

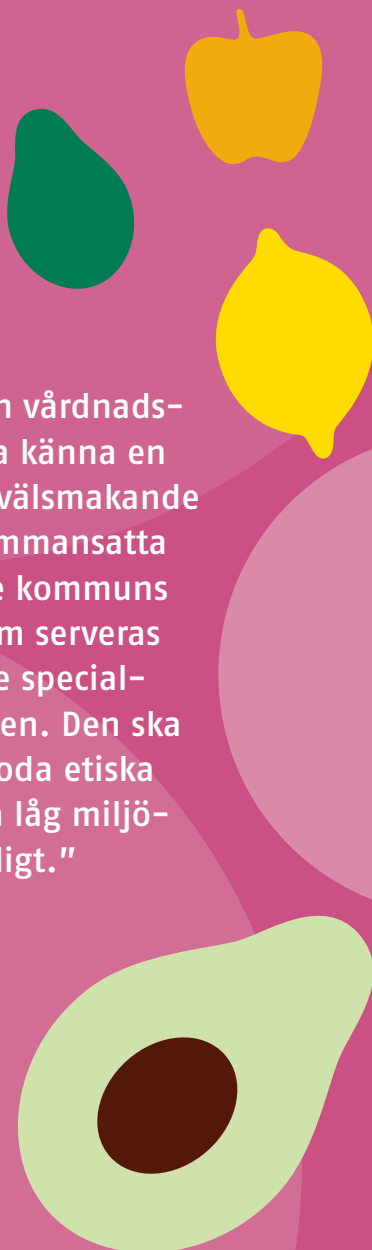
Livsmedels- och måltidspolicy för

Skola och förskola





"Alla matgäster, men även vårdnadshavare och anhöriga, ska känna en trygghet i att det serveras välsmakande och näringsriktigt väl sammansatta måltider inom Södertälje kommuns verksamheter. Maten som serveras ska vara säker avseende specialkost och livsmedelshygien. Den ska vara framställd under goda etiska förhållanden och med så låg miljöpåverkan som möjligt."



Livsmedels- och måltidspolicy för Skola och förskola

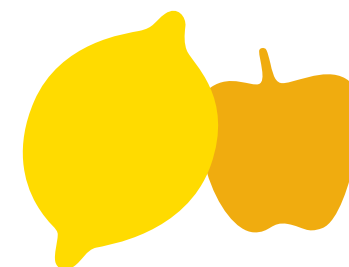
Livsmedels- och måltidspolicyn ska vara ett styrande dokument för att kvalitetssäkra måltidsverksamheten i den offentliga verksamheten samt måltidsverksamheter i de kommunala bolagen. I samband med upphandling och inköp är det viktigt att ställa relevanta krav så att livsmedels- och måltidspolicyn får genomslag. Det gäller även i samband med de konferenser och evenemang som arrangeras.

Livsmedels- och måltidspolicyn är gemensam för Södertälje kommuns förvaltning och Telge AB. Kostenheten, Telge Inköp och respektive resultatansvarig ansvarar för att policyn efterlevs.

Södertälje Kommuns kostchef är ansvarig för policyn och ser över uppdatering varje år. Respektive nämnd följer upp policyn med statistik över inköp per varje delårsbokslut och därefter redovisas den årsvis i miljöbokslutet och årsredovisningen. Relevanta riktlinjer såsom t ex pedagogiska måltider inom grundskola och förskola, specialkost inom skolan, planering av mat och måltider inom äldreomsorgen samt riktlinjer kring livsmedelsinköp ska fastställas och följas upp inom respektive kontor, nämnd och bolagsstyrelse.

Livsmedels- och måltidspolicyn syftar till att:

- Servera god mat av hög kvalitet och bra näringsinnehåll i kommunens samtliga verksamheter – måltiderna ska vara något man ser fram emot under dagen.
- Genom måltiderna förebygga kostrelaterade problem som övervikt och fetma och därigenom minska risken för till exempel diabetes typ 2, högt blodtryck samt hjärt- och kärlsjukdomar.
- Utveckla matgästernas respekt, ansvar och förståelse för miljön och den egna livsstilens betydelse för densamma.
- Betona måltiden som en viktig källa för sociala kontakter, speciellt inom omsorgens verksamheter.
- Sträva efter att göra de bästa valen ur etiska och miljömässiga utgångspunkter.
- Hålla hög kvalitet på livsmedelshygien.
- Åstadkomma vackra och ändamålsenligt måltidsmiljöer.



