



Ystads kommun

Riktlinjer för hållbar mat i förskola, skola och fritidshem 2016-2020

Framtagen i samarbete mellan Kultur o Utbildning och Samhällsbyggnad.

Innehåll

Inledning	2
Struktur.....	2
Utgångspunkt - En bra måltid är mer än maten på tallriken	3
Lagstiftning.....	3
Avtal och inköp.....	3
Ansvar	2
Politikens ansvar	4
Ansvarsfördelning Samhällsbyggnadsnämnden	4
Ansvarsfördelningen inom Barn- och utbildningsnämnden	4
Ansvarsfördelningen inom Gymnasienämnden.....	5
Samverkan	6
Måltidskvalitet och matglädje.....	7
Kompetens	7
Kök.....	7
Mat lagad från råvaran	7
Integrerad	8
Pedagogisk måltid.....	8
Integrerad lunch	8
Trivsam.....	9
Schemaläggning	9
Måltidsmiljöns utformning.....	9
Mötet i skolrestaurangen	9
Näringsriktig.....	10
Energiinnehåll och måltidsordning	10
Elevcafeteria	11
Säker	12
Livsmedelslagstiftning – egenkontroll.....	12
Specialkost.....	12
Barn/elever i kök	12
Nötförbud	12
Utflykt och trivselkväll förskola/skola	13
Hållbar	14
S.M.A.R.T.....	14
Fairtrade City.....	15
Matsvinn.....	15
Uppföljning och utvärdering.....	16

Inledning

Mat och måltider är centrala i våra liv, som njutning, källa till glädje, som möteplats och som kulturbärare. Maten påverkar också i stor utsträckning miljön. Goda och bra måltider ger nöjda matgäster, stolt personal och kan bidra till att höja kvaliteten i hela verksamheten.

Måltiderna i förskola och skola har betydelse för en jämlik hälsa, social gemenskap, trivsel och barns/elevs förutsättningar för lärande. Förskola och skola har möjlighet att på ett positivt och naturligt sätt främja goda levnadsvanor hos barn i alla åldrar.

Struktur

Kommunens styrdokument för mat och måltider är uppdelat i tre delar: **Policy för hållbar mat, Riktlinjer för hållbar mat i förskola, skola och fritidshem** och Social Omsorgs Kost och nutritionspolicy.

Policy för hållbar mat är kommunövergripande och ska vara ett stöd för kommunens verksamheter samt vara vägledande vid upphandling av externa måltidslösningar. **Policy för hållbar mat** utgår från nedanstående mål antagna av kommunfullmäktige:

- Alla verksamheter i kommunen har en konsumtion som är skonsam för miljön och socialt hållbar
- Andelen inköpta ekologiska livsmedel i den kommunala verksamheten är minst 35 procent till 2020
- Växthusgasutsläppen i Ystads kommun har år 2020 minskat med 60 procent jämfört med år 1990
- 100 procent av inköpta bananer, kaffe och te ska vara etiskt certifierat t.o.m 2016, målet utökas löpande med nya produktgrupper
- Mål för minskat matsvinn samt ökad utsortering och återvinning i antagen renhållningsordning
- År 2020 ska även övriga ambitioner i **Policy för hållbar mat** ha uppnåtts.

Riktlinjer för hållbar mat i förskola, skola och fritidshem reglerar arbetet med mat och måltider i kommunens verksamheter. **Riktlinjerna** innehåller ansvarsfördelning och anger både *vad* som ska uppnås och *hur* det ska uppnås. **Riktlinjerna** gäller för de som köper in, tillagar, beställer och serverar mat och dryck. **Riktlinjerna** omfattar all mat och dryck som serveras i förskola, skola och fritidshem samt i cafeterior.

Syftet med **Riktlinjer för hållbar mat i förskola, skola och fritidshem** ska säkerställa att:

- måltiderna främjar en hållbar utveckling utifrån social, miljömässig och ekonomisk hållbarhet.
- måltiderna är näringsrika, goda och omväxlande samt anpassas efter matgästens behov
- alla som arbetar inom förskola, skola och fritidshem ska ha ett gemensamt synsätt och medverka till att barn/elever får bra mat.

