

Måltidspolicy 2021 – För goda och hållbara måltider i Svedala

antagen av kommunfullmäktige § 101 2021-10-27

Gäller från

2021-10-27



Måltidspolicy 2021 – För goda och hållbara måltider i Svedala

Måltidspolicy

I Svedala kommun vill vi att alla matgäster, stora som små, ska känna matglädje och må bra av måltiderna vi serverar inom Utbildning och Vård och Omsorg. Måltiden fyller en viktig pedagogisk, social och kulturell funktion som vi vill ta vara på. De råvaror vi väljer, hur vi tillagar maten och vad vi serverar ska främja god hälsa och hållbar utveckling.

Kommunens politiska vision för 2019 - 2022 är "I vår attraktiva kommun finns möjligheter för hela livet". Med hjälp av denna måltidspolicy vill vi skapa en gemensam syn på hälsa, mat, måltider och tillsammans arbeta för att visionen ska bli verklig i vardagen. Samarbete mellan kommunens verksamheter är en förutsättning för att måltidspolicyn ska bli verklig och att vi ska kunna erbjuda våra medborgare den bästa måltiden och visionen ska uppnås.

Måltidspolicyn bör revideras vart fjärde år med start 2025.

Vem är måltidspolicyn till för?

Måltidspolicyn ska vara vägledande för medarbetare inom Måltidsservice, Utbildning och Vård och omsorg för hur vi ska arbeta med måltiden. Tillsammans hjälps vi åt att servera måltider som ger glädje, gemenskap och livskvalitet, samtidigt som vi sprider kunskap om hälsosam och hållbar mat. Måltidspolicyn ska även ge bra information till våra medborgare, matgäster, anhöriga och andra intresserade.

Syftet med måltidspolicyn är att

- bidra till god hälsa bland våra medborgare
- stärka måltidens betydelse i kommunens egna verksamheter och därmed öka kommunens attraktionskraft
- minska kommunens miljö- och klimatpåverkan genom att minimera matsvinnet, öka hållbara livsmedelsinköp, både ekonomiskt, socialt och ekologiskt.

En bra måltid är mer än maten på tallriken

Vi följer Livsmedelsverkets rekommendationer som gäller för våra olika målgrupper. Livsmedelsverkets måltidsmodell ger ett helhetsperspektiv vid planering och uppföljning av



måltiden. Modellen är uppbyggt som ett pussel med sex olika pusselbitar, som alla är lika viktiga. Måltiden ska vara god, integrerad, trivsam, miljösamt, näringsriktig och säker.

God

För att tillaga och servera god och vällagad mat som våra matgäster tycker om krävs bra råvaror, kunskap, kommunikation och engagemang. Maten ska tillagas av utbildade kockar, så nära matgästen som möjligt. Kockarna ska få professionellt stöd av ledning och regelbunden kompetensutveckling.

Våra barn och elever i förskola och skola är morgondagens konsumenter. Förutom att maten ska vara god, ska vi stödja och uppmuntra till utveckling av barns smaker och preferenser för att skapa intresse och nyfikenhet.

Vi tycker om att tillaga mat och baka till våra matgäster. När soppa serveras till huvudrätt på förskolor, skolor och äldreomsorg är ambitionen att baka eget bröd, på särskilda boenden ska i största mån kakor och fikabröd vara hembakat.

Valmöjlighet

För att alla ska hitta något de tycker om serverar vi varierande salladsbord med mättande komplement i våra matsalar och restauranger. På förskolor som har bordsservering ersätts salladsborden med grönskas- och salladsfat.

I skolrestaurangerna erbjuds matgästerna två alternativ till lunch. Det ena alternativet är lakto-ovo-vegetariskt, vilket innebär en vegetabilisk maträtt som utesluter kött, fisk och fågel men kan innehålla mejeriprodukter och ägg. Under vinterhalvåret serverar skolorna soppa som ett tredje alternativ.

Vi erbjuder matdistribution till personer över 80 år eller när kommunens biståndshandläggare bedömt att det finns ett behov. Matdistribution innebär att hemtjänstpersonalen kör ut en varm lunch till hemmet. Det finns två lunchalternativ att välja mellan. På söndagar, vid storhelger och till soppa ingår en dessert att avnjuta efter måltiden.

På särskilda boende erbjuds två alternativ till både lunch och kvällsmat. Dessert serveras dagligen till lunchen. Måltiderna under dagen är många, små, energi- och proteintäta och spridda över dygnet. Det finns alltid möjlighet att få smörgås, näringstät dryck eller annat komplement mellan måltiderna. Frukosten ska vara varierad för att alla ska hitta något som man tycker om.

Integrerad

Med integrerade måltider menas att den tas tillvara som en resurs under hela dagen samt att alla matgäster känner inflytande och delaktighet i måltiden. Måltiden är ett tillfälle för social samvaro, delaktighet och lärande.



Barn och elever som är involverade i matlagning, får smaka, lukta, känna och prata om mat och livsmedel, får en positiv attityd till mat och vågar smaka mer. Vi uppmuntrar därför våra kockar på förskolor och skolor att bjuda in barn och elever i köket för att delta i matlagningen.

Personal inom LSS verksamhet kan ge stöd genom att vara förebilder, inspirera och visa på bra alternativ i vardagen. Stöd till hälsosamma vanor måste dock alltid ges med största respekt för individens rätt till självbestämmande.

Inom Vård och omsorg är måltiderna ett verktyg för att skapa sociala sammanhang och bryta ensamhet. Måltiderna ger tillfällen att skapa trygghet och bygga relationer och kan bidra till en aktiv och meningsfull tillvaro i gemenskap med andra.

Pedagogisk måltid

Det står angivet i förarbetet till skollagen (2010:800) att skolmåltiden är en del av utbildningen i skolan. Förskolan och skolan har ett uppdrag att ge eleverna kunskap om en hållbar och hälsosam livsstil. I Svedala ska måltiderna inte bara ge energi och näring till våra matgäster, utan även tas tillvara på som en pedagogisk resurs. Barn och elever lär sig även rutiner och förhållningssätt av vuxna vid måltiden. Inom Utbildning finns framtagna riktlinjer för de pedagogiska måltiderna.

Vårdpersonalen som arbetar närmst den äldre är viktiga för att följa upp förändringar som minskad aptit eller tugg- och sväljsvårigheter för att återkoppla det till andra yrkesgrupper. Med pedagogiska måltider där vårdpersonal sitter med och äter skapar trygghet och samtidigt som de står för måltidens värdskap och hjälper till om någon behöver hjälp eller påfyllnad av mat och dryck.

Återkoppling och delaktighet

Det ska finnas måltidsråd eller möten på alla enheter inom förskola, skola, särskilt boende, ordinärt boende, trygghetsboende och LSS. Här träffas, minst en gång per halvår, representanter från olika personalgrupper och matgäster för att diskutera såväl matsedel, måltidsmiljö samt aktiviteter kring måltiden. Avdelningar inom äldreomsorgen ska ha ett utsett måltidsombud.

Beredningen för Vård och omsorg ska en gång per år genomföra ett boende- och brukarmöte med temat måltid.

Maten och måltiderna ska utvärderas i en årlig enkätundersökning i utvalda grupper.

Trivsamt

Måltidsupplevelsen är mer än maten på tallriken. Stämningen som helheten skapar, avgör hur god maten upplevs. Våra matgäster ska välkomnas av personal som ger god service och ett trevligt bemötande.

Måltiden är en stund för paus och avkoppling i en lugn och tilltalande miljö där matgästen ges tid att äta på regelbundna tider. För att alla ska respekteras och trivas är det viktigt att det



finns rutiner och regler som gäller måltiden. Måltiden ska presenteras och serveras på ett trevligt sätt. Kultur, traditioner, högtider, årstider och temadagar ska speglas i de måltider vi serverar.

För att få trivsamma måltider arbetar vi efter FAMM som står för Fem Aspekter på Måltids Modell. Varje aspekt är viktig för att få en bra helhet.

De fem aspekterna är:

1. Rummet - ljus, ljud, inredning
2. Mötet – mellan människor, gäst, medarbetare
3. Produkten – mat och dryck
4. Stämningen – måltiden som helhet, atmosfär, service, känsla
5. Styrsystemet – ekonomi, hygien

Miljösmart

Vad som köps in och serveras har stor betydelse för såväl matgästerna som miljön, djuren och livsmedelsproducenterna. Kommunen arbetar med att ta fram en hållbarhetsstrategi som kan komma att påverka måltiden i verksamheten. Hållbarhetsstrategin utgår från några av målen i Agenda 2030.

Inom Måltidsservice ska avfall källsorteras, användning av engångsmaterial, energiåtgång och transporter minimeras.

Genom samarbete mellan kök, pedagogik och omsorg kan vi tillsammans arbeta för en hållbar konsumtion och framtid.

Val av livsmedel

Matproduktion kan påverka miljön både negativt och positivt. Livsmedel som är bra för miljön är även oftast bra för vår hälsa. Miljökrav ställs i samband med upphandling.

Menyer och matsedlar planeras med omsorg för miljö och hälsa. Råvarorna väljs efter säsong och i första hand från närområdet. I maträtter innehållande någon form av kött skall proteinet endast vara animaliskt. Av maträttens namn skall det tydligt framgå om det är en kött eller vegetarisk rätt. Varje vecka ska en lunchservering vara helt lakto-ovo-vegetarisk på förskolor, skolor och LSS.

Mindre svinn – mer mat i magen

Matsvinn kallas det matavfallet som är onödigt, eftersom maten hade kunnat ätits upp. Regeringen och FN:s mål är att matsvinnet ska halveras till år 2030.

För att minska matsvinnet i Svedala

- mäter vi matsvinnet fortlöpande
- arbetar vi enligt Livsmedelsverkets nationella arbetssätt för minskat matsvinn



- lagar vi maten nära matgästen.

Näringsriktig

Maten som serveras följer Livsmedelsverkets råd och rekommendationer för förskola, skola, LSS boende och äldreomsorg. Maten ska vara god, lockande och varierad. Valmöjlighet ska erbjudas där det finns möjlighet, för att alla ska hitta något som de är sugna på och maten ska hamna där den gör nytta – i magen.

Förskola och skola

Måltiderna till barn och ungdomar ska ge den energi och näring som de behöver för att växa, utvecklas och orka koncentrera sig under dagen. Skollagen ställer krav på att skolmåltiderna ska vara näringsriktiga. Att mat är avgörande för barns hälsa, utveckling och välbefinnande belyses även i FN:s barnkonvention. Måltiden ger oss en möjlighet att visa vad som är hälsosam mat och ge en bra grund för bra matvanor i framtiden.

LSS

Alla har rätt att bestämma hur de vill leva sina liv. Att förstå konsekvensen av olika livsstilsval och hålla fast vid hälsosamma vanor kan vara svårt. Därför är det viktigt med stöd i vardagen från personalen inom LSS som hjälper till vid matinköp och matlagning för att stimulera till självständiga och hälsosamma måltider.

Särskilt, ordinärt och trygghetsboende

För våra äldre matgäster ger måltiden en möjlighet att bevara livskvalitet, hälsa och funktionsförmåga, förebygga sjukdom, fallolyckor, trycksår, undernäring och depression. Till matgästerna på särskilda boende ska det serveras många, små måltider som är energi- och proteintäta samt spridas över dygnet. Nattfastan får inte vara längre än 11 timmar. Lunchen som serveras i vår seniorrestaurang och levereras hem till ordinärt boende är energi- och proteinrik.

Säker

Den som lagar och serverar mat åt andra har ett ansvar att följa gällande livsmedelslagstiftning för att garantera matgästerna säker mat.

De matgäster som av medicinska skäl alternativt är i behov av anpassade måltider ska få det tillgodosett på ett sätt som skapar trygghet genom hela matlagnings- och serveringskedjan.

Förbud mot nötter, mandel, jordnötter och sesamfrö på förskolor och skolor

På våra förskolor och skolor är det förbjudet att ta med och servera nötter, mandel, jordnötter och sesamfrö på grund av risken för allvarliga reaktioner hos barn och elever som är allergiska mot dessa. Detta gäller alla, både barn, elever, vårdnadshavare och medarbetare. Undantag



gäller för kommunens kök som kan använda livsmedel med märkningen "spår av". Därför är det viktigt att allergi mot dessa lämnas in som specialkost.

