



2010-09-13

M-förvaltningen

## **Kostpolicy för måltider inom kommunala förskolor och skolor i Vellinge kommun**

Vellinge kommun har som målsättning att servera god, näringsrik och varierad kost till våra barn/elever. Varje grundskola ska ha eget kök. Maten ska ätas i en lugn och inbjudande miljö tillsammans med personalen som har möjlighet att förmedla en positiv inställning till mat och måltider.

### **Matlagning från grunden**

I våra kök lagas maten från grunden så långt det är möjligt. Till viss del använder vi halvfabrikat där kvalitetskrav ställs på innehållet i produkterna.

### **Ekologiska livsmedel**

Vellinge kommuns ambition är att successivt öka andelen ekologiska livsmedel. Fr o m 2010-01-01 är all mjölk, yoghurt, fil och matfett som serveras ekologiskt producerat och utökning av sortimentet sker kontinuerligt.

### **Måltider**

I förskolan serveras frukost, lunch och mellanmål  
I skolan serveras lunch. Frukost serveras till barn som är inskrivna på fritids  
En del skolor erbjuder frukost till självkostnadspris

### **Näringsinnehåll**

Varje enhet ska följa de nationella riktlinjer som finns för luncher inom förskolan och grundskolan. Luncherna ska ge 25-35 procent av det dagliga energiintaget. Fördelningen av de energigivande näringsämnen bör vara:

- Protein – max 20 E%
- Fett – max 30 E%
- Varav mättat fett – max 10E%
- Kolhydrat – minst 50 E%

Måltiderna som serveras ska vara kompletta – dvs innehålla följande:

Varmrätt: kött/fisk/vegetariskt alternativ, **och**  
potatis/ris/pasta/ eller likvärdigt, **och**  
grönsaker/rotfrukter – varma och kalla, **och**  
dryck – vatten/mjölk, **och**  
bröd med matfett

För att kunna optimera näringsinnehållet avseende vitaminer och mineraler bör det finnas bra variation vid val av råvaror.

### **Matsedelsplanering**

Upprättade riktlinjer för matsedelsplanering ska följas vid varje enhet.

### **Specialkost**

För att säkra kompetensen i att kunna utforma och servera säker och näringsriktig specialkost, ska specialkosten vara en ingående del i kompetensutvecklingsplanen för personalen. Specialkosten ska tillredas och förvaras på ett sätt som garanterar säkerheten för eleven. Innehållsdeklarationer ska noggrant kontrolleras avseende bl a innehåll. Det är önskvärt att specialkosten är så lik dagens ordinarie varmrätt som möjligt, men ännu viktigare är det att servera ett säkert och näringsrikt alternativ.

### **Personals kompetens**

Varje platschefområde ansvarar för att kompetensutvecklingsplan finns för måltidspersonalen. Denna plan ska överensstämma med respektive personals behov (beroende på ansvar och befogenheter) för att kunna säkra att god, näringsriktig och säker mat serveras.

### **Hygien**

Upprättad hygienrutin ska följas vid varje enhet

### **Elevers uppfattning om mat och planering**

Varje platschefsområde ansvarar för att organisation, planering och scheman fungerar på ett optimalt sätt. Matråd med representanter för eleverna, måltidspersonal och pedagogisk personal ska finnas på varje enhet.