

# KOSTPOLICY

**RIKTLINJER FÖR  
KARLSTADS OCH HAMMARÖ  
KOMMUNALA GYMNASIESKOLOR**



**VÅRT MÅL ÄR ATT DITT MÅL SKA BLI ETT BRA MÅL**



# ÖVERGRIPANDE MÅL

- Skollunch ska erbjudas utan avgift till alla elever som är antagna vid de kommunala gymnasieskolorna.
- Skollunchen ska grundlägga och främja goda kostvanor och bestå av en god, vällagad och näringsriktig måltid som ger eleverna 30 procent av deras dagliga behov av energi och näringsämnen enligt gällande rekommendationer.
- Skollunchen ska anordnas så att den medverkar till att elevernas utbildning, fysiska och sociala utveckling, enligt läroplanens mål uppnås.
- Skollunchen ska vara ett naturligt inslag i elevernas skoldag och ska serveras i en trevlig och lugn miljö.
- Måltider som levereras enligt överenskommelse till Barn- och ungdomsnämnden och Vård- och omsorgsnämnden ska följa de riktlinjer på energi- och näringsvärde enligt gällande rekommendationer för berörda kunder.
- År 2020 är målet att 50 procent av skolmaten ska vara ekologiska produkter. Tillgång och ekonomi styr i vilken omfattning och ökning inköpen sker.



# ARBETSOMRÅDEN FÖR ATT UPPNÅ MÅLEN

## MENY

Matsedeln ska vara variationsrik och anpassad till målgruppen. En gemensam matsedel finns för gymnasieskolorna. En vegetarisk rätt finns alltid som alternativ.

Salladsbuffén ska ge möjlighet att komponera en salladsmåltid med grönsaker, baljväxter, samt till exempel pasta, couscous eller ris och dressing.

I planeringen av menyn läggs alltid vikt vid att säsongsanpassade livsmedel används. Detsamma gäller nyckelhålmärkta produkter.

Måltider som levereras enligt överenskommelse till Barn- och ungdomsnämnden följer samma matsedel som gymnasieskolan. Menyn till Vård- och omsorgsnämndens kunder kompletteras av ytterligare ett alternativ.

Maträtterna ska komplettera varandra så att matgäster/kunder som av medicinska, etiska, eller religiösa skäl inte kan äta det ena alternativet ska kunna få sitt näringsmässiga behov tillgodosett genom att välja det andra alternativet.

## MÅLTIDEN

Skollunchen ska följa Livsmedelsverkets näringsrekommendationer för skollunch, vilket tillgodoser cirka 30 procent av det dagliga energi- och näringsinnehållet. Rekommendationen gäller hela måltiden, inklusive bröd, mjölk och salladsbuffé och gäller i genomsnitt under en vecka.

Detta ska ingå i dagens skollunch: lagad huvudrätt, bröd, matfett, salladsbuffé, mjölk.

Som hjälpmedel vid planeringen av serveringen ska tallriksmodellen användas. Den visar en god balans i en komplett måltid.

## **SPECIALKOST**

### **Medicinska koster**

Specialkost kan alltid tillhandahållas av medicinska skäl om ansökan med intyg från elevhälsan visas. Exempel på medicinska koster är: glutenfri, laktosfri, äggfri, komjölksproteinfri, fiskfri, samt övriga individuella allergikoster.

### **Religiösa skäl**

Kost kan även tillhandahållas av religiösa och etiska skäl, med vissa föreskrifter. Av religiösa skäl kan vi tillhandahålla koster som inte innehåller griskött, nötkött, inälvsmat, blod/blodprotein.

Däremot har vi inte möjlighet att erbjuda halal eller koschermat, detta på grund av svårigheter med tillgång av råvaror som ingår i dessa koster. I en del religiösa koster kan man själv lätt utesluta vissa livsmedel som man inte anser rena, t ex matfett innehållande lecitin. Dessa produkter ersätts inte med annat.

### **Etiska skäl**

Vi erbjuder, ur närings- och arbetssynpunkt, laktovegetarisk och lakto-ovo-vegetarisk kost, dvs vegetarisk kost inklusive mjölk- och äggprodukter. Vegankost erbjuds som specialkost. Föräldrar till omyndiga elever som väljer vegankost kommer att informeras om detta, eftersom vi då inte kan garantera Livsmedelsverkets näringsrekommendationer. För att komplettera måltiden hänvisar vi i övrigt till tillbehören i salladsbuffén.

Vid all servering och leverans av specialkost bör man sträva efter att maten, så långt det är möjligt, liknar den mat som serveras till de andra samma dag.

