

# Riktlinje för måltid inom förskola, förskoleklass, fritidshem, grundskola och anpassad grundskola

|                           |                                                         |
|---------------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Beslutad av:</b>       | Kommunfullmäktige 2023-12-19, § 254                     |
| <b>Diarienummer:</b>      | 633-2023                                                |
| <b>Dokumenttyp:</b>       | Riktlinje-Politiskt beslutad                            |
| <b>Dokument-ID:</b>       | RIKPOL – 04550                                          |
| <b>Version:</b>           | 3                                                       |
| <b>Kontaktperson:</b>     | Linnea Davinder                                         |
| <b>Berörd verksamhet:</b> | Barn- och utbildningsförvaltningen, Teknisk förvaltning |
| <b>Giltig från:</b>       | 2025-03-03                                              |
| <b>Giltig till:</b>       | 2026-03-03                                              |
| <b>Antal sidor:</b>       | 4                                                       |

# 1. Inledning

Mat och måltider ska vara en källa till glädje, njutning, trivsel och välbefinnande. Måltiden är förknippad med social samvaro, återhämtning och kulturella värden. Alla barn och elever ska erbjudas mat att njuta av och måltider att längta till. Maten ska beredas av bra råvaror där stor hänsyn ska tas till klimat, miljö och hållbar utveckling. Denna riktlinje är en revidering av riktlinjen som beslutades av Kommunfullmäktige 2021-12-20, § 303.

## 2. Syfte

Syftet med riktlinjen för måltid är att säkerställa att Östersunds kommuns förskolor, grundskolor och grundsärskola kan erbjuda en måltid som är hälsosam och hållbar och hur Barn- och utbildningsförvaltningen tillsammans med Måltidsservice ska arbeta för att nå dit. Riktlinjen för måltid visar kommunens förhållningssätt och ambitionsnivå och ska ge ett stöd till vilket tillvägagångssätt vi ska välja för våra måltider och måltidssituation. Nyckelord är hållbarhet, hälsa, kultur, njutning, social samvaro och avkoppling.

## 3. Avgränsningar

Riktlinjen styr enbart måltider inom Barn- och utbildningsförvaltningens verksamheter.

## 4. Ställningstaganden

### 4.1. Måltiden är säker och näringsriktig

- Planering och sammansättning av matsedlar och måltider utgår från måltidsmodellen och Livsmedelsverkets Nationella riktlinjer för ”Bra måltider i skola och förskola” eller motsvarande dokument. Måltider följer NNR (nordiska näringsrekommendationer) för barn och elever.
- Livsmedel köps in från registrerade eller godkända livsmedelsanläggningar med de undantag som finns i livsmedelslagstiftningen.
- Kök och serveringslokaler är säkra och anpassade efter verksamhetens omfattning.
- Måltidsservice medarbetare har god servicekänsla, samt kunskaper i livsmedelshygien, näringslära och matens miljöpåverkan. De känner till vilka behov som finns och tillgodoser behoven i möjligaste mån.
- Det finns en utarbetad krisplan, inklusive krismeny, för oförutsedda och avvikande händelser

## 4.2. Måltiden som serveras bidrar till en hållbar utveckling

### 4.2.1. Ekologisk hållbarhet

- Barn- och utbildningsnämnden strävar långsiktigt efter att hållbara livsmedel ska utgöra en majoritet av inköpta livsmedel. Hållbara livsmedel redovisas per inköpt krona vad gäller ekologiskt, MSC-märkt, svenskt viltkött, samt livsmedel producerade i Jämtland
- Barn- och utbildningsnämnden strävar efter en hög andel närproducerad mat där elever och barn får möjlighet att smaka på lokalproducerad mat. Måltiden bidrar till en hållbar regional och lokal livsmedelsproduktion.
- Barn- och utbildningsnämnden stävar fortsatt för en hög andel ekologiska livsmedel
- Fisk som köps in kommer från hållbara bestånd och kontrollerat fiske.
- Kött som köps in kommer i första hand från Sverige
- Barn- och utbildningsnämnden verkar för ständigt minskad miljö- och klimatpåverkan från matkonsumtionen.
- All måltidsverksamhet följer de prioriterade miljöaspekterna och miljöpolicyen.
- Matsedeln innehåller minst en helt vegetarisk dag i veckan och vegetabilier ges stort utrymme
- Maten tillreds så nära serveringen, i tid och rum, som möjligt.
- Varmhållningstiderna hålls korta.

### 4.2.2. Social hållbarhet

- Måltiderna serveras på rekommenderade tider och barn och elever har tillräckligt mycket tid på sig att äta sin mat.
- Måltidsmiljön är lugn, stressfri och skapar en avkopplande stund för barn, elever och personal. Ljudmiljön är god för alla barn och elever.
- Måltiden som serveras på buffén är tillräckligt väl sammansatt så att de flesta medicinska, etiska, religiösa och kulturella variationer tillfredsställs. Specialkost erbjuds vid särskilda behov.
- Måltiden skapar förståelse för matproduktionens förutsättningar i Sverige och Jämtland och ökar medvetenheten om det gastronomiska kulturarvet i Jämtlands län, inklusive det samiska matarvet.

### 4.2.3. Ekonomisk hållbarhet

- Inköp görs med hänsynstagande till miljö, klimat, etik och arbetsförhållanden, hälsa och ekonomi.
- Maten tillagas utifrån följande nyckelbegrepp; från grunden, variation, efter säsong, med ekonomisk hushållning, undvik hel- och halvfabrikat.
- Barn- och utbildningsnämnden verkar för att ständigt minskat matsvinn, från både kök, servering och tallrik.

## 4.3. Måltiden är en del av den pedagogiska lärmiljön

### 4.3.1. Demokrati och delaktighet

- Det finns möjlighet till daglig dialog mellan köket och verksamheten.
- Barn och elever har möjlighet att påverka måltiden genom att erbjudas delaktighet i måltidsråd eller liknande forum och få bra återkoppling.
- Det finns ett centralt samverkansforum för dialog mellan Måltidsservice och Barn- och utbildningsförvaltningen.

### 4.3.2. Social inlärning

- Måltidsmiljön är trivsamt och främjar social gemenskap och samtal.
- Måltiden ger möjlighet till att främja samspel med andra och utveckla självständighet och respekt för varandra.

### 4.3.3. Förståelse för mat, råvaror och måltid

- Måltiden är hälsofrämjande och ger barn och elever energi att utvecklas, leka och lära. Barn och elever stimuleras till bra matvanor och en sund inställning till mat.
- Barn och elever erbjuds och exponeras för många olika sorters livsmedel och maträtter. Det underlättar att få i sig näring.
- Maten presenteras på så sätt att även motorik främjas och så att barn och elever lär känna råvarorna och dess ursprung.
- Olika mattraditioner tas till vara vid utformning av matsedlar.
- Den pedagogiska måltiden syftar till att väcka nyfikenhet och uppmuntra till utvecklande samtal.

## 5. Relaterade dokument

Fullmäktigeberedningen arbete med Skolstruktur, delrapport (Beslutad av Kommunstyrelsen 2021-06-08)

Funktionsprogram Förskola i Östersunds kommun, Östersunds kommun

Klimatprogram – Färden mot ett fossilbränslefritt och energieffektivt Östersund 2030, Östersunds kommun

<https://www.ostersund.se/download/18.12e55ece16ede43dbefd4917/1597991334045/Klimatprogram%20Östersunds%20kommun.pdf>

Klimat- och energistrategi 2024-2027 [Klimat- och energistrategi 2024-2027](#)

Lokalprogram för skola, Östersunds kommun

Miljöpolicy, Östersunds kommun <https://www.ostersund.se/bygga-bo-och-miljo/klimat-ochmiljo/miljoledningssystem.html>