Förskola och skola

Specialkost innebär kost som är anpassad till ett visst sjukdomstillstånd. På våra förskolor och skolor ska behovet styrkas med intyg från läkare eller dietist. Det är då viktigt att detta innehåller all information som behövs för att säkerställa att rätt kost serveras. Eftersom behovet kan förändras när barnet växer ska uppföljning ske kontinuerligt.

Anpassade måltider kan erbjudas till barn och elever med konstaterade funktionsnedsättningar som har svårighet att äta och/eller delta i ordinarie måltiden. Detta ska styrkas med intyg från läkare eller dietist. Det långsiktiga målet är att utöka variationen i kosten och därför ska uppföljning och dialogmöten ske regelbundet.

På Svedala kommuns webbplats finns information om hur du ansöker om specialkost och anpassade måltider. Där hittar du även information om vilka andra anpassade måltider vi erbjuder. På skolorna är vår ambition att så många speciella önskemål som möjligt ska tillfredsställas av de två ordinarie maträtterna. Förskolorna som endast har ett alternativ serverar ett vegetariskt alternativ de dagar ordinarie maträtten inte tillgodoser önskemål om anpassad måltid av religiösa skäl.

Särskilt, ordinärt, trygghetsboende och LSS

Specialkost och anpassade måltider kan beställas av medicinska och religiösa skäl, samt vid önskemål om vegetarisk kost. På våra särskilda boende ordinerar kommunens sjuksköterskor konsistensanpassade måltider, extra energi- och proteinberikning och näringsdryck vid behov.

Måltidsservice

I kommunens egna kök är det Måltidsservice som planerar, tillagar och serverar måltider till våra matgäster inom förskola, skola och äldreomsorg. Våra matsedlar hittar du på Svedala kommuns webbplats.

Om du har frågor, önskemål eller bara är nyfiken så är du alltid välkommen att komma och knacka på till köket på din förskola, skola eller särskilda boende. Vi tar gärna emot studiebesök och visar upp vår verksamhet. Kontakta måltidscheferna vid intresse.

Du är även välkommen att följa oss på våra sociala medier. Sök på Måltidsservice, Svedala kommun på Facebook och Instagram där vi delar bilder från hela verksamheten. Några av våra kockar och kök har egna konton på Instagram. På kommunens webbplats hittar du vilka kök du kan följa.



Källor/ Fördjupning

Riksdagen, www.riksdagen.se

- FN:s Barnkonventionen (2018:1197)
- Hälso- och sjukvårdslagen (HSL)
- Lag om stöd och service till vissa funktionshindrade (LSS)
- Lagen om offentlig upphandling (2007:1 091) LOU
- Livsmedelslagen (2006:804)
- Renhållningslagen
- Skollagen (2010:800 kap 10)
- Socialtjänstlagen (SOL)
- Agenda 2030 och globala målen

Livsmedelsverket, www.slv.se

- Bra måltider i förskolan 2016
- Bra måltider i skolan 2018
- Bra måltider i äldreomsorgen 2018
- Handbok för minskat matsvinn – för verksamheter inom vård, skola och omsorg 2020
- Nordiska Näringsrekommendationer (NNR) 2012
- Skolmåltiden – en viktig del av en bra skola, SLV, Skolverket 2013
- Stor aptit på livet, men mindre aptit på maten? Råd om bra mat för äldre 2019
- Svenska Näringsrekommendationer (SNR) 2005
- Uppmuntra till bra måltider 2012

Skolverket, www.skolverket.se

- Läroplan för förskola 2018
- Läroplan för grundskolan, förskoleklassen och fritidshemmet 2011
- Läroplan för gymnasieskolan 2011

Kost & Näring

- Kost & Närings nationella rekommendationer för specialkost och anpassade måltider i förskola och skola

Kommunala dokument

- Kretsloppsplan 2021 - 2030
- Miljömålsprogram 2014
- Pedagogisk måltid, information till personal inom Utbildning 2018
- Pedagogisk måltid, information till chefer inom Utbildning 2018, reviderad 2020