Fastställd av kommunfullmäktige 2026-06-15

Livsmedels- och måltidspolicy i Södertälje kommun

Utbildningskontoret
Sara Seing
Kostenheten
sara.seing@sodertalje.se

Södertälje kommun

Innehållsförteckning

Inledning **3**

Kvalitet **4**

Hållbar utveckling **5**

Näring inom utbildningsverksamheten **6**

Måltidsmiljö inom utbildningsverksamheten **7**

Näring i äldreomsorgsverksamheten **7**

Näring i Social- och omsorgsverksamheten **8**

Måltidsmiljö inom social- och omsorgsverksamheten samt äldreomsorgsverksamheten **9**

Livsmedels- och måltidspolicy för Södertälje kommun

Dokumenttyp: Policy

Dnr: KS 2025/86

Fastställd av Kommunfullmäktige 2026-06-15

Policyn gäller tills vidare och följs upp vid behov.

Ansvarig nämnd för uppföljning och revidering: Utbildningsnämnden

Dokumentansvar: Utbildningskontoret, Kostenheten

Ersätter: Livsmedels- och måltidspolicy för Södertälje kommun, beslutad av kommunfullmäktige 2018-11-26

”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 specialkoster och livsmedelshygien. Den ska vara framställd under goda etiska förhållanden och med så låg miljöpåverkan som möjligt.”

Inledning

Livsmedels- och måltidspolicyn är ett styrande dokument som gäller för hela kommunkoncernen dvs. samtliga nämnder och bolag. Den avser alla former av måltidsverksamheter samt upphandling och inköp rörande livsmedel. Det betyder att inte bara måltidsverksamhet i kommunkoncernen innefattas, utan även exempelvis restaurang- och caféverksamhet och inköp kopplade till konferenser och evenemang.

Livsmedels- och måltidspolicyn är ett styrande dokument för att kvalitetssäkra måltidsverksamheter inom Utbildningsnämnden, Arbets- och näringslivsnämnden, Omsorgsnämnden, Socialnämnden, Kultur- och fritidsnämnden, Hölö-Mörkö kommundelsnämnd, Enhörna kommundelsnämnd, Järna kommundelsnämnd och Vårdinge-Mölnbo kommundelsnämnd. Vad gäller livsmedelsinköp så gäller policyn även för Kommunstyrelsens kontor och Telge AB. 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 för samtliga nämnder och bolag inom kommunkoncernen

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

Kostenheten, som organisatoriskt ligger inom utbildningskontoret, är ansvarig för policyn. Policyn är giltig tills vidare och följs upp vid behov. Berörda nämnder och bolag följer upp policyn med statistik över inköp per varje delårsbokslut och därefter redovisas statistiken årsvis i kommunens miljöbokslut och årsredovisning.

Rutiner som är kopplade till livsmedels- och måltidspolicyn, exempelvis pedagogiska måltider, rutiner för specialkost/anpassad kost och matsedelsplanering inom skolan samt inom äldreomsorgen exempelvis specialkost, planering av mat och måltider, ska finnas och följas upp på kontorsnivå. Rutiner kring livsmedelsinköp ska fastställas och följas upp inom respektive nämnd och bolagsstyrelse.

All mat- och måltidsverksamhet i Södertälje kommun ska utgå från livsmedels- och måltidspolicyn, vilken syftar till att:

- God, näringsriktig och välsmakande mat som uppskattas av den som äter ska serveras inom alla verksamheter.
- I samband med livsmedelsinköp och vid hantering, beredning och tillagning av livsmedel gör vi de bästa valen ur ett etiskt och miljömässigt perspektiv, vilet gäller alla verksamheter som inhandlar livsmedel.
- Inom skolan ska social samvaro barn/elever emellan samt vuxna och barn/elever främjas.
- Inom skolans ska matgästernas respekt, ansvar och förståelse för miljön utvecklas.
- Inom social- och äldreomsorgen ska måltiderna vara trivsamma stunder som den enskilde ser fram emot.
- Inom social- och äldreomsorgen främjar måltiderna social samvaro, som i sin tur kan bidra till livskvalité.
- Livsmedelshygienen håller en hög nivå.
- Måltidsmiljön är tilltalande och ändamålsenlig.

Kvalitet

- Samtliga kök ska följa gällande livsmedelslagstiftning samt utgå från kommunens egenkontrollprogram. Programmet ska enheterna själva anpassa för den egna verksamheten. Detta gäller även cafeteriaverksamheter.
- 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.
- Maten ska tillagas i ändamålsenliga kök så nära matgästerna och serveringstillfället som möjligt.
- 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.
- 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 och exempelvis integreras i dagsplaneringen på boenden och dagliga verksamheter inom social- och omsorgsverksamheten.
- 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.
- Omsorgsmåltid ska erbjudas till enskilda individer som behöver stöd och hjälp vid måltid på vård- och omsorgsboende. Inom ordinärt boende kan insatsen ”social samvaro vid måltid” beviljas.
- För personer 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 enskildes behov.
- Information om kommunens måltider ska finnas lätt tillgänglig i skolan och på vård- och omsorgsverksamheterna.
- Måltidsverksamheten ska årligen utvärderas via beställar- eller brukarenkäter.
- Inom äldreomsorgen ska varje enhetschef, matråd eller liknade undersöka möjligheten att skapa mötesplatser för alla brukare genom att servera gemensamma måltider.

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 Diet for a green planet – www.dietforagreenplanet.se.
- Kommunen ska stimulera ekologisk odling genom att i möjligaste mån köpa ekologiska livsmedel.
- Kommunen ska skapa förutsättningar för att i hög utsträckning inhandla lokalt producerade och lagrade baslivsmedel såsom spannmålsprodukter, frukt och grönt, baljväxter, kött och mejeri. Detta för att bidra till ökade förutsättningar för att få tillgång till en näringsmässigt fullgod kost i händelse av kris eller höjd beredskap och ytterst krig.
- 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.
- Konventionell palmolja 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 vara producerat och hanterat enligt svensk lagstiftning.
- Samtliga kök ska vidta åtgärder för att minska matsvinn ur såväl miljösynpunkt som pedagogisk synpunkt. Allt avfall ska källsorteras.
- Verksamheterna inom förskolan och grundskolan ska verka aktivt för att utveckla matgästers respekt, ansvar och förståelse för miljön och matproduktionens förutsättningar sant den egna livsstilens betydelse för densamma.

Näring inom utbildningsverksamheten

- Maten ska vara god och hälsofrämjande. Måltiderna ska bidra till att barn och elever orkar med skoldag, studier och fritidsaktiviteter. Det är viktigt att maten upplevs som aptitlig och att barnen och eleverna äter sig mätta. Maten ska också gå att ursprungs- och näringsdeklareras så långt det är möjligt.
- Inom grund- och gymnasieskolan ska lunchen bestå av två huvudrätter samt en soppa. Lunchen ska även bestå av en salladsbuffé som närings- och energimässigt ska kunna utgöra ett fullgott alternativ som lunch.
- Det är av vikt att den mat som serveras uppskattas och äts av barnen och eleverna. För att matgästerna ska ha de bästa förutsättningarna att äta sig mätta och orka skoldagen är det viktigt att de har tid att sitta ner, att det är en behaglig matsalsmiljö och att matsedlarna är utformade så att minst en rätt känns igen av merparten av matgästerna. Menyerna ska vara igenkännbara, uppskattade och anpassade efter barns och elevers behov och preferenser.
- Måltiderna ska ge barn och elever en näringsriktigt sammansatt kost av god kvalitet enligt svenska näringsrekommendationer och råd utarbetade av Livsmedelsverket.
- Specialkost ska tillhandahållas av medicinska skäl. För att säkerställa rätt kost krävs att vårdnadshavare fyller i ’Intyg för specialkost från vårdnadshavare’ via kommunens e-tjänst. För de barn/elever som behöver anpassad kost på grund av andra skäl än medicinska ska riktlinjer finnas.
- Sötsaker och sockerrika produkter bör inte tillhandahållas inom förskola och skola. Undantag är till exempel ketchup när det passar till måltiden, sylt som tillbehör till pannkakor och blodpudding, vid tillfällen då man firar något i skolan samt i delar av sortimentet i en eventuell skolcafeteria.

- 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.
- Cafeverksamheternas sortiment ska huvudsakligen präglas av näringsriktiga och hälsosamma alternativ, men utbudet ska också vara anpassat utifrån vad som efterfrågas av eleverna på skolan, särskilt inom gymnasieskolan och vuxenutbildningen. Kostenheten fungerar som rådgivande och vägledande enhet i fråga om val av sortiment.

Måltidsmiljö inom utbildningsverksamheten

- 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.
- Barnen och eleverna ska ha minst tjugo minuter på sig att, sittande vid bordet, inta sin lunch.
- Varje rektor ansvarar tillsammans med ansvarig kökschef inom kostenheten för att det finns ett matråd eller liknande som kan stimulera engagemang för bra måltider och trevlig måltidsmiljö inom sin verksamhet.
- Matgästerna ska få ett bra bemötande och det ska vara ömsesidigt respektfullt gentemot måltidspersonalen. Det ska finna gemensamma överenskommelser för trivsel och ordning i varje matsal. Miljön ska vara lugn och trygg så att eleverna kan äta utan stress. Måltiderna ska även presenteras på ett aptitligt sätt som främjar goda matvanor.
- Vid utformningen av restauranger ska det planeras för att en behaglig ljudnivå kan hållas, vilken inte ska överstiga 65 dB.

Näring i äldreomsorgsverksamheten

- Maten ska vara god, hälsofrämjande 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 äldreomsorgen ska arbetet med mat och måltider särskilt fokusera på att främja livskvalitet och välbefinnande samt förebygga undernäring.
- Nattfastan ska inte överstiga elva timmar. Måltiderna ska vara väl utspridda över dygnets vaknar timmar. Sena kvällsmål, nattmål och förfrukost ska erbjudas vid behov i syfte att minimera nattfastan.
- Boendeformer med totalt måltidsansvar ska servera frukost, lunch, middag samt erbjuda minst tre mellanmål per dygn.
- Den enskilde ska ha god tillgång till drycker så att de har förutsättningar att täcka sitt vätskebehov.
- Hänsyn ska tas till den enskildes eventuella hjälpbehov vid måltid, samt behov av ätstödjande åtgärder.
- Måltider som levereras från äldreomsorgens kök, samt eventuellt externt upphandlade måltider, ska utgöras av näringsmässigt sammansatt kost av god kvalitet utifrån råden i Livsmedelsverkets nationella råd för måltider inom äldreomsorgen.
- Måltiden ska i möjligaste mån anpassas utifrån den boendes individuella behov och önskemål. Det är viktigt att skapa lugn och ro under måltiden och att duka på ett inbjudande sätt. Det är viktigt att verksamheterna arbetar aktivt för att skapa matglädje.
- Vård- och omsorgsboende kan erbjuda alkoholhaltiga drycker till maten vid särskilda tillfällen, till exempel vid högtider, kalkonmiddag eller Nobelmiddag. Om brukaren vill ha alkoholhaltiga drycker vid andra tillfällen måste den enskilde själv/genom anhöriga införskaffa dryckerna.
- Specialkost ska erbjudas vid behov, till exempel kost vid födoämnesallergi eller -överkänslighet, konsistensanpassad kost och specialkost vid olika sjukdomstillstånd. Vid risk för undernäring, uttalad matleda samt i livets slutskede ska även individuellt anpassad önskekost kunna erbjudas.
- Inom vård och omsorg ska mat och måltider ses som en integrerad del av omvårdnaden.

Näring i Social- och omsorgsverksamheten

- 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 näringsdeklarera så långt det är möjligt.
- I boendeformer och daglig verksamhet där personalen ansvarar för servering av måltider ska matsedlarna vara välplanerade och varierande så att måltiderna kompletterar varandra och ger god möjlighet att täcka näringsbehovet hos brukarna.

- Boendeformer med totalt måltidsansvar ska servera frukost, lunch, middag samt tre mellanmål. Måltiderna ska vara utformade enligt de svenska näringsrekommendationerna. Måltiderna ska vara goda och stor hänsyn ska tas till brukarnas personliga önskemål.
- Brukare som lagar egna måltider ska ges stöd och möjligheter till att laga goda och näringsriktiga måltider. Detta kan göras genom att personalen bidrar med tips och inspiration. Personalen har en central roll som förebild och bör uppmuntra brukaren att göra hälsosamma val. Stor respekt ska visas för brukarnas rätt till självbestämmande.
- Verksamheterna skall eftersträva att brukare som har någon form av biståndsbeslut kopplat till måltidsstöd skall erbjudas möjlighet till hälsofrämjande måltidsaktiviter i form av att kunna tillaga och inta gemensamma måltider.
- Måltiden ska anpassas så att brukaren inte blir stressad. Det är viktigt att skapa lugn och ro under måltiden och att duka på ett inbjudande sätt. Det är mycket viktigt att verksamheterna arbetar aktivt för att skapa matglädje för de brukarna.
- Inom vård och omsorg ska mat och näring ses som en integrerad del av omvårdnaden.
- Specialkost ska tillhandahållas av medicinska skäl. För att säkerställa rätt kost krävs skall dessa utformas i samråd med ansvarig sjuksköterska på respektive boende. Vid behov ska maten konsistensanpassas.

Måltidsmiljö inom social- och omsorgsverksamheten samt äldreomsorgsverksamheten

- För att helheten ska bli så bra som möjligt ska social- och omsorgsverksamheten samt äldreomsorgen och kostenheten ha ett tätt samarbete och gemensamt arbeta för att höja kvaliteten på maten samt serveringen av denna. Varje enhetschef ansvarar, tillsammans med kostenheten, för att det finns adekvata forum för detta.
- Brukaren ska få ett trevligt och individanpassat bemötande. På vård- och omsorgsboende och på dagverksamheter ska det 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 där.
- Måltiderna ska presenteras på ett aptitligt sätt som stimulerar matlusten.
- Vid utformningen av restauranger ska det planeras för att en behaglig ljudnivå kan hållas, vilken inte ska överstiga 65 dB.