Diarienummer
109/2024

Normerande styrdokument

Riktlinjer för tillämpning av livsmedels- och måltidspolicy

Policy

Riktlinje

Rutin/väg-
ledning

HALLSTAHAMMARS
KOMMUN

Beslutad av: Skolchef på delegation av barn och utbildning

Datum och paragraf: 2024-01-30 §6:6

Giltighetstid: 2026-12-31

Revideringar och omarbetningar:

Dokumentet gäller för: Måltidsenheten

Dokumentansvarig: Måltidschef, barn och utbildning

Policy

Riktlinje

Rutin/väg-ledning

Innehåll

Ansvar och organisation 4
Politisk styrning i nämnderna 4
Varje medarbetares individuella ansvar 4
Måltidsinnehåll – planering och servering 4
Servering av måltid – förskola och skola 4
Dryck 5
Måltidsordning 5
Frukost och mellanmål 5
Lunch 5
Specialkost 5
Samverkan och möjlighet till inflytande 6
Måltidsråd på förskola och skola 6
Fria måltider för personal – skattefri förmån under vissa omständigheter 7
Kostnadsfri måltid som är skattefri för lärare och annan personal 7
Schablon för personaldimensionering vid pedagogiska måltider 7
Pedagogisk måltid inom förskola och grundskola 7
Hållbar måltid och miljöaspekter 9
De måltider som serveras ska bidra till kommunens miljömål 9
Måltiden ska bidra till social hållbarhet 9
Kompetensutveckling 9
Införande av livsmedels- och måltidspolicy med riktlinjer för tillämpning 9
Lagar och dokument som reglerar måltidsverksamheten 10
Lagar 10
Föreskrifter, allmänna råd och riktlinjer 10
Bilaga 1 Tabell med schablon för dimensionering av personal i olika verksamheter 11
Verksamhet 11
Antal personal per barn, elev, boende 11

Policy

Riktlinje

Rutin/väg-ledning

HALLSTAHAMMARS KOMMUN

Riktlinjer för tillämpning av livsmedels- och måltidspolicy

Denna riktlinje ska med livsmedels- och måltidspolicyn som grund, vara ett stöd för att planera, utföra och följa upp arbetet med kost och måltider inom förskola och skola i Hallstahammars kommun, genom att servera hälsosam och vällagad mat av bra kvalitet.

Ansvar och organisation

Politisk styrning i nämnderna

Barn- och utbildningsnämnden har det övergripande ansvaret att kvalitetssäkra måltidsverksamheten inom förskola och skola, i Hallstahammars kommun.

Uppföljning av verksamheten redovisas i verksamhetsberättelsen enligt kommunens rutiner för uppföljning och utvärdering.

Varje medarbetares individuella ansvar

Som medarbetare inom måltidsenheterna ansvarar du för att med ett professionellt bemötande tillhandahålla måltider av bra kvalitet i enlighet med Hallstahammars kommuns livsmedels- och måltidspolicy. Du medverkar även vid enheternas kvalitets- och förbättringsarbete.

Måltidsinnehåll – planering och servering



Maten och måltiderna ska följa de nordiska näringsrekommendationerna, Livsmedelsverkets råd för bra mat i skolan och förskolan. Maträtterna ska vara årstids- och säsongsanpassade samt anpassade till målgruppen. Målsättningen ska vara att laga maten från grunden och använda mindre andel halvfabrikat.

Menyn ska vara skriven på ett sätt som tilltalar smaklökarna och inbjuder till att äta dagens måltid.

Servering av måltid – förskola och skola

Måltiderna ska serveras på ett inbjudande sätt i en trevlig måltidsmiljö. Målsättningen är att alla matgäster ska ges möjlighet att sitta i lugn och avstressande miljö i samband med sin måltid. Pedagogerna är goda förebilder för att måltiden ska bli bra och bidra till en god måltidsmiljö.

Policy

Riktlinje

Rutin/väg-ledning

Dryck

Mjölk är den dominerande drycken till frukost och mellanmål. Till lunch serveras vatten och mjölk.

Måltidsordning

Måltidsordningen kallar man fördelningen av bra måltider under dagen. För att den som har liten aptit ska orka få i sig tillräckligt med energi och näringsämnen är det viktigt att måltiderna sprids över dygnet.

I förskolan och i fritidshemmet serveras frukost, lunch och ett mellanmål som tillsammans ger 65 till 70 procent av dagsbehovet. I skolan serveras endast lunch, som ska vara 30 procent av elevens dagsbehov av energi och näringsämnen.