Utgångspunkt - En bra måltid är mer än maten på tallriken

Ystads kommuns riktlinjer för hållbar mat i förskola¹, skola och fritidshem utgår från Livsmedelsverkets skrifter *Bra mat i skola – råd för förskoleklass, grundskola, gymnasieskola och fritidshem* (2013) och *Bra mat i förskola – råd för förskola och familjedaghem* (2007).

Med utgångspunkt i råden har Livsmedelsverket tagit fram en måltidsmodell i form av ett pussel med sex bitar. Modellen ger ett helhetsperspektiv på måltiden och kan användas i planering och uppföljning av den offentliga måltidsverksamheten.



Lagstiftning

Enligt skollagen har elever i grundskolan rätt till kostnadsfria och näringsriktiga skolmåltider med utgångspunkt i svenska näringsrekommendationer. Det finns inget liknande lagkrav på den mat som serveras i förskola, förskoleklass eller i fritidshem. Då Ystads kommun eftersträvar en likvärdig förskola, skola och fritidshem utgår Barn- och utbildningsnämnden från att alla verksamheter ska ha samma kvalitetskrav som grundskolan. Att mat är avgörande för barns/elevs hälsa, utveckling och välbefinnande framgår i FN: s konvention för barns rättigheter (artikel 24, 2c och e), *Barn har rätt att få näringsrika livsmedel i tillräcklig omfattning och rent dricksvatten, och undervisning i näringslära.*

Avtal och inköp

Verksamheterna följer gällande ramavtal, säsongsanpassar sina inköp, planerar för färre leveranser och arbetar för att minska matsvinn. Ystads kommuns inköps- och upphandlingspolicy följs i verksamheterna, genom att följa dessa kriterier tillhandahåller verksamheterna livsmedel av hög kvalitet som produceras på ett sätt som innebär att miljöstörningar begränsas och att djur i livsmedelsproduktion behandlas väl och inte utsätts för lidande. Inköp av livsmedel ska ske inom upphandlat avtal, genom att handla inom avtal har vi möjlighet att få bra priser på de varor vi använder mest och hålla matkostnaderna på en så låg nivå som möjligt.

¹ I begreppet förskola inkluderas fortsättningsvis även annan pedagogisk omsorg

Ansvar

Politikens ansvar

I skollagen finns krav på att varje huvudman och förskole- och skolenhet ska bedriva ett systematiskt kvalitetsarbete där verksamheten kontinuerligt planeras, följs upp och utvecklas. Eftersom skolmåltiderna är en del av utbildningen omfattas även de av kravet.

Den som serverar mat åt andra, har enligt livsmedelslagen, ett ansvar för att maten är säker². Det primära ansvaret för livsmedelssäkerheten har livsmedelsföretagaren och i en kommunal verksamhet är det nämnderna som är livsmedelsföretagare.

Ansvarsfördelning inom Samhällsbyggnadsnämnden

Enhetschef kost

Ansvarig för:

- tillagningskök: livsmedelslokal och den verksamhet som bedrivs, personal, livsmedelsinköp och utrustning
- mottagningskök i förskolor: endast personal
- att livsmedelslagstiftning följs
- att upprätta och följa egenkontrollprogram
- att måltiderna är näringsriktiga
- att kockar och måltidsbiträden får nödvändig kompetensutveckling
- måltidsmiljön i skolrestaurangen (ej kök) under skoltid i samarbete med rektor
- att **Policy för hållbar mat** samt **Riktlinjer för hållbar mat i förskola, skola och fritidshem** implementeras i verksamheten
- uppföljning av **Riktlinjer för hållbar mat i förskola, skola och fritidshem**.

Kock & Måltidsbiträde

Ansvarig för:

- att följa livsmedelslagar samt Samhällsbyggnads Egenkontrollprogram
- att följa **Policy för hållbar mat** samt **Riktlinjer för hållbar mat i förskola, skola och fritidshem**
- att tillaga och servera måltider enligt beställning av Kultur & utbildning
- att aktivt delta i olika mötesformer med elever, pedagogisk personal och vårdnadshavare
- att aktivt delta i skolans arbete gällande måltider och goda levandsvanor
- att tillsammans med rektor årligen genomföra SkolmatSverige³.