Näring

- Maten ska vara god och omväxlande. Verksamheterna ska undvika att servera hel- och halvfabrikat som innehåller onödiga tillsatser och transfett (delvis härdat fett). Maten ska också gå att ursprungs- och näringsdeklareras så långt det är möjligt.
- Inom grund- och gymnasieskolan ska lunchen bestå av två huvudrätter (varav minst ett näringsmässigt fullvärdigt vegetariskt/veganskt alternativ) samt en soppa per tillfälle. Lunchen ska även bestå av ett salladsbord bestående av minst sex varianter varav en ska vara baserad på baljväxter och en på spannmål. I tillägg skall det serveras bröd, vatten och mjölk. Genom att servera flera rätter ökar gästens valfrihet och därmed sannolikheten att alla vill och kommer att äta maten.
- Måltiderna ska ge barn och elever en näringsriktigt sammansatt kost av god kvalitet enligt svenska näringsrekommendationer och råd utarbetade av Livsmedelsverket, www.livsmedelsverket.se.
- Många barn i Sverige får i sig för mycket socker och för lite fiber och fullkorn. Sötsaker och sockerrika produkter som t.ex. chokladdryck, kräm, saft/läsk/juice, fruktyoghurt och sockrade flingor bör därför inte tillhandahållas inom förskola och skola. Däremot kan det i en välplanerad meny ingå ketchup eller sylt som tillhör till rätter som t.ex. köttbullar och blodpudding.
- Inom förskolan och skolan ska hälsosamma alternativ förordas i samband med "kalas" istället för glass och kakor. En variant kan vara att barnet i förskolan kan få bestämma dagens lunch. Förskolan och skolan ska vid dessa tillfällen bekosta innehållet, mat får inte tas med hemifrån. Detta för att bland annat undvika allergiska reaktioner.
- Cafëveksamheternas sortiment ska huvudsakligen präglas av näringsriktiga och hälsosamma alternativ. Kostenheten fungerar som rådgivande och vägledande enhet ifråga om val av sortimentet.
- Mandel, jordnötter samt nötter av alla slag får inte förkomma i Södertälje kommuns förskolor och skolor. Inte heller i personalrum. Detta för att undvika allvarliga och livshotande allergiska reaktioner som kan uppstå om den som är nötallergiker får i sig nötter via kroppskontakt eller luften.
- Specialkost ska tillhandahållas av medicinska skäl. För att säkerställa rätt kost krävs läkarintyg. Vid behov ska maten konsistensanpassas. Det ska alltid vara möjligt att få en näringsmässigt fullvärdigt måltid inom grundskolan och gymnasieskolan.

Måltidsmiljö

- Alla verksamheter ska sträva efter att barn och elever ska få servera sig maten själva.
- Lunchen bör schemaläggas ungefär mitt i barnens och elevernas skoldag samt vid samma tidpunkt varje dag. Genom kontinuitet och regelbundenhet regleras aptiten på ett bra sätt, eleverna orkar med dagen och har även större möjligheter att prestera bra. Inom grundskolan ska verksamheten sträva efter att integrera skollunchen i lektionen dvs. lektion-lunch-lektion-rast.
- Det är viktigt att skapa lugn och ro under måltiden. Barnen och eleverna ska ha minst tjugo minuter på sig att, sittande vid bordet, inta sin lunch.
- Varje rektor eller enhetschef ansvarar tillsammans med Kostenheten för att det finns ett matråd eller liknande som kan påverka matsedeln samt stimulera engagemang för bra måltider och trevlig måltidsmiljö inom sin verksamhet.
- Matgästerna ska få ett bra bemötande och vice versa. Det ska finnas gemensamma överenskommelser för trivsel och ordning i varje matsal. Miljön ska vara ordnad så att alla matgäster får en god måltidsservice och tycker att det är trevligt att äta. Måltiderna ska även presenteras på ett aptitligt sätt som främjar goda matvanor.
- Vid utformningen av restauranger ska man sträva efter att acceptabel ljudnivå (inte över 65 dB) uppnås.