Ansvarig personal vid köken ska ha en dialog med elevhälsan och eleven för att uppnå bästa resultat. Uppdatering av aktuella specialkoster ska ske varje hösttermin för att undvika inaktuella kostavvikelser. Gäller både producerande och mottagande kök.

## **MÅLTIDSORDNING**

Lunchen ska schemaläggas på ett sådant sätt att alla elever får möjlighet att äta sin lunch i lugn och ro och utan tidspress. Matrådet på skolan ska vara diskussionsforum för måltidsordningen. Matrådet träffas minst två gånger per år.

## **AVFALLSHANTERING**

Alla kök ansvarar för att sortera sina sopor enligt Karlstads kommuns avfallsplan. Alla kök ska delta i avfallssorteringen av matavfall.

## **LIVSMEDELSHYGIEN**

För alla kök som tillagar, serverar och levererar mat gäller att Livsmedelslagen följs.

Detta innebär att alla kök ska arbeta efter ett fungerande och dokumenterat egenkontrollprogram för sin köksverksamhet. Genom egenkontrollen säkras kvalitén i köksverksamheten genom förebyggande insatser. Alla egenkontrollprogram ska godkännas av miljö- och hälsoskyddskontoret.



## **LIVSMEDELSAVTAL**

Alla köksverksamheter ska avropa från befintliga livsmedelsavtal.

Karlstads kommun tillsammans med Hammarö kommun har ett gemensamt ramavtal på livsmedel och upphandlar med höga kvalitetskrav. Genom den samlade kvantiteten erhålls också de lägsta priserna. Samtliga anbudsprodukter är utvalda enligt kommunernas kravspecifikationer. Målet är att öka inslaget av etiska krav i upphandlingen.

## **HÅLLBAR UTVECKLING**

Livsmedel som producerats, transporteras och tillagats på minsta miljöstörande sätt ger en minskad miljöpåverkan och resursförbrukning. Genom att medvetet välja livsmedel och säsongsanpassa inköpen kan vi påverka utvecklingen positivt och arbeta för ett hållbart samhälle.

## **KOMPETENS**

Alla anställda inom skolmåltidsverksamheten ska ha god kompetens i matlagning, diet och allergikost samt livsmedelshygien.

Skolmåltidspersonalen ska också ha en social kompetens för att arbeta med service och med ungdomar. Fortlöpande kompetensutveckling sker under lovdagar.



## **UPPFÖLJNING/KVALITETSSÄKRING**

Kvalitetssäkring ska vara ett verktyg för planering, uppföljning och analys av verksamheten. Den ska vara ett hjälpmedel för den personal som arbetar i verksamheten för att vid behov göra förändringar.

En kvalitetssäkring är en utvärdering av den serverade maten på måltids- och livsmedelsnivå. Genom att använda de måltidsmallar, frekvenser och portionsstorlekar som anges i de riktlinjer som ska följas, kan en kvalitetssäkring göras regelbundet.

Godkännande av egenkontrollprogrammet från Miljö- och hälsoskyddskontoret är ytterligare en kvalitetssäkring.

Vid varje gymnasieskola ska ett matråd finnas. Matråden ska bidra till att ge eleverna möjligheter att påverka och ge förutsättningar till delaktighet.



## **ANSVAR**

Kökschefen är ytterst ansvarig för uppföljning av mål, fördelning av tilldelade resurser samt ansvarar för kvalitetssäkringen kring måltiderna.

Kökschefen ansvarar också för samordning av kompetensutveckling och fortbildning av skolmåltidspersonal.

Köksansvarig ansvarar för den dagliga driften i köket, tillagning och sammansättning av måltiden samt att leveranser, servering och transporter sker enligt gällande rutiner och att egenkontrollprogrammet följs.



## **STYRANDE DOKUMENT OCH RIKTLINJER**

Överenskommelsen om kökssamordning mellan Barn- och ungdomsnämnden, Vård- och omsorgsnämnden och Karlstads-Hammarö gymnasienämnd, reviderad 2008-06-10

Kommunallagen

Arbetsmiljölagen

Livsmedelslagen – [www.slv.se](http://www.slv.se)

Livsmedelsverkets riktlinjer ”Bra måltider i skolan för förskoleklass, grundskola, gymnasieskola och fritidshem”

Lagen om offentlig upphandling

Upphandlingspolicy för koncernen Karlstads kommun

Produktansvarslagen

Svenska näringsrekommendationer

Riktlinjer för restaurang och storhushåll

Agenda 21



**KARLSTAD.SE**