar och etiska eller filosofiska värderingar som inte har samband med religion eller annan trosuppfattning omfattas däremot inte av diskrimineringslagen. Mer information finns på Diskrimineringsombudsmannens webbplats.

Hur ska maten anpassas?

Vid allergi eller annan överkänslighet mot mat tål personen inte mat som de flesta andra kan äta. Det ämne som kroppen reagerar på benämns ofta allergen. Maten anpassas genom att allergenet utesluts (eller begränsas vid laktosintolerans). Här gäller samma regler för mat på restaurang som förpackade livsmedel i butik – om maten anges vara fri från ett allergen får den inte innehålla detta i en sådan halt att en allergisk eller överkänslig person reagerar på livsmedlet. För gluten och laktosfria livsmedel finns särskilda gränsvärden.
“länk” Glutenfria, laktosfria och andra "fri-från" livsmedel

Vid religiösa regler handlar anpassningarna ofta om att anpassa typen av kött som serveras eller lika gärna erbjuda ett vegetariskt alternativ. Dialog med matgästen och eventuella vårdnadshavare ger en bra grund för hur anpassningarna ska göras.

Vid neuropsykiatriska funktionsnedsättningar (NPF) såsom ADHD och autism efterfrågas ofta många olika typer av anpassad mat i skolan. Ofta behöver elevernas lärmiljö anpassas, och där ingår även måltidsmiljön. Elevhälsan har kompetens inom detta område och bör medverka i att göra anpassningar av måltiderna. Det kan handla om att erbjuda en enklare meny under en begränsad tid eller skapa en lugnare måltidsmiljö. Skolverket hänvisar till de allmänna råden om extra anpassningar och särskilt stöd, även om måltiderna inte nämns specifikt i dessa. “länk” Skolverket

Specialkosten och den anpassade maten ska förstås också vara god, näringsriktig och lagad med omsorg. Den bör också så långt som möjligt serveras på ett sätt som inte upplevs som utpekande.

Vegetarisk och vegansk mat

Livsmedelsverket betraktar inte vegetarisk mat som specialkost utan uppmuntrar offentliga måltider att servera mer mat från växtriket och dagligen erbjuda ett eller fler lakto-ovo-vegetariska (med mjölk och ägg) alternativ för alla.
Vegansk mat, då animaliska livsmedel helt utesluts, kan mycket väl serveras i såväl vård, skola som omsorg. Tillagning av vegansk mat ställer krav på goda kunskaper om mat och näringsämnen, noggrann planering och att berikade livsmedel används. Finns inte möjligheter att tillhandahålla en varm lagad veganrätt till de som enbart äter veganskt kan en eventuell buffé utformas så att veganer enkelt komponera en måltid utifrån de veganska delarna i måltiden.

Intyg i skola och förskola

Det är inte reglerat i skolans styrdokument vilken typ av intyg som huvudman och skola behöver för att kunna fatta beslut om särskild kost eller anpassning. Läkarintyg eller någon annan typ av medicinsk bedömning är ett verktyg för att säkerställa att skolans och förskolans miljö anpassas till barnets behov och för att klargöra att behovet av specialkost är medicinskt befogat. Många skolor har som rutin att begära in läkarintyg redan idag. Även elevhälsan kan bistå i att bedöma det medicinska behovet eller ge stöd i specialkostfrågor. Ett krav på diagnos kan vara bra ur ett barnperspektiv, för att försäkra sig om att barnen fått rätt utredning och kostbehandling, men även för att friskförklara och inte begränsa maten eller miljön i onödan.
Vissa matallergier hos barn växer bort. Därför är det bra att läkarintygen för dessa allergier uppdateras.

Förälders/vårdnadshavarens ansvar

- Lämna information om kundens allergi/intolerans på blankett **"Intyg om specialkost"** till köket eller förskolepedagog. Det ska här tydligt framgå vad kunden är allergisk mot, även symptom. Om det finns mediciner för egenvård skall detta meddelas till skolhälsovården/ elevhälsan. Det ska finnas instruktioner med, om vart den förvaras och hur man ska ge den på bästa sätt.
- Om kunden uteblir från måltiden ska den avbeställas i så god tid som möjligt. Hemmet kontaktar då köket direkt.
- Meddela förändringar i kosten omedelbart till ansvarigt kök samt ansvarig förskolepedagog.
- Om behovet av specialkost upphör, informera köket eller förskolepedagog.

Barnets/Elevens ansvar

- Bör tidigt ha åldersadekvat kunskap och information om sin allergi, behandling och kost.

Kostenhetens ansvar

- Att tillhandahålla allergi- och specialkost för kunder med behov.
- Att omedelbart uppdatera "pärmen för specialkost" vid förändringar.
- Kostenheten tillsammans med förskolepedagog och omsorgspersonal har ansvar för en säker kosthantering kring specialkoster vid servering.
- Nyanställd personal samt vikarier ska få upplysning och information kring gällande rutiner i köket.
- Kökspersonalen ansvarar för att märkning görs av specialkosten så att korrekt maträtt serveras till rätt kund.
- Vid upptäckt av tillbud kontakta omgående kunden för att utreda orsaken till tillbudet.
- Vid tillbud ansvarar specialkostansvarig för utdelning av blanketten ”Tillbud- eller skadeanmälan 12A”, till föräldrar/anhöriga.
- Hålla sig informerad om nya rön och forskning och ständigt fortbilda personalen i specialkosthantering.

Mentor/förskolepedagogs/omsorgspersonals ansvar

- Den pedagogiska personalen inom förskola/familjedaghem ansvarar för att korrekt maträtt serveras till rätt kund.
- På inskolningssamtalet på skolan delas broschyren **"Specialkost inom skola och förskola"** ut till föräldern samt ev. blanketten **"Intyg om specialkost"**. Under någon av inskolningens första dagar kan det ordnas en träff med kökets personal om det finns behov.
- Förskolepedagog/omsorgspersonal meddelar förändringar till köket vid ändringar av kundens kost.
- Förvissa sig om symtom hos allergiska kunder.
- Vid allergisk reaktion ansvarar mentor/förskolepedagog/omsorgspersonal för eventuell medicinering till kund.

Tillbud/ incident

Tillbud ska alltid anmälas på särskild blankett "*Tillbud- eller skadeanmälan 12A "*. Blanketten hittar ni på Kostenhetens hemsida, köken och VClass.

Arbetsrutiner i köket

- Specialkoster tillagas i den mån det går på en avsedd plats i köket och produkterna förvaras på avsedd plats i kyl/frys och torrförråd.
- Redskap och kokkärl förvaras tillsammans med kökets andra köksutensilier (vid allvarlig allergi, används separata köksutensilier).
- Vem som är ansvarig för specialkost matlagningen framgår av kökets arbetsfördelning.
- Listor över vilka kunder med behov av specialkost ska finns tydligt uppmärkt i separat pärm eller uppsatt på skåp/vägg. Listan innehåller kundens namn, vilken klass/boende kunden går i för att det vid t.ex. utflykt ska bli lättare att se vilka kunder som berörs. Varje kök har i uppgift att vid varje hösttermin uppdatera listan. Nya **"Intyg för specialkost"** ska uppdateras vid läsårsstart.
- Innehållsförteckningar kontrolleras före användning av livsmedel avsedda för specialkost matlagningen.
- Mandel, Nötter och Jordnötter används inte i någon matlagning inom förskola och skola.

Specialkostmaten som serveras i matsalen serveras på följande sätt

Hagaskolan serverar sin specialkost i anslutning till köket på särskild plats, där de berörda eleverna hämtar den. Den som ansvarar för dagens specialkost hjälper eleverna vid servering om det finns behov.

Snörrum serverar sin specialkost i anslutning till köket på särskild plats, där de berörda eleverna hämtar den. Den som ansvarar för dagens specialkost hjälper eleverna vid servering. - *har även utskick.*

Fågelvägens förskola serverar sin specialkost i märkta kantiner på särskild plats i buffén. Den som tillagat maten ser till att ingen kontaminering sker och att rätt specialkost serveras till rätt barn.

Haga Förskola serverar sin specialkost i märkta kantiner på särskild plats i buffén. Den som tillagat maten ser till att ingen kontaminering sker och att rätt specialkost serveras till rätt barn.

Utsiktens gymnasieskola serverar sin specialkost i anslutning till köket på särskild plats, där de berörda eleverna hämtar den. Den som ansvarar för dagens specialkost hjälper eleverna vid servering om det finns behov.

Edsgärdet har endast utskick.

Utskick - Den färdiga maten förpackas i märkta kantiner/ enportions lådor innan de packas för vidare transport. Vid leverans ansvarar pedagog/omsorgspersonal för att dela ut rätt mat till rätt person. *Idag hanterar Edsgärdet och snörrum utskick.*

I köket ska det finnas tillgång till:

- Specialkost Pärm
- I gemensamma mappen ”Kost>Alla kök> Specialkost” på Google Drive finns det info om allergener som ni kan läsa mer om.
- Besök Livsmedelsverkets hemsida

Kontaktuppgifter

Haga Skolrestaurang	0534-19127	Fågelvägens kök	0534-19595
Snörrums Skolrestaurang	0534-19144	Haga FSK kök	0534-19257
Edsgärdets kök	0534-19187	Utsiktens kök	0534-19168

Kostenheten 0534-19055