Frukost och mellanmål

Frukostarna varieras under veckan så möjlighet att prova nya smaker och konsistenser ges. Vid servering använder vi främst naturella produkter. Inom förskola och skola undviker vi söta frukostar och mellanmål.



Lunch

Lunchen består av grönsaker och en varmrätt. Säsongsvariation av grönsaker är viktigt av miljö- och ekonomiska skäl.

Specialkost

De barn, elever och tillsvidareanställda pedagoger som av etiska, religiösa eller medicinska skäl behöver special-kost erbjuds detta. Specialkosten ska vara så lik den ordinarie måltiden som möjligt. Vi erbjuder inte halaslaktad råvara eller koshermat.



Anpassad måltid

Vad räknas som en anpassad måltid?
Till kategorin anpassade måltider hör behov av mat- och måltidsanpassningar för barn/elever som på grund av fysiska, sensoriska, kognitiva eller utvecklingsbetingade funktionsnedsättningar har svårigheter att äta och/eller delta i den ordinarie måltiden.

I förskola, grundskola, anpassade grundskolan och gymnasiet är det rektor med stöd av barnhälsoteam eller elevhälsoteam som ansvarar för bedömningen av vilka anpassningar ett barn eller elev har behov av i måltidssituationen och av kosten. Beslut kring anpassad måltid dokumenteras i Unikum (förskolan) och Prorenata (grundskolan/anpassade grundskolan/gymnasieskolan) och skrivs ut och lämnas till måltidspersonalen

I förskolan kan rektor med vårdnadshavares samtycke ta kontakt med barnhälsovården för samverkan och dialog. Vid alla beslut finns en skyldighet att beakta vad som är barnets bästa.

Anpassningar vid neuropsykiatriska funktionsnedsättningar utgår från den länsgemensamma samverkansrutinen vid misstanke om ADHD och autism hos barn och unga.

Förskola/skola-Region Västmanland (regionvastmanland.se)

Ansökan om specialkost kan göras via kommunens webbplats www.hallstahammar.se/specialkost och måste förnyas varje nytt läsår så länge behovet finns. För specialkost av medicinska skäl krävs ett läkarintyg eller ett utdrag från 1177.

Korttidsvikarier eller vårdnadshavare på besök erbjuds att äta den mat som fungerar för dem.

Samverkan och möjlighet till inflytande

Måltidsråd på förskola och skola

Alla förskolor och skolor ska ha ett måltidsråd bestående av rektor, pedagog, elever ur olika ålderskategorier samt måltidspersonal. Måltidsråden ska träffas minst en gång per termin.

Måltiden inom förskola och skola är en del i det pedagogiska uppdraget som inte får tas för givet utan bör lyftas till diskussion med jämna mellanrum. Samarbete och samverkan kring det pedagogiska arbetet runt måltider, rörelse och hållbar miljö bör lyftas vid varje matråd.

Fria måltider för personal – skattefri förmån under vissa omständigheter

Inom förskola och skola finns behov att personal äter tillsammans med barn eller elever. Ibland har personalen ansvar för tillsyn och praktisk hjälp vid måltiden. Vid andra tillfällen ingår måltiden i lärandet och bidrar till utveckling – så kallade pedagogiska måltider. Om personal, som en del av sitt arbete, deltar i måltiden ska en överenskommelse finnas och måltiden ska äga rum inom den reglerade arbetstiden. Måltiden ska då vara kostnadsfri för arbetstagaren.

Ett grundkrav för att måltiden ska vara skattefri är att själva tjänstgöringsmomentet är så dominerande att måltiden i sig förlorat sitt värde som vila eller rekreation.

Kostnadsfri måltid som är skattefri för lärare och annan personal

Förmånen av fri måltid är skattefri för lärare eller annan personal vid förskola, skola och fritidshem om man vid måltiden har tillsynsskyldighet för elever under skolmåltid eller äter så kallad pedagogisk måltid.

Schablon för personaldimensionering vid pedagogiska måltider

Chef för verksamhet ansvarar och beslutar om:

- att måltid med tillsynsskyldighet eller pedagogisk måltid ska tillämpas på enhet eller avdelning samt anpassar antalet som äter måltid efter behovet.
- rutiner för praktiskt genomförande på enhet eller avdelning.

Pedagogisk måltid inom förskola och grundskola

Inom förskolan dimensioneras vanligen att en ur personalen äter tillsammans med fem barn. För pedagogisk måltid inom grundskolan ska dimensioneringen normalt vara en pedagog per klass. Beträffande förskoleklass kan dimensioneringen vara två pedagoger per klass. Fler än en ur personalen ska inte sitta vid samma bord (undantag kan göras för förskoleklass).