Kvalitet

- Budgetmedel bör avsättas så att kvalitetskraven uppnås. Kostnaderna för måltiderna bör minst räknas upp med prisindexutvecklingen på livsmedel så att ingen urholkning av matkvaliteten sker.
- Samtliga kök ska följa gällande livsmedelslagstiftning samt utgå från kommunens egenkontrollprogram. Programmet ska enheterna själva anpassa för den egna verksamheten. Detta gäller även cafeteriaktiviteter.
- Av livsmedelssäkerhetsskäl så ska all kökspersonal bära enhetliga arbetskläder avsedda för kök.
- All personal som hanterar livsmedel inom kommunens verksamheter ska regelbundet genomgå adekvata utbildningar.
- Det är viktigt att maten tillagas i ändamålsenliga kök så nära matgästerna och serveringstillfället som möjligt. Kommunen ska fortsätta utbyggnaden av antalet tillagningskök.
- Matgästernas behov ska vara utgångspunkten i arbetet för varje anställd. Verksamheterna ska sträva efter att uppmuntra personalen att delta i måltiden med barnen, eleverna och brukarna.
- Verksamheterna inom förskolan och grundskolan ska i så stor utsträckning som det är möjligt, sträva efter att använda måltiden som ett pedagogiskt verktyg. Det handlar om att öka barnens förståelse för vilken mat som serveras, var den kommer ifrån och hur den tillagas.
- Barn, elever och brukare på vård- och omsorgsboenden samt på våra dagliga verksamheter ska kunna vara med och baka bröd, förbereda måltiderna eller hjälpa till i disken. Detta kan till exempel ske genom kökspraktik och pedagogisk matlagning ute på avdelningarna.
- Även barnens och elevernas vårdnadshavare bör få information om hur de kan stödja en bättre kost. De kan bland annat engageras genom praktisk kostinformation till hemmen, anordnande av ”skolmåltidens dag” eller föreläsningar.
- Enkel och konkret information om kommunens måltider ska finnas lätt tillgänglig i skolan, på vård- och omsorgsverksamheter och på kommunens hemsida.
- Måltidsverksamheten bör kontinuerligt utvärderas via brukarenkäter.

Hållbar utveckling

- Södertälje är en Fairtrade City vilket innebär att verksamheterna ska välja etiskt märkta produkter i så stor utsträckning som möjligt.
- Måltiderna som serveras ska utgå från kriterierna i måltidskonceptet *Östersjövänlig mat* eller *Diet for a green planet*.
- Kommunen ska stimulera ökad ekologisk odling genom att i möjligaste mån köpa ekologiska livsmedel.
- Det ska vara enkelt för samtliga kök att handla ekologiskt och närproducerat. Utbud och aktuella priser måste tydligt framgå. Upphandlings- och inköpssystem måste stödja detta.
- Kommunen ska i sina avtalsupphandlingar skapa förutsättningar för att få in mer närodlade och närproducerade produkter. Strävan ska vara att minimera antalet varutransporter till enheterna. Verksamheterna ska även sträva efter att årstidsanpassa råvarorna för att på så sätt minska transportsträckor.
- Kommunen skall bidra till minsta möjliga miljöpåverkan, därför skall alla transporter av livsmedel inberäknas i den totala miljöpåverkan av respektive livsmedel.
- Genmodifierade organismer (GMO) ska undvikas så långt det går att spåra.
- Verksamheterna ska inte servera fisk- eller köttslag som är rödlistade av WWF. Se fisk- och köttguiden på www.wwf.se.
- Kött som köps in skall följa Svensk lagstiftning
- Samtliga kök ska vidta åtgärder för att minska matsvinn ur såväl miljösynpunkt som pedagogisk synpunkt. Allt avfall ska källsorteras.
- Verksamheterna ska verka aktivt för att utveckla matgästernas respekt, ansvar och förståelse för miljön och matproduktionens förutsättningar samt den egna livsstilens betydelse för densamma.
- Gällande brukare med behov av särskild omsorg på grund av till exempel funktionshinder ska tillräcklig tid avsättas för hjälp vid måltiden. Måltiden och hjälpmedel ska anpassas utifrån den ätandes behov.



Södertälje kommun
151 89 Södertälje

Kommunstyrelsen
Södertälje kommun
www.sodertalje.se