



Riktlinjer för måltider inom stadens kommunala grundskolor

Inledning

Näringsriktiga, vällagade och välkomponerade skolmåltider ger eleverna goda förutsättningar för att orka med skoldagen. Måltiderna ska även grundlägga goda matvanor som är hållbara för både hälsa och miljö.

Skolmåltiden är att betrakta som en del av utbildningen. Det innebär att bestämmelserna i skollagen om att kommuner och skolor ska bedriva ett systematiskt kvalitetsarbete är tillämpliga också när det gäller skolmåltider för eleverna.

Skolmåltiderna regleras av lagar och förordningar såsom skollagen, livsmedelslagstiftningen och arbetsmiljölagen. Detta innebär att skolmåltiderna ska vara näringsriktiga enligt de svenska näringsrekommendationerna, att maten som serveras ska vara säker och att arbetsmiljön för de som arbetar i köken ska vara god.

Kommunfullmäktiges uppdrag till nämnden är tydligt, ”Stockholm ska bli en föregångskommun där elever och personal vet att de får en god, näringsrik och säker mat” (Stockholms stads budget 2012).

Riktlinjerna bidrar till likvärdig kvalitet för måltidsverksamheten i Stockholms stads kommunala grundskolor.

Styrdokument

Skollagen

Eleverna ska utan kostnad erbjudas näringsriktiga skolmåltider (10 kap. 10 § för grundskolan och 11 kap. 13 § för grundsärskolan).

Av lagkommentar framgår att de svenska näringsrekommendationerna ska vara utgångspunkt och med hänvisning även till Livsmedelsverkets vägledande dokument.

Läroplanen för grundskolan, förskoleklassen och fritidshemmet



Eleverna ska få kunskaper och förståelse för den egna livsstilens betydelse för hälsan, miljön och samhället.

Livsmedelsverket och Sveriges Kommuner och Landsting

Livsmedelsverkets råd "Bra mat i skolan" är till för att främja hälsosamma matvanor genom stöd till alla som arbetar med maten i förskolan och skolan. Råden visar hur de svenska näringsrekommendationerna kan omsättas i praktiken.

Sveriges Kommuner och Landsting har tagit fram branschriktlinjerna "Handbok för säker mat inom vård, skola och omsorg".

Stockholms miljöprogram 2012-2015

Stadens mål är att andelen ekologiska livsmedel som staden köper in ska uppgå till minst 25 %.

Utgångspunkter

Utgångspunkter för riktlinjerna är att

- alla elever ska få en hög kvalitet på skolmåltiderna vad gäller näringsinnehåll, sammansättning, måltidsmiljö, variation och måltidsupplevelse.
- skolmåltiden ska vara en del av utbildningen och bidra till att uppnå målet att eleverna får kunskaper och förståelse för den egna livsstilens betydelse för hälsan och miljön.

Syftet med riktlinjerna är att stadens skolor ska ha en likvärdig kvalitet för måltidsverksamheten. Alla enheter ska ha riktlinjerna som utgångspunkt i sitt fortsatta arbete med skolmåltiderna. Syftet är även att skolmåltiderna ska lyftas fram som en del av den pedagogiska verksamheten. Fritidshem och öppen fritidsverksamhet ska följa samma råd och rekommendationer som övriga skolan.

Måltiden ska vara en källa till glädje, ge inspiration och vara en trevlig stund och avkoppling från det övriga skolarbetet. Skolan ska göra bra livsmedelsval som främjar goda matvanor samt sätta maten och måltiderna i ett sammanhang. Stadens kommunala skolor ska även göra medvetna val avseende livsmedel, matlagningssätt, matsedelplanering och kompetensutveckling. Med gemensamma riktlinjer möjliggörs att alla elever får en hög kvalitet på näringsinnehåll, sammansättning, variation och måltidsmiljö.



Riktlinjerna anger lägsta acceptabla nivå och ska gälla all måltidsverksamhet i såväl tillagnings- som mottagningskök. De gäller både kommunalt drivna kök och skolor som har externa måltidsentreprenörer.

Riktlinjerna ska också användas då förfrågningsunderlag tas fram när upphandling av måltidsentreprenör genomförs.

Med utgångspunkt i de föreslagna riktlinjerna kommer förvaltningen att ta fram ett stöd- och tillämpningsmaterial inklusive uppföljning och utvärdering samt utbildningsprogram och information till skolorna.

Riktlinjer

Måltiderna

Flera faktorer påverkar upplevelsen av måltiden. Det är av stor vikt att skolorna hjälper eleverna att göra bra val och grundlägga goda kostvanor.

- Skolorna ska följa Livsmedelsverkets råd och rekommendationer om näringsinnehåll, livsmedelsval och serveringsfrekvenser.
- Lunchen ska helst bestå av två huvudrätter per dag, varav en vegetarisk. Det ska dagligen finnas ett variationsrikt salladsbord, bröd, bordsmargarin, mjölk och vatten.
- Matlagningsmetoder/matlagningstekniker som bidrar till hälsosam mat ska tillämpas samt att det är så kort tid som möjligt mellan tillagning och servering för att bevara näringsinnehåll och god smak.
- Matsedlarna ska, förutom att uppfylla de näringsmässiga kraven, vara säsongsanpassade. Enheterna ska sträva efter att öka mängden vegetabiliska samt ekologiska livsmedel.
- Specialkost ska serveras på grund av medicinska skäl. Specialkost av religiösa och etiska skäl ska i möjligaste mån tillgodoses.

Schemaläggning

- Lunchen ska schemaläggas så att alla elever får möjlighet att äta i lugn och ro utan tidspress och den bör serveras ungefär mitt i elevens arbetsdag samt så långt som möjligt vid samma tidpunkt varje dag.



- Skolorna ska sträva efter att lunch serveras tidigast 11.00. Lunch får inte serveras före 10.30.

Säker mat

Alla matgäster ska känna sig trygga med att den mat som serveras har hanterats korrekt och är säker ur såväl hygieniskt perspektiv som för elever i behov av specialkost.

- Skolorna ska följa Sveriges Kommuner och Landstings branschriktlinje för god hygienpraxis.
- Nyanställda och vikarier i köket ska omgående få en introduktion i livsmedelshygien.
- Nötter, mandel, jordnötter, sesamfrö ska inte förekomma i skolans måltider.

Utbildning

Genom regelbundna utbildningar ges förutsättningar för en hög kompetens inom verksamheten.

- All måltidspersonal ska kontinuerligt genomgå adekvata utbildningar för att hela tiden hålla sig uppdaterade i frågor som rör mat, måltider och gällande lagstiftning.

Utveckling/utvärdering

För att garantera näringsriktiga skolmåltider enligt skollagen och upprätthålla en hög och jämn nivå på skolmåltiderna är det viktigt med kontinuerlig utvärdering och utveckling.

- Matråd eller ett liknande forum för utveckling av skolmaten ska finnas på varje skola.
- Skolorna ska aktivt arbeta med att göra eleverna medvetna om hur deras val av livsmedel och livsstil påverkar miljön.
- Skolmåltiderna ska årligen utvärderas och följas upp genom egenkontroll på skolnivå.