Ansvarsfördelning inom Barn- och utbildningsnämnden

Samordningen

Ansvarig för:

- att upprätta och uppdatera **Egenkontrollprogram livsmedelslagstiftning**
- att upprätta plan för implementering av att **Policy för hållbar mat** samt **Riktlinjer för hållbar mat i förskola, skola och fritidshem** i verksamheterna
- att vid behov eller efterfrågan samordna kompetensutveckling gällande **Policy för hållbar mat** samt **Riktlinjer för hållbar mat i förskola, skola och fritidshem**
- att årligen sammanställa SkolmatSveriges rapport för Ystads kommun.

² Säker mat innebär att ingen matgäst riskerar att bli sjuk

³ SkolmatSverige är ett verktyg som hjälper grundskolor och kommuner att utvärdera, dokumentera och utveckla kvaliteten på sina skolmåltider - utifrån ett helhetsperspektiv

Rektor

Ansvarig för:

- att **Policy för hållbar mat** samt **Riktlinjer för hållbar mat i förskola, skola och fritidshem** implementeras i verksamheten
- måltidsmiljön i skolrestaurangen (ej kök) i samarbete med enhetschef kost under skoltid
- att tillsammans med kock årligen genomföra SkolmatSverige
- att förvaltningens **Egenkontrollprogram enligt livsmedelslagstiftning** följs i de verksamheter som har livsmedelsansvar
- att personal som hanterar livsmedel får nödvändig kompetensutveckling
- uppföljning av **Riktlinjer för hållbar mat i förskola, skola och fritidshem**
- att utse matradsrepresentant
- elevcafeteria på berörda enheter.

Förskolechef

Ansvarig för:

- att **Policy för hållbar mat** samt **Riktlinjer för hållbar mat i förskola, skola och fritidshem** implementeras i verksamheten
- måltidsmiljön på förskolan
- att förvaltningens **Egenkontrollprogram livsmedelslagar** följs i de verksamheter som har livsmedelsansvar
- uppföljning av **Riktlinjer för hållbar mat i förskola, skola och fritidshem**
- att all personal som hanterar livsmedel får nödvändig kompetensutveckling
- mottagningskök: livsmedelslokalen och verksamheten som bedrivs där, kostnaden för livsmedelsinköp samt utrustning/reparationer
- att utse matradsrepresentant.

Personal i Kultur o Utbildning

- följer **Policy för hållbar mat** samt **Riktlinjer för hållbar mat i förskola, skola och fritidshem**
- matradsrepresentant deltar regelbundet i förskolans/skolans matråd
- personal tillreder frukost och mellanmål enligt **Riktlinjer för hållbar mat i förskola, skola och fritidshem** i de verksamheter där det förekommer
- pedagog/mentor ansvarar för att vidarebefordra barns/elevs intyg gällande specialkost till berörda
- personal med livsmedelshanteringsansvar följer **Egenkontrollprogram enligt livsmedelslagstiftning**.

Matradsrepresentant

- sammankallar och deltar i verksamhetens matråd
- bedriver tillsammans med förskolechef/rektor och kock ett utvecklingsarbete kring hållbar mat i förskola, skola och fritidshem
- är länk mellan förskola/skola/fritidshem och kök.

Ansvarsfördelning inom Gymnasienämnden

Utbildningschef för Ystad gymnasium och vuxenutbildningen

Ansvarig för:

- att kriterier i **Policy för hållbar mat** samt **Riktlinjer för hållbar mat i förskola, skola och fritidshem** följs
- skolrestaurangen i samverkan med kostansvarig

- att rektorer och schemaläggare, lägger lunch på lämpligt sätt

Kostansvarig chef på Ystad gymnasium

Ansvarig för:

- att upprätta egenkontrollprogram och följa livsmedelslagstiftningen
- att kockar och måltidsbiträde får nödvändig kompetensutveckling
- att måltiderna är näringsriktiga genom årlig uppföljning i SkolMatSverige
- kvalitetsuppföljning av **Riktlinjer för hållbar mat i förskola, skola och fritidshem** i skolrestaurangen
- tillagningsköket, livsmedelslokalerna, skolrestaurangen och elevcafeteriorna
- Ystad Gymnasiums kostpersonal
- att upphandlingsavtal följs för att gynna en hållbar miljö och att transporter kortas så mycket det går
- att det kommer vara en större del ekologiskt och miljövänligt
- följa och samverka till att kommunens **Riktlinjer för hållbar mat i förskola, skola och fritidshem** följs

Samverkan

Kundträffar

Kundträffar genomförs två gånger per år för erfarenhetsutbyte och utvecklingsarbete. Sammanställande är avdelningschef för kost och lokalvårdsavdelningen. Förskolechefer, rektorer och verksamhetsledare ingår.

Kvalitetsgrupp

Kvalitetsgruppen träffas två gånger per år för att följa upp och revidera **Riktlinjer för hållbar mat i förskola, skola och fritidshem** och andra gällande dokument samt samordna kompetensutveckling för personal. Gruppen följer årligen upp och analyserar SkolmatSveriges kommunrapporten för och tar fram förbättringsområden. I gruppen ingår representanter från Samhällsbyggnad och Kultur o Utbildning. Folkhälsostateg Kultur o Utbildning är sammankallande.

Matråd

Barn/elever har möjlighet att engagera sig i förskolans/skolans matråd och på så sätt bidra till utvecklingsarbete kring hållbar mat i verksamheten. Ökad delaktighet leder till ökat ansvarstagande och på så vis blir det en del av det demokratiska arbetet. Att på ett pedagogiskt sätt förmedla fakta om matens betydelse för hälsan och dess påverkan på miljön och samtidigt respektera barns/elevs egen ståndpunkt är viktigt. Barns/elevs demokratiska förståelse och inflytande stimuleras bland annat genom en särskild vecka då deras önskemål av måltider står på menyn.

I matrådet ingår elever (skola), pedagogisk personal och kock. Pedagogisk personal är sammankallande till matråden. Enhetschef för kost, förskolechef/rektor samt skolsköterska medverkar vid behov. Matrådet träffas minst en gång per termin och minnesanteckningar skrivs.

Måltidskvalitet och matglädje

Förskola, skola och fritidshem arbetar för att uppnå angivna mål och ambitioner i Ystads kommuns **Policy för hållbar mat. Riktlinjer för hållbar mat i förskola, skola och fritidshem** ska ligga till grund för alla livsmedelsinköp och hantering inom förskola, skola och fritidshem. En bra måltid är inte bara det som ligger på tallriken, måltiden är också en resurs i det pedagogiska arbetet. Barn, elever och pedagoger ska involveras i verksamheten och kvalitetsarbetet. I måltidskvalitet och matglädje ingår Livsmedelsverkets pusselbit *god*.

Kompetens

Inom kostverksamheten finns engagerad och utbildad personal. Kompetensen hos kockar och måltidspersonal tas tillvara exempelvis genom att de medverkar på samlingar och lektioner inom områdena mat, hälsa och miljö. All personal med ansvar för livsmedelshantering har rätt grundutbildning inom livsmedelslagstiftning, egenkontrollprogram, storhushåll och restaurang. För att kunna upprätthålla en hög kompetens ska personalen fortlöpande ha tillgång till professionellt stöd och kunskapsutveckling.

Kök

Inom Samhällbyggnad/Kultur o Utbildning finns olika typer av kök (tillagningskök, mottagningskök, serveringskök). Tillagningskök lagar och serverar mat direkt i intilliggande restaurang och/eller levererar mat till ett mottagningskök eller till en mottagningsenhet. Mottagningsköket tar emot huvudmålet från ett tillagningskök, personalen på plats bereder frukost och mellanmål. Serveringsköket får samtliga måltider laverade från tillagningskök.

Mat lagad från råvaran

Samhällsbyggnad och Kultur o Utbildning strävar efter att servera mat lagad från råvaran. Med råvaror menas livsmedel som inte värmts upp eller tillagats i förväg. Till råvara räknas även livsmedel som har genomgått olika konserveringsmetoder och/eller mekanisk bearbetning i syfte att förlänga hållbarheten eller för att förbereda råvaran för användning i köken. Exempel på sådana råvaror är skalad potatis, hackad lök, strimlat kött, torkad pasta, frusna bär samt konserverade grönsaker.

