

Riktlinjer för måltid

Dokumenttyp Riktlinje	Antagen av Kommunstyrelsen	Antagande dnr, beslutsparagraf (första beslutsdatum) KS/2019:1261 § 10 (2021-02-11)
Giltighetstid fr. o. m. – t. o. m. 2021-02-11 - Gäller tills vidare	Dokumentansvarig i förvaltningen Sektorchef samhällsutveckling	Senast reviderad dnr, beslutsparagraf (beslutsdatum)
Gäller för målgruppen Sektor omsorg, sektor lärande, sektor samhällsutveckling	Kontakt om styrdokumentet Kommunförvaltningens stab, telefon 0304-33 40 00 e-post: kommun@orust.se	



Innehåll

Inledning.....	3
Riktlinjens syfte och målgrupp.....	3
Relaterade styrdokument.....	4
Riktlinje.....	4
Måltidsmodellen.....	5
Kostenheten.....	6
Omsorg.....	9
Förskola.....	12
Skola.....	14



Inledning

Måltiden har stor betydelse för människans välbefinnande, prestationsförmåga och positiva hälsoutveckling. Därför är det viktigt att maten ger den näring och energi som kroppen behöver.

Måltiden har en viktig social och pedagogisk funktion som kan inspirera till goda måltidsvanor, förmedla en sund inställning till mat och främja en hälsosam livsstil.

Måltiden är en viktig faktor för påverkan av utvecklingen mot ett hållbart samhälle.

I skolan och förskolan finns goda möjligheter att på ett positivt och naturligt sätt främja en hälsosam livsstil med bra matvanor hos barn och ungdomar. I hemmet ligger naturligtvis det grundläggande ansvaret, men eftersom de flesta barn äter flera av sina måltider utanför hemmet har också andra vuxna än vårdnadshavare ett stort inflytande över barnens matvanor.

Inom omsorgen serveras måltiderna i en hemlik miljö på vårdboende eller i hemmet. Det är viktigt att anpassa konsistens, portionsstorlek och näringstäthet på maten efter brukarens behov.

- Måltiden ska ge matglädje och möjlighet till social samvaro och avkoppling.
- Maten ska serveras på regelbundna tider, i en lugn och trevlig miljö som präglas av gott bemötande.
- Specialkost erbjuds vid medicinskt behov.
- Anpassade måltider erbjuds utifrån individens behov.
- Maten tillagas i ändamålsenliga kök med råvaror av god kvalitet och ska till övervägande del vara ekologiska och, eller, närproducerade.
- Måltiden ska bidra till kommuninvånarnas hälsa och utveckling genom att erbjuda god, näringsrik och varierad mat i tillräcklig mängd.
- Måltiden är en integrerad del i både det omsorgsinriktade och pedagogiska arbetet kring mat, hälsa och miljö.
- Äldre, anhöriga, elever, barn och föräldrar ska ges möjlighet till inflytande och delaktighet gällande mat och måltidsmiljö genom kostråd, verksamhetsråd och matråd.

Allt arbete med måltider inom våra verksamheter ska bedrivas med riktlinjerna för måltid som utgångspunkt.

Sektor samhällsutveckling ansvarar för måltidsverksamheten, där har kostenheten huvudansvar för matproduktion, matsedelplanering, livsmedelshantering enligt livsmedelslagen och för att måltidspersonalen har lämplig kompetens för uppdraget.

Sektor lärande har huvudansvaret i skola och förskola för måltidsmiljö, schemaläggning, vuxennärvaro och att måltiden blir en del av den pedagogiska verksamheten.

Sektor omsorg har huvudansvaret inom omsorgen för måltidsmiljö, hur maten serveras och presenteras och att måltiderna anpassas utifrån individuella behov.

Riktlinjens syfte och målgrupp

Riktlinjerna ska syfta till att kvalitetssäkra respektive måltidssituation för barn/elev/brukare i Örnsköldsviks kommuns verksamheter. Det krävs en tydlig ansvarsfördelning mellan de olika sektorerna och de yrkesfunktioner som har en del i måltidssituationen. Riktlinjerna ska även vara ett styrmedel i arbetet kring måltiderna samt ett hjälpmedel vid upphandling, uppföljning och utvärdering av måltiderna.



Relaterade styrdokument

Bra måltider i förskolan, Livsmedelsverket

Bra måltider i skolan, Livsmedelsverket

Bra måltider i äldreomsorgen, Livsmedelsverket

Skollagen (2010:800)

Föreskrifter och allmänna råd om förebyggande och behandling av undernäring (SOFS 2014:10)

Socialtjänstlagen (2001:453)

Hälso- och sjukvårdslagen (2017:30)

Patientsäkerhetslag (2010:659)

Nordiska näringsrekommendationerna (NNR 2012)

Livsmedelslagen (2006:804)

Riktlinje

Riktlinjerna omfattar alla måltider för barn, elever och brukare i Orust kommun inom sektor lärande och sektor omsorgs verksamheter. För att uppnå en bra måltid behövs en organisation med tydlig ansvarsfördelning och där beställare, produktion och matgäst samspelar.

Bra måltider i förskola, skola och äldreomsorgen förutsätter en helhetssyn på måltiden. Livsmedel som köps in, förädlas i produktion, till maträtter som serveras och tillsammans med den fysiska och sociala miljön bidrar till en måltidsupplevelse. Måltiden skall bidra till bra matvanor, vara en positiv stund på dagen och god, bra mat ska hamna i magen.

Livsmedelsverkets Måltidsmodell är utgångspunkten i riktlinjerna. Modellen är användbar för alla offentliga måltider i vård, omsorg och skola, och innefattar sex pusselbitar som är viktiga för att matgästen ska må bra av maten och känna matglädje. Riktlinjerna ska revideras vid årsskiftet vartannat år.



Måltidsmodellen

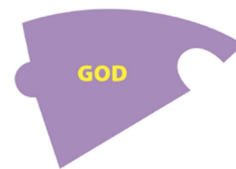
Modellen är framtagen av Livsmedelsverkets kunskapscentrum för offentliga måltider och den åskådliggör de olika delarna som samverkar för att den offentliga måltiden ska hålla en god kvalitet. För att skapa bra måltider krävs det en helhetssyn på måltiderna och lyhördhet för matgästernas behov och önskemål. Livsmedelsverkets framtagna Måltidsmodell ger ett helhetsperspektiv på bra måltider. Modellen består av sex områden, som alla är viktiga för att matgästerna ska må bra av och känna matglädje. Modellen anpassas efter de olika verksamheternas förutsättningar.

- **God** och **trivsamt** - Att måltiden upplevs som god och trivsamt är viktigt för att maten ska hamna i magen.
- **Näringsriktig** och **säker** - En bra måltid är även näringsriktig och säker att äta.
- **Miljösmart** - Med miljösmart menar vi måltider som bidrar till en miljömässigt hållbar utveckling och de nationella miljömålen.
- **Integrerad** - Med integrerad menas att måltiden tas tillvara som en resurs i verksamheten, exempelvis i den pedagogiska verksamheten eller i omvårdnaden.





Kostenheten



God

Kostenheten lagar näringsriktig och god mat från grunden. Maten lagas från råvaror av god kvalitet. Inom kostenheten finns det kunskap om matlagningstekniker och metoder som lämpar sig bäst för tillagning av olika maträtter för att maten ska bli god och hälsosam. Möjligheten att få välja att äta utifrån egna preferenser och behov har stor inverkan på om maten som serveras på tallriken uppfattas som god och hamnar i magen.

Inom Orust kommuns kostenhet ska detta eftersträvas genom att;

- Servera mat som lockar och är till målgruppen anpassade, men även utmanar gästernas smaker och preferenser.
- Matsedeln arbetas fram i samarbete med kockar från respektive kök inom kostenheten.
- Erbjud utbildningar och kurser inom matlagning för att öka kunskapen hos vår måltidspersonal, men även för att inspirera och engagera.
- Lägga fokus på att upphandla och köpa in bra råvaror.
- Vara lyhörda på vad brukare, barn, elever och personal inom lärande och omsorg har att säga om maten som serveras, (utifrån rådande förutsättningar).
- Specialkosten ska i möjligaste mån följa ordinarie matsedel.

Trivsamt

Det är helheten som skapar stämningen och som är avgörande för hur måltiden upplevs. Det är av stor betydelse att barn/elever/brukare/boende samt personal inom lärande och omsorg i Orust kommun känner att de kommer till en välkomnande miljö och får ett trevligt bemötande.

Inom Orust kommuns kostenhet ska detta eftersträvas genom att;



- Varje barn och vuxen ska välkomnas på ett trevligt sätt av personalen i köken.
- Måltidspersonalen ska bära enhetliga och rena kläder.
- Måltidspersonalen ska servera en inbjudande måltid samt salladsbuffé.
- Måltidspersonalen ska hålla det rent och snyggt i matsalen under serveringen.



Näringsriktig

Måltiderna i Orust kommun ska bygga på livsmedelsverkets rekommendationer kring kosten för respektive målgrupp och på ett positivt och naturligt sätt främja en hälsosam livsstil med bra matvanor, oavsett ålder på matgästen. Kommunen ska satsa på bra råvaror och professionella kockar med kunskap, engagemang och förmåga att laga bra mat som matgästerna tycker om. Måltiderna ska ge den energi och näring som barnen behöver för att växa, utvecklas och orka med dagarna i förskolan och skolan. Bra måltider förebygger även undernäring inom äldreomsorgen och främjar bevarande av funktion och kvalitet.

Orust kommun ska erbjuda specialkost till de som av medicinska, etiska eller religiösa skäl inte kan äta maten på den ordinarie matsedeln.



Inom Orust kommuns kostenhet ska detta eftersträvas genom att;

- Upphandla och köpa in bra råvaror.
- Utbildning av måltidspersonal ska ske inom näringslära samt olika matlagningstekniker och livsmedelsgrupper.
- Servera en salladsbuffé med ett omväxlande utbud efter säsong, som lockar till större grönsakskonsumtion.
- Servera måltider där de svenska näringsrekommendationerna ligger till grund.
- Näringsvärdesberäkna matsedeln i ett kostdataprogram, detta för att kunna erbjuda ett näringsriktigt intag sett över en längre period.
- Erbjud ett fullvärdigt alternativ till de med specialkost, som tillgodoser behovet av energi och näringsämnen enligt gällande rekommendationer.

Integrerad

Delaktighet ger engagemang. Ett sätt att främja delaktighet är att låta matgästerna ha inflytande på måltiden. I Orust kommun ska det därför finnas en god samverkan mellan tillagningskök och förskola, skola samt omsorg. Detta är en förutsättning för att på ett positivt sätt kunna diskutera, utveckla och driva igenom matfrågor och förändringar inom verksamheten.



Inom Orust kommuns kostenhet ska detta eftersträvas genom att;

- Vara lyhörd för måltidsgästernas önskemål som dyker upp under måltidsservering och på matråden som ska hållas en gång per termin, såväl inom förskolan, skolan och omsorgen.
- Arbeta aktivt med måltidsfrågorna för att utveckla och förbättra verksamheten.
- Delaktighet från skolan - temadagar etc.

Säker

All mat som serveras inom Orust kommun ska vara säker att äta.

Barn/elever/brukare/boende ska känna sig trygga i att inte bli sjuka av maten. Måltidspersonalen ska därför ha mycket god kännedom om livsmedelssäkerhet. Det ska finnas rutiner för hur risker hanteras, förebyggs och åtgärdas.

Allergier och födoämnesöverkänslighet ställer särskilda krav på hantering och servering av specialkost. Genom specialkostintyg får köket information om de barn/elever/brukare/boende som har specifika behov utifrån medicinska eller andra skäl. Eftersom behovet av specialkost kan komma att förändras krävs kontinuerlig uppföljning inför varje läsår.





Inom Orust kommuns kostenhet ska detta eftersträvas genom att;

- Säkerställa att kompetens finns inom kostenheten om livsmedelshygien.
- Tillgodose att livsmedelshantering sker med god hygien enligt gällande lagstiftning och egenkontrollprogram.
- Begära läkarintyg för varje barn/elev/brukare med specifika behov.
- Följa upp barnens/elevernas/brukarnas behov av specialkost inför varje läsår.
- Rutiner för matlagning av specialkost ska finnas i alla kök. Farorna i samband med allergier samt åtgärder och rutiner som säkerställer korrekt hantering ska finnas beskrivna i egenkontrollprogrammet.

All måltidspersonal ska ha god kännedom inom ämnet födoämnesallergi.

Miljösmart

Maten påverkar miljön bland annat genom utsläpp av växthusgaser, övergödning, utfiskning och användning av växtskyddsmedel. Men maten kan också ha positiv effekt på exempelvis odlingslandskapet och den biologiska mångfalden. En del mat har stor påverkan på miljön, en del har mindre. Genom att göra medvetna val av livsmedel och arbetsätt kan man undvika att de offentliga måltiderna belastar miljön i onödan. Kostenheten arbetar aktivt med att upphandla och köpa in KRAV-märkt mat som stödjer utvecklingen mot en giftfri miljö. Märket är en garanti att maten är ekologiskt odlad och att det tas större hänsyn till djurens naturliga beteende.

Ambitionen för offentlig sektor är att 60 procent av livsmedelsinköpen ska utgöras av certifierade ekologiska produkter år 2030.

Förutom att välja rätt livsmedel är samordning av mattransporter en åtgärd som minskar belastningen på miljön, likaså att arbeta aktivt med att minska matsvinnet.

Inom Orust kommuns kostenhet ska detta eftersträvas genom att;

- Samtliga måltider baseras på råvaror av hög kvalitet.
- Inköp av en hög andel ekologiska livsmedel.
- I skolornas matsalar erbjuda ett vegetariskt alternativ varje dag.
- Arbeta aktivt med det vi lärt oss inom projektet Kunskapskliv – för klimatsmarta offentliga måltider, med målsättningen att minska klimatpåverkan från livsmedel.
- Säsongsanpassa matsedeln och salladsutbudet för att minska klimatpåverkan.
- Arbeta aktivt med att minska matsvinnet genom kommunikation mellan olika professioner. Mäta matsvinnet varje termin och kommunicera resultatet för att skapa en medvetenhet om hur mycket som slängs. Uppföljning av portionsstorlekar så att de överensstämmer med barn/elever/brukarnas behov.
- Erbjudta Klimatlådan till försäljning inom skolan för att ta tillvara den mat som finns kvar i serveringen vid lunchens slut. Den kan inte tas tillvara på annat sätt utan blir annars matsvinn.





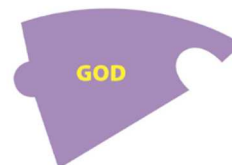
Omsorg

God

Möjligheten att få välja att äta utifrån egna preferenser och behov har stor inverkan på om maten som serveras på tallriken uppfattas som god. En annan viktig aspekt är hur måltiden presenteras och inte minst hur maten läggs upp och serveras. Det som syns på tallriken ska väcka intresse och också öka aptiten. Fler former och färger gör att man gärna tar lite mer av maten, varför självservering är att föredra i den mån det går.

Inom Orust kommuns särskilda boenden ska detta eftersträvas genom att;

- Servera maträtter som är välkända och till målgruppen anpassade.
- Servera maträtter som uppmärksammar de mattraditioner som finns.
- Skapa en tilltalande måltidsmiljö med trevlig dukning och smakfullt upplagd och serverad mat.
- Använda upplevelsen av färg och kontraster för att stimulera aptit och ätförmåga.
- Uppmärksamma helger och storhelger genom exempelvis extra fin dukning.
- Ge de boende möjlighet att själva ta maten från uppläggningsfat på borden.
- Ge de boende möjlighet till valfrihet av livsmedel där det är möjligt, till exempel vid frukost, mellanmål, kvällsfika samt tillhör till lunch och kvällsmat.



Trivsamt

Måltiden ska skapa trivsel och ha en viktig funktion för den sociala samvaron. Måltiden blir ett tillfälle på dagen för boende och personal att samlas och att umgås med varandra. Måltidsmiljöerna ska vara lugna och trivsamma. En viktig aspekt för en trivsamt måltidsupplevelse är ljudnivån. De boende ska känna sig välkomna och bli bemött på ett trevligt sätt av personalen. En viktig del är att vara lyhörd för de äldres önskemål och behov kring måltiden. Det är helheten som lämnar avtryck och inte bara maten på tallriken.

Inom Orust kommuns särskilda boenden ska detta eftersträvas genom;

- Personalen ska inhämta kännedom om de boendes vanor och önskemål och låta måltiden bli individuellt anpassad.
- Genomförandeplaner innehållande önskemål/behov om måltid ska göras och förmedlas till kostenheten.
- Skapa lugn och ro runt måltiden och låta situationen präglas av lyhördhet och respekt.
- Utifrån enskilda boendes önskemål och behov ge utrymme för färre matdeltagare runt varje bord.
- Dukningen vid borden ska vara inbjudande och skapa en trivsamt stämning.
- Servering ur karotter vid bordet som möjliggör för brukarna att ta maten själva.





Näringsriktig

Måltiderna som serveras ska vara näringsriktigt sammansatta med utgångspunkt från de rekommendationer som har arbetats fram av Livsmedelsverket. Det är viktigt att menyerna anpassas efter de äldres behov, matvanor och önskemål.



Inom Orust kommuns särskilda boenden ska detta eftersträvas genom;

- Erbjudna konsistensanpassad kost som normalkost till de boende som har behov av det.
- Boende ska ha tillgång till varierande måltidsdryck.
- Servera kost som har ett närings- och energiinnehåll som stämmer överens med rådande rekommendationer.
- Servera kost där det beräknade energibehovet är dygnsfördelat på tre huvudmål och tre mellanmål; frukost 15-20%, lunch 25 %, kvällsmat 20-25%, mellanmål om sammanlagt 30-40%. Därutöver ska även morgon- och nattmål erbjudas vid önskemål och efter behov.
- Sträva mot att nattfastan, det vill säga tiden mellan sista målet på kvällen och första målet nästa dag, inte överstiger 11 timmar.
- Erbjudna specialkost till de boende som av medicinska, etiska eller religiösa skäl inte kan äta maten på den ordinarie matsedeln.

Inom äldreomsorgen är undernäring är relativt vanligt. Detta kan leda till mycket lidande och öka risken för sjukdom ytterligare. Inom äldreomsorgen bör därför fokusera på att förebygga undernäring samt verka för god livskvalitet.

- En omvårdnadsvarig sjuksköterska finns tillgänglig för de olika enheterna med ansvar för bland annat nutrition ur det medicinska perspektivet.
- Kontaktperson och sjuksköterska för samtal om tidigare matvanor med brukaren eller dennes företrädare vid inflyttning till boendet och därefter löpande vid vårdplanering.
- Omvårdnadspersonal uppmärksammar behov av konsistensanpassad, näringsberikad samt annan särskild specialkost och samråder vid behov med omvårdnadsansvarig sjuksköterska.
- Kosttillägg i form av exempelvis näringsdryck, ges till brukare som har ett otillräckligt näringsintag enligt sjuksköterska alternativt läkare.
- Omvårdnadspersonal erbjuder den boende dryck efter behov för att undvika uttorkning.
- Omvårdnadspersonal stimulerar den boendes aptit genom någon form av individanpassad aktivitet.
- Personal och sjuksköterska arbetar utefter Senior Alert som ett stöd i riskbedömning och åtgärder vid undernäring.
- Medicinskt ansvarig sjuksköterska skapar rutiner för hur systematiskt förebyggande och behandlande nutritionsarbete ska bedrivas ur det medicinska perspektivet.



Integrerad

Måltiden ska ses som en resurs för hela verksamheten och vara integrerad i denna. Måltiden är en viktig del i omvårdnaden av äldre och sjuka och den kan utgöra en paus med fokus på något trevligt. En stämningshöjande faktor kan vara att de boende och personal har möjlighet att äta tillsammans i en trevlig miljö. Det kan i sin tur ge tid för återhämtning och samvaro. Den boende bör ha inflytande över måltiden och samtidigt känna gemenskap, delaktighet och meningsfullhet. De gemensamma stunderna kring matborden på enheterna utgör en stor del av dagen på ett omsorgsboende. Det är därför av stor vikt att omsorgspersonal förmedlar en positiv syn på måltiden och att stor vikt läggs vid att det ska vara en trevlig stund tillsammans.

Vidare ska det på varje enhet finnas ett aktivt kostombud. Kostombudet ska kontinuerligt förstärka sin kompetens inom kostområdet och förmedla kunskap till övrig personal på enheten. Kostombudet ska regelbundet delta i utbildningar och samarbeta med kommunens kostenhet. Det ska finnas en god samverkan mellan tillagningskök och boendena.

Inom Orust kommuns särskilda boenden ska detta eftersträvas genom att;

- Personalen deltar aktivt i alla måltider.
- Aktivitet såsom bakning, dukning skapas på enheten.
- Uppmärksamma högtider.
- Presentera det som serveras i positiva ordalag och vid behov berätta hur maten ser ut och vad som är upplagt på tallriken.



Säker

All mat som serveras ska vara säker att äta. De boende ska känna sig trygga i att inte bli sjuka av maten. Personalen ska därför ha mycket god kännedom om livsmedelssäkerhet. Det ska finnas rutiner för hur risker hanteras, förebyggs och åtgärdas.

Inom Orust kommuns särskilda boenden ska detta eftersträvas genom;

- Tillgodose att all livsmedelshantering sker med god livsmedelshygien enligt gällande lagstiftning och egenkontrollprogram.



Miljösmart

En kunskap och medvetenhet om matsvinn ska finnas inom vård- och omsorgsboendena och en strävan ska vara att matsvinnet minimeras. Verksamheterna bör källsortera i den mån det är genomförbart.

Inom Orust kommuns särskilda boenden ska detta eftersträvas genom;

- Källsortera utefter den förmåga som är möjlig på respektive enhet.
- Minska matsvinn och kommunicera med kostenheten om storleken på matportionerna inte stämmer överens med matbehovet.
- Regelbundna svinmätningar, ökad kunskap om portionsstorlekar.





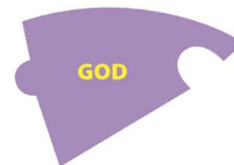
Förskola

God

God mat är mat som barnen lockas av och tycker om men som också utmanar deras smaker och preferenser. Med måltiderna kan morgondagens konsumenter få med sig kunskap, intresse och nyfikenhet kring mat och måltider. Maten ska vid servering se god och aptitlig ut för att stimulera barnen till att vilja äta.

Inom Orust kommuns förskolor eftersträvas detta genom att;

- Servera maträtter som är välkända samt introducera nya maträtter anpassade för målgruppen.
- Servera maträtter som uppmärksammar de mattraditioner som finns.
- Pedagogerna pratar med barnen om dagens måltid.
- Uppmuntra barnen att smaka på maten.
- Pedagogerna talar väl om måltiderna som serveras.
- Bufféserving eller servera maten i varma kärl på borden.



Trivsamt

Pedagogerna är viktiga förebilder för barnen. Deras förhållningssätt till måltiden utgör en viktig del i måltidupplevelsen. Pedagogernas ansvar är att skapa trivsel kring måltiderna, med syfte att barnen får en positiv måltidupplevelse. Pedagogisk personal äter pedagogisk måltid och deltar aktivt i måltiderna i förskolorna. Syftet med den pedagogiska måltiden är att skapa en lugn och balanserad måltidsmiljö samt vara förebilder och stöd vid måltiden.

Inom Orust kommuns förskolor eftersträvas detta genom att;

- Pedagogerna ansvarar för placeringen vid borden.
- Arbetar aktivt med att skapa en god ljudmiljö.
- Pedagogerna väcker barnens nyfikenhet kring måltiden genom att skapa samtalsämnen kring mat.
- Pedagogiskt ätande personal vid måltiderna äter av samma mat som barnen.



Näringsriktig

Måltiderna som serveras ska vara näringsriktigt sammansatta med utgångspunkt från de rekommendationer som har arbetats fram av Livsmedelsverket. På förskolan kan maten stå för 65-70% av det totala energibehovet under en hel dag. För att täcka hela behovet är det viktigt att middag serveras hemma. I Läroplanen framgår det att lära sig om hälsa och livsstil genom natur- och utevistelse, därmed bör barn på utflykt få lika god och näringsriktig mat som på förskolan.

Inom Orust kommuns förskolor eftersträvas detta genom att;

- Pedagogerna hjälper barnen att ta mat enligt tallriksmodellen (*Tallriksmodellen visar hur man konkret kan lägga upp mat på en tallrik för att få tillräckligt av vitaminer och mineraler, en bra energibalans och en hälsosam helhet*).
- Vid måltider utomhus under aktiviteter ska rektor i god tid kommunicera detta med kostenheten, för att planera måltiden.





Integrerad

Måltiden utgör en viktig del i förskolan. I förskolan används måltiden som ett pedagogiskt verktyg i undervisningen och för att väcka elevernas nyfikenhet kring mat. Delaktighet ger engagemang. Ett sätt att främja delaktighet är att låta matgästerna ha inflytande på måltiden, både över vilken mat som serveras och på måltidsmiljön. Pedagogisk personal äter pedagogisk måltid och deltar aktivt i måltiderna i förskolorna. Ett tätt samarbete mellan förskolan och kostenheten skapar goda förutsättningar för bra måltider i förskolan.

Inom Orust kommuns förskolor eftersträvas detta genom att;

- Pedagogerna använder måltiden som ett pedagogiskt verktyg, t.ex. läsning av menyn med mera.
- Rektor bjuder in kostenheten till matråd en gång per termin för diskussion samt uppföljning kring maten.
- Uppmärksamma högtider i dialog med kostenheten.



Säker

Personal som hanterar livsmedel, serverar måltider eller på annat sätt kommer i kontakt med kommunens mat ska ha aktuella kunskaper gällande livsmedelshygien/egenkontroll. Det ska finnas ett fungerande egenkontrollprogram. Rutiner finns i alla led för att säkerställa att matgäster med allergi och överkänslighet inte ska bli sjuka av maten. I serveringarna finns information om innehåll av eventuella allergener i maten. En god kommunikation och ett nära samarbete mellan personal som tillagar maten och personal som serverar maten utgör en viktig del av säkerheten kring måltiderna. I förskolan är det förbud mot nötter, mandel och jordnöt. Förbudet gäller i alla förskolans lokaler, hela dygnet och alla dagar samt även vid utflykt.

Inom Orust kommuns förskolor eftersträvas detta genom att;

- Hjälper barn vid upplägg av mat vid behov.
- Maten ska vara varm vid serveringstillfället och serveras därför i varma kärl.
- Tillgodoser att all livsmedelshantering sker med god livsmedelshygien enligt gällande lagstiftning och egenkontrollprogram.



Miljösmart

Kunskap och medvetenhet om matsvinn ska finnas och en strävan ska vara att matsvinnet minimeras. Pedagogerna medvetandegör eleverna om matsvinnets negativa effekter på miljön.

Inom Orust kommuns förskolor eftersträvas detta genom att;

- Portionsbeställning görs dagligen för att säkerställa att rätt antal portioner skickas varje dag.
- Källsortera utefter förmåga som är möjlig på respektive avdelning.
- Minska på matsvinnet och kommunicera med kostenheten om storleken på matportioner inte stämmer överens med matbehovet.



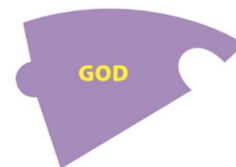


Skola

God

God mat är mat som barnen lockas av och tycker om, men som också utmanar deras smaker och preferenser. Med måltiderna kan morgondagens konsumenter få med sig kunskap, intresse och nyfikenhet kring mat och måltider.

Mentor förbereder eleverna innan lunch varje dag på vad det är som serveras i matsalen samt talar väl om maten och olika rätter. Uppmuntra elever som ger positiva kommentarer om maten och stoppa negativt tal om olika rätter. Pedagogisk personal föregår med gott exempel genom att tala väl om maten och själv äta.



Inom Orust kommuns skolor ska detta eftersträvas genom att;

- Servera maträtter som är välkända samt introducera nya maträtter anpassade för målgruppen.
- Servera maträtter som uppmärksammar de mattraditioner som finns.
- Matsedeln ska presenteras i klassrummet varje dag.
- Uppmuntra elever att smaka på maten.

Trivsamt

Rektorer skapar trivsamt miljö genom att i samråd med köket göra det trivsamt vid borden. En lugn måltidsmiljö bidrar till ökad trivsel. Rektorns ansvar är att motverka köbildning och trängsel i matsalen. Pedagoger äter en pedagogisk måltid tillsammans med en grupp elever och har samtidigt tillsynsskyldighet för övriga elever i matsalen. Pedagogen agerar aktivt för att bidra till matro vid bordet och stimulerar eleverna att smaka på nya maträtter. En viktig aspekt för en trivsamt måltidsupplevelse är ljudnivån.



Inom Orust kommuns skolor ska detta eftersträvas genom att;

- Bra flöde i matsalen genom schemalagda måltider.
- Inköp av dukning såsom bordsdekoration, ljus med mera för trivselhöjande atmosfär i matsalen.
- Arbetar aktivt genom att skapa en god ljudmiljö.
- Pedagoger håller god uppsikt i matsal och ser till att elever följer trivselregler.
- Rektors ansvar är att genom schemaläggning motverka köbildning och trängsel i matsalen.
- Rektor ansvarar för att trivselregler anslås i matsalen i varje skola.



Näringsriktig

Måltiderna som serveras ska vara näringsriktigt sammansatta med utgångspunkt från de rekommendationer som har arbetats fram av Livsmedelsverket. Café i skolans regi ska erbjuda ett hälsosamt utbud som är samverkat av skolhälsovården. Aktiviteter inom Fritidshemmens verksamheter såsom bakning, matlagning och dukning, ska vara näringsriktigt sammansatta.

Inom Orust kommuns skolor eftersträvas detta genom att;

- Skapa förståelse hos eleverna och föräldrarna om att skolmatsedeln är utformad efter rekommendationer från Livsmedelsverket.
- Utbildning i näringslära av kostenheten för ökad förståelse.
- Uppmuntra elever att ta mat enligt tallriksmodellen (*Tallriksmodellen visar hur man konkret kan lägga upp mat på en tallrik för att få tillräckligt av vitaminer och mineraler, en bra energibalans och en hälsosam helhet*).
- Portionering av huvudkomponent hjälper eleverna att få till en näringsriktig måltid.
- Samverka mellan pedagoger och kostpersonal för ökad kunskap om hälsosam livsstil och bra råvaror.



Integrerad

I skolan används måltiden som ett pedagogiskt verktyg i undervisningen och för att väcka elevernas nyfikenhet kring mat. Delaktighet ger engagemang. Ett sätt att främja delaktighet är att låta matgästerna ha inflytande på måltiden, både över vilken mat som serveras och på måltidsmiljön. Matråd i skolan främjar elevinflytandet och ska finnas på varje skola. Pedagogisk personal äter pedagogisk måltid och deltar aktivt i måltiderna i skolorna. Syftet med den pedagogiska måltiden är att skapa en lugn och balanserad måltidsmiljö samt vara förebilder och stöd vid måltiden.

Inom Orust kommuns skolor eftersträvas detta genom;

- Rektor bjuder in kostenhet till matråd och elevråd för att främja elevernas delaktighet.
- Uppmärksamma högtider i dialog med kostenheten.
- Samverka mellan fritidspedagoger och hem- och konsumentkunskapslärare.
- Den pedagogiska ätande personalen äter av samma mat som eleven.





Säker

Pedagogerna ansvarar för att måltidsmiljön är säker för de elever som har behov av specialkost. I skolan är det förbud mot nötter, mandel och jordnöt. Förbudet gäller i alla skolans lokaler, hela dygnet och alla dagar samt även vid utflykt. En god kommunikation och ett nära samarbete mellan personal som tillagar maten och personal som serverar maten utgör en viktig del av säkerheten kring måltiderna.

Inom Orust kommuns skolor eftersträvas detta genom att;

- Pedagoger visar var i servering det serveras specialkost.
- Kökspersonalen svarar på frågor om specialkost i serveringen.



Miljösmart

Rektor ansvarar för att källsortering sker i skolan. Det ska finnas kunskap och medvetenhet om matsvinn i skolan och en strävan ska vara att matsvinnet minimeras. Pedagogerna medvetandegör eleverna om matsvinnets negativa effekter på klimatet samt ekonomiska konsekvenser av maten som slängs. Kökspersonalen är behjälplig i servering för att främja hållbara portionsstorlekar.

Inom Orust kommuns skolor eftersträvas detta genom att;

- Rektor ansvarar för att sträva efter att källsortering ska ske på våra skolor.
- Pedagoger arbetar aktivt för att elever slänger mindre mat.
- Kostenheten presenterar resultat av svinnmätningar som görs, och skolan tar fram handlingsplan utifrån resultatet.
- Kontinuerlig dialog mellan enhetschef för kost och rektor för minskat matsvinn.
- Skolan ger kunskap om hållbarhet kring måltiden.
- Vid aktiviteter där klasser uteblir från skolluncher i matsalen meddelas detta i god tid till kök för produktionsanpassning.