Om en åtgärd för elev i behov av särskilt stöd innebär särskilda personalsatsningar under måltidssituationen ska det framgå i åtgärdsprogrammet. Åtgärden ska följas upp och utvärderas inom angiven tid. Endast rektor kan besluta om denna särskilda åtgärd.



Policy

Riktlinje

Rutin/väg-
ledning

Hållbar måltid och miljöaspekter

De måltider som serveras ska bidra till kommunens miljömål

- Matens negativa miljöpåverkan ska minskas, till exempel genom måltidernas sammansättning och livsmedelsval. Vi ska sträva efter att måltiderna består av klimatsmarta råvaror valda efter säsong.
- Kommunen ska i upphandling ställa krav på mervärde i produktionen av kött och kyckling, mjölk och odling. Mervärde innebär att ställa höga krav på djur-hållning, användning av antibiotika och växtskyddsmedel samt att ta andra miljöhänsyn.
- Kommunen ska verka för att gynna närodlat och närproducerat.
- Transporter ska minimeras.
- Matsvinnet ska minimeras under såväl tillagning som vid måltider.
- Vi tar hänsyn och arbetar utifrån de globala målen i Agenda 2030.

Måltiden ska bidra till social hållbarhet

- Kommunen ska i upphandling ställa krav som främjar goda arbetsvillkor och sysselsättning.
- Kommunen ska sträva efter att i upphandling främja rättvis handel som tar hänsyn till handelsvillkor och garanterar sociala rättigheter.

Kompetensutveckling

Måltidspersonal som tillagar mat ska vara uppdaterade i matlagning, specialkost och livsmedelshygien. Fortbildningar ska hållas kontinuerligt.



Införande av livsmedels- och måltidspolicy med riktlinjer för tillämpning

Alla som berörs av livsmedels- och måltidspolicy med riktlinjer för tillämpning ska vara väl förtrogna med styrdokumentet. Policy samt riktlinjer för tillämpning ska finnas publicerad på kommunens externa webbplats. Information ska ges vid nyanställning samt spridas vid arbetsplatsträffar till berörd personal. Ansvarig för att detta genomförs är:

- Måltidschef (publicering på webbplats)
- Chefer inom verksamhet (att göra dokumenten kända och förstådda)

Policy

Riktlinje

Rutin/väg-ledning

Lagar och dokument som reglerar måltidsverksamheten

Lagar

Livsmedelslagen och smittskyddslagen är lagar som är styrande för allt arbete inom livsmedelsområdet. I lagen beskrivs vad ett livsmedel är samt vilka reglar som gäller för hantering, märkning, personalhygien, livsmedelslokaler, livsmedeltillsyn och avgifter.

Livsmedelsförordningen förtydligar och kompletterar lagen.

Skollagen ställer krav på näringsriktig kost.

Miljöförvaltningen i en kommun har regelbunden tillsyn över alla verksamheter med livsmedelshantering. Egenkontrollprogram ska finnas på alla enheter.

Avtal och upphandlingar ska följas, enligt lagen om offentlig upphandling LOU.

Föreskrifter, allmänna råd och riktlinjer

Föreskrifter är bindande regler. Allmänna råd innehåller rekommendationer om hur en författning kan eller bör tillämpas och utesluter inte andra sätt att uppnå de mål som avses i författningen.

Den lokalt beslutade policyn uttrycker Hallstahammars kommuns mål och principer för livsmedels- och måltidshantering. Tillsammans med riktlinjerna för tillämpning ska organisationen få konkret stöd för att bedriva verksamheten effektivt och med god kvalitet.

Ett systematiskt kvalitetsarbete säkerställer att vi arbetar med ständiga förbättringar.

Policy

Riktlinje

Rutin/väg-
ledning

Bilaga 1
Tabell med schablon för dimensionering av personal i olika verksamheter

Verksamhet	**Antal personal per barn, elev, boende**
Förskola	1 per 5, beslut av rektor
Fritidshem	1 per 20, beslut av rektor
Förskoleklass	1 per 10, beslut av rektor
År 1-6	1 per 20, beslut av rektor
År 7-9	1 per 25, beslut av rektor
Anpassade grundskolan	Efter behov, individuell prövning och beslut av rektor
Barn och elever i behov av extra stöd	Efter behov, individuell prövning och beslut av rektor