Integrerad

Mat och måltider i förskola, skola och fritidshem är en del av utbildningsverksamheten. Förutom att ge energi och näring ska måltiden användas som ett pedagogiskt verktyg. Mat och måltider ger barn/elever kunskap om en hållbar livsstil, andra kulturer och nya smaker.

Måltiden kan användas i pedagogiskt syfte på olika sätt t.ex. menyn kan följa olika undervisningstema, kocken kan redovisa matens näringsinnehåll eller miljöpåverkan, tillsammans med barn/elever mäta konsumtion och svinn, låta barn/elever praktisera i köken och besöka livsmedelsproducenter.

Pedagogisk måltid

Syftet med en pedagogisk måltid är att ge tillfälle till samvaro mellan barn/elev och vuxen. Den bidrar till att ge barnet/eleven en naturlig inställning till och en positiv upplevelse av måltider där den vuxne är en förebild och ett stöd. Den pedagogiska måltiden ska uppmuntra till att utforska smaker, dofter, färger och konsistenser, nya livsmedel och olika matkulturer. Att sitta vid samma bord och äta ger tillfälle till samtal som kan handla om varifrån maten kommer, vad som händer med maten i kroppen, varför olika sorters livsmedel behövs, matens påverkan på miljön och livsmedelsproportioner på tallriken.

Integrerad lunch

För att minska stress och risk att eleverna äter för lite strävar skolan efter integrerad lunch. Integrerad lunch innebär att klassen tillsammans med läraren går till skolrestaurangen och äter. När klassen ätit färdigt går den tillbaka till klassrummet och fortsätter lektionen. Rast för lekar och utevistelse läggs före måltiden eller vid annan tidpunkt.

Trivsamt

Måltiden i förskola, skola och fritidshem är förutom maten på tallriken i stor grad även påverkad av måltidsmiljön dvs. mötet med barn/elev, personal, rummets utformning och möblering, temperatur, dofter, ljus och ljud. Måltidsmiljön är avgörande för helhetsintrycket av måltiden och avgör om måltiden uppfattas som trivsamt. Maten i förskola, skola och fritidshem är en viktig del av barns/elevs arbetsmiljö.

Schemaläggning

Schemat ska läggas så barn och elever får fasta och regelbundna tider för måltider. Verksamheterna strävar efter att lunchen serveras mellan kl. 11.00 och kl. 13.00. Eleverna får minst 20 minuter till att sitta vid bordet att äta och umgås. Utöver det tillkommer tid för att ta mat, lämna disk och att ta sig till och från matsalen. En integrerad lunch är att eftersträva.

Måltidsmiljöns utformning

Lokalerna ska vara rena, fräscha och trivsamma för att skapa matlust. Storleken på lokalen ska vara väl anpassad och gärna fördelad på flera mindre rum. Det ska finnas en blandad möblering och belysning vid borden. Ljudnivån ska vara trivsamt och måltidsmiljön lugn och trygg med barn/elever och vuxna som äter tillsammans. Viktigt för skolrestaurangen är att det finns en genomtänkt logistik.

Mötet i skolrestaurangen

Restaurangen ska vara utformad så att både elever och vuxna tycker det är trevligt att äta där. Skolans trivselregler följs. Skolans meny ska presenteras på hemsidan, i appen och i skolrestaurangen med en skylt på *Dagens lunch* med rättens namn och innehåll.

Näringsriktig

De svenska näringsrekommendationerna (SNR) anger rekommenderat dagligt intag av näringsämnen och referensvärden för energi för olika kön och åldersgrupper.

Rekommendationerna är till för att ge förutsättningar för god hälsa och minska risken för kostrelaterade sjukdomar. SNR baseras på de nordiska näringsrekommendationerna (NNR).

Det finns inga stora skillnader mellan näringsriktig mat för barn och för vuxna, men matens näringsinnehåll är särskilt viktigt för de unga som växer och utvecklas. Ystads kommun följer Livsmedelsverkets riktlinjer för näringsriktighet i förskola, skola och fritidshem⁴.

Energiinnehåll och måltidsordning

Att äta på regelbundna tider är en fördel och det ska inte vara för långt mellan måltiderna.

Energi och näringsinnehåll för en hel dag fördelas enligt följande: Frukost ger 20-25 % av dagens energi, lunch 25-35 % och middag 25-35 %. Resten kommer från ett till tre mellanmål.

Frukost och mellanmål

Frukost och mellanmål serveras i förskola och fritidshem. För elever som inte vistas på fritidshem finns möjlighet att köpa frukost och mellanmål. Frukosten motsvarar 20-25 % av dagens energi och mellanmålet på eftermiddagen motsvarar 10-15 %. Frukt/grönsak erbjuds barn/elever på förmiddagen och efter 16.30.

Frukosten bygger på produkter med nyckelhålmärkning⁵ och består av gryn/flingor/müsli/bröd, magra ekologiska mejeriprodukter samt frukt/bär/grönsak. Målet är att erbjuda olika typer av frukost så alla känner igen sig någon dag i veckan.

Mellanmål som serveras ska bestå av samma livsmedel som frukost. Maten ska vara lätt att variera och bereda. Mellanmål erbjuder bra tillfällen att kombinera livsmedel på nya sätt.

Lunch

Varje dag serveras en komplett lunch som ska innehålla 25-35 % av det dagliga behovet av energi och näringsämne⁶.

- Vid lunch i skolan bör minst två rätter erbjudas varav en är ett lakto-ovo-vegetariskt⁷.
- Salladsbuffén ska innehålla minst fem komponenter (undantag görs vid lov och utflykt) och locka till nyfikenhet att prova nya sorter och komplettera måltiden enligt tallriksmodellen. Av dessa bör minst tre vara av typen "fiberrika grönsaker och rotfrukter", minst en baseras på baljväxter och en sort i form av salladsgrönsak eller frukt. Salladsbuffén har tydlig information om innehåll vid servering.
- Hårt bröd och bredbart fett serveras till alla måltider i skolan.
- Dryck som serveras är lättmjölk och vatten.
- Rätterna presenteras för matgästen enligt tallriksmodellen.
- På fredag och måndagar serveras inte soppa eller fisk.

⁴ För att se vad som avses med näringsriktighet gällande energi och näringsinnehåll, näringsaspekter av särskild betydelse, menyplanering, livsmedelsval mm hänvisas till *Bra mat i skola – råd för förskoleklass, grundskola, gymnasieskola och fritidshem* och *Bra mat i förskola – råd för förskola och familjedaghem*.

⁵ För att få märka ett livsmedel med Nyckelhålet ska det uppfylla vissa regler. Reglerna handlar om salt, socker, kostfibrer, fullkorn och typ av fett.

⁶ Middag serveras enbart på nattöppen verksamhet (Nattugglan).

⁷ Lakto-ovo-vegetariskt mat innehåller vegetabilier, ägg och mjölkprodukter

Elevcafeteria

Skolan ska föregå med gott exempel och i hela sin verksamhet främja goda levnadsvanor. För att barn och elever ska få den näring de behöver är utrymmet för söta drycker, kakor, bullar, kex, glass, snacks, och godis mycket litet. Sortimentet ska därför i första hand bestå av nyckelhålmärkta produkter, smörgåsar och färsk frukt.

Säker

Den som serverar mat åt andra har enligt lag ett ansvar för att maten är säker och att ingen ska bli vilseled. Alla som arbetar med livsmedel ansvarar för att livsmedelslagstiftningen följs. Köken och andra verksamheter som hanterar livsmedel har särskilda rutiner för att säkerställa att barn/elever med allergi och överkänslighet inte blir sjuka av maten. Ur säkerhetsynpunkt är det också viktigt att inga egna livsmedel medtas till våra verksamheter. För att underlätta för våra matgäster finns det tydlig information om maträtternas innehåll vid servering.

Livsmedelslagstiftning – egenkontroll

Livsmedