



Livsmedel- och måltidspolicy

Förskola, skola och omsorg



För Dalslandskommunerna Saint-Sauveur
kommun

Beslutat av: Kommunfullmäktige

Datum: 2025-06-18

Paragraf: 92

Dokumentets giltighet: 2026-2030

Dokumentet gäller för: Alla nämnder och helägda bolag

Dokumentansvarig: Kostchef

Inledning och syfte

Syftet med livsmedels- och måltidspolicyn är att vara ett stöd för att kvalitetssäkra upphandlingar, inköp och måltidsplanering. Policyn beskriver vår verksamhet och våra mål med måltidsmodellen som utgångspunkt, samt hur vi vid måltidsutveckling använder råd, riktlinjer och nationella rekommendationer.

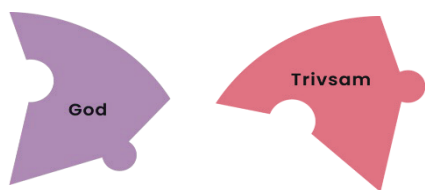
Policyn gäller för kommunens samtliga verksamheter som hanterar mat och livsmedel. Varje berörd kommunal verksamhet inom förskola, skola och omsorg ansvarar för att livsmedels- och måltidspolicyn efterlevs. Policyn ska även gälla av kommunen upphandlade verksamheter, det vill säga entreprenader inom kommunen.

Policyn ska revideras vart 4:e år i samband med förnyad livsmedelsupphandling. Livsmedels- och måltidspolicyn ersätter tidigare beslutad Livsmedels- och måltidspolicy.

Helhetsperspektiv på måltiden

Livsmedelsverkets måltidsmodell ger helhetsperspektiv på måltiderna och används som vägledning för att kvalitetssäkra en bra måltid och måltidsupplevelse.





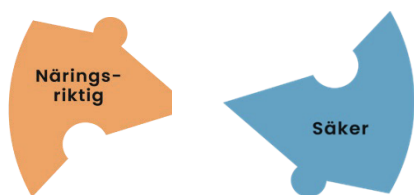
God och trivsam

Måltiderna som serveras ska vara goda, näringsrika och varierade samt serveras i en lugn, trivsamt och inkluderande måltidsmiljö. Alla gäster ska uppleva att vi ger bra service och ett gott bemötande. Tillsammans ger detta förutsättningar för välbefinnande, hälsa och goda matvanor. Det är viktigt att kommunens verksamheter samverkar för att åstadkomma en trivsamt måltidsupplevelse.

Traditioner

Det är viktigt att uppmärksamma traditioner, men firandet behöver inte alltid förknippas med ätande inom förskola och skola. Högtider och barnens födelsedagar kan firas på många olika sätt, genom pedagogisk planering kan verksamheten hitta alternativa sätt att fira. Om någon form av förtäring ska ske, så ska matens innehåll följa livsmedels- och måltidspolicyn. Att bestämma när introduktion och intag av sötsaker sker är vårdnadshavarens ansvar.

Inom äldreomsorgen är det viktigt att servera lustfyllda måltider såväl till vardag som fest. Vi uppmärksammar högtider och helgdagar genom att servera traditionella måltider.



Näringsriktig och säker

Måltiderna anpassas efter gästernas behov och önskemål utifrån befintliga resurser, riktlinjer och krav. Måltiderna planeras utifrån nordiska näringsrekommendationer (NNR) och enligt livsmedelsverkets råd och riktlinjer.

Våra kök har rutiner för hur risker ska hanteras, förebyggas och åtgärdas. Köken är godkända för hantering av livsmedel och medarbetarna har kompetens inom livsmedelssäkerhet, allergier och specialkost.

Måltiderna ska vara tillagade utifrån grundråvaran i så stor utsträckning som möjligt. Strävan är att tillagning av mat sker så nära gästen som möjligt.

Specialkost

Vi följer Kost & Närings nationella rekommendationer för specialkost och anpassade måltider i förskola och skola. Syftet med rekommendationerna är att säkerställa att behovet av specialkost bedöms likvärdigt över hela landet. Vårdnadshavare till barn och elever som är i behov av specialkost och/eller anpassad kost utifrån NPF-diagnos ansöker om detta i digital E-tjänst för specialkost och anpassad kost. För att ansökan ska bli godkänd, krävs det att ett intyg bifogas från vården eller BUP.

Vi erbjuder specialkost och konsistensanpassad mat om medicinska, etiska eller religiösa skäl föreligger. Däremot erbjuder vi inte kosher- och halalslaktade livsmedel då dessa strider mot krav på bedövning vid slakt, enligt svensk djurskyddslag.

Det får inte förekomma nötter, mandel, jordnötter eller sesamfrö i förskolan och skolans lokaler, eftersom dessa kan utlösa svåra allergiska reaktioner.

Sockerrika livsmedel

Förskola, skola och fritidshem ska inte servera sockerrika livsmedel som saft, läsk, godis, glass och kakor. Dessa typer av livsmedel bidrar med mycket energi och lite näring. Barn som äter och dricker mycket sött kan få svårt att få i sig de vitaminer och mineraler som kroppen behöver. Socker och småätande ökar också risken för karies.

I en välplanerad meny som uppfyller näringsrekommendationerna finns det plats för endast en liten mängd av sådana livsmedel som inte är nödvändiga ur näringssynpunkt och som är rika på socker. Exempel på sådana livsmedel är ketchup eller sylt som tillhör till rätter.

Måltidsordning

Måltiderna inom äldreomsorgen ska serveras enligt rekommenderad måltidsordning från Socialstyrelsen och Livsmedelsverket. Maten ska förebygga undernäring och verka för god livskvalitet. Nattfastan ska inte vara längre än 11 timmar.



Integrerad

Vi erbjuder pedagogiska måltider till förskola och skola. Närvaro av pedagoger och vuxna är viktigt för att kunna skapa en lugn och trivsamt måltidsmiljö. Pedagogernas uppgift är att vara goda förebilder och tillsammans med måltidspersonal sprida information och verka för att främja goda matvanor, matkultur och social samvaro. Det kan handla om att berätta om råvarornas kvalitet och ursprung, betydelsen av att inte slänga mat och uppmuntra till ökad grönsakskonsumtion.

Om möjligt bör grundskolans lunch vara schemalagd, det vill säga obligatorisk, separerad från rast och inplanerad mitt i en lektion eller mellan två lektioner tillsammans med närvarande/deltagande lärare. Lunchen bör intas tidigast klockan 11:00 och vara i minst 20 minuter.

Vi ser måltiden som en integrerad del av förskola, skola och omsorg där delaktighet och inflytande skapas via regelbundna måltidsråd. Vi följer även upp, utvärderar och förbättrar måltiderna genom återkommande brukar- och kundundersökningar.





Miljösmart

För att minska matens klimatpåverkan ska upphandlingar, inköp och måltider vara miljö- och klimatanpassade. Det innebär att vi i möjligaste mån väljer närproducerade, svenska och ekologiska livsmedel utifrån befintliga resurser. Med närproducerat menas produkter från Värmland och Västra Götalands län.

Kött väljs med omsorg för att värna om den biologiska mångfalden i jordbrukslandskapet. Andelen grönsaker och baljväxter i måltiderna bör öka, liksom antalet vegetariska maträtter. Rotsaker, grönsaker och frukt bör väljas utifrån säsong. Inköp av kaffe, te, bananer och kakao ska vara etiskt märkta och fisk ska i första hand vara certifierat och från hållbara fiskbestånd.

Vid planering av måltider, tillagning, servering och beställning ska samtliga verksamheter i kommunen arbeta aktivt för att minimera matsvinn och överproduktion. Matsvinn skall mätas och analyseras så att rätt insatser kan göras.



Måltidsutveckling

I arbetet med att bibehålla, utveckla och kvalitetssäkra måltiderna inom kommunen använder vi oss av råd, riktlinjer och nationella rekommendationer (se sista sidan).

Vi ser Livsmedelsverkets nationella kompetenscentrum som en källa för evidensbaserad kunskap. De ger stöttning, samordning och kunskap till landets måltidsverksamheter. Kompetenscentrum samverkar med andra nationella myndigheter och organisationer för att utveckla råd, riktlinjer och stödmaterial för måltidsbranschen.

Genom sin verksamhet bidrar Livsmedelsverkets nationella kompetenscentrum också till att nå mer övergripande mål i bland annat regeringens Livsmedelsstrategi och Agenda 2030. Det handlar bland annat om att uppnå god folkhälsa och miljömässigt hållbar produktion av livsmedel.

Hållbar utveckling

För att bidra till en hållbar utveckling är det viktigt att vi tar hänsyn till hur vår måltidsproduktion påverkar klimatet, miljön, djurskydd och biologisk mångfald. Livsmedel med minsta möjliga negativa klimat- och miljöpåverkan väljs så långt det är möjligt. Detta innebär bland annat att vi främjar ekologiska livsmedel för att minska spridningen av gifter i miljön.

Vi arbetar för att minska klimatpåverkan från maten, uppmätt i koldioxidekvivalenter per kilo inköpta livsmedel. Vi utgår från Upphandlingsmyndighetens kravkriterier för miljö, socialt ansvarsfull upphandling och djuretik. Kraven ska säkerställa att hög livsmedelskvalitet erhålls, samt bidra till social och miljömässig hållbarhet.

Där den svenska livsmedelslagstiftningen, svenska djurskyddslagstiftningen eller svenska miljölagstiftningen kompletterar EU:s lagstiftning ska den svenska lagstiftningen följas.

Uppföljning av livsmedelsavtal bör ske kontinuerligt för att säkerhetsställa att ställda krav uppfylls.

Målsättningarna i livsmedels och måltidspolicyn ska bidra till att nå hållbarhetsmålen i Agenda 2030, främst målen 2, 3, 4, 8, 12, 13, 14, 15.



Livsmedelsberedskap

Kommunens verksamheter ska ha beredskap att hantera kriser och upprätthålla en fungerande måltidssituation under en samhällsstörning. Måltidsorganisationens arbete med att ta fram beredskapsplaner sker i takt med kommunens övriga beredskapsarbete.

Vi väljer livsmedel med svenskt ursprung och som är svenskproducerade för att kommunerna ska bidra till att upprätthålla en långsiktig livsmedelsförsörjning i Sverige. Genom att dessutom främja och stödja den lokala livsmedelsproduktionen minskar vi även sårbarheten vid samhällsstörningar. I möjligaste mån väljer vi ekologisk produktion eftersom den i regel har en högre självförsörjningsgrad än konventionell produktion.

Lagar, råd och rekommendationer

- [Agenda 2030](#)
- [Nordiska näringsrekommendationer](#)
- [Livsmedelsverkets råd](#)
- [Livsmedelsverkets kompetenscentrum](#)
- [Mat för äldre - Socialstyrelsen](#)
- [Skollagen](#)
- [Kost & Närings nationella rekommendationer för specialkost och anpassade måltider i förskola och skola](#)
- [Svensk djurskyddslagstiftning - Jordbruksverket](#)
- [Ekologisk produktion - Jordbruksverket.se](#)
- [Sveriges och EU:s livsmedelslagstiftning](#)
- [EU:s grundläggande djurskyddsregler](#)
- [EU:s direktiv som berör miljöhänsyn i jordbruk](#)
- [ILO:s kärnkonventioner om tvångsarbete, barnarbete, diskriminering, föreningsfrihet samt organisationsrätt \(nr 29, 87, 98, 100, 105, 111, 138, 182 och 187\).](#)
- [FN:s barnkonvention](#)
- [Hållbar offentlig upphandling | Upphandlingsmyndigheten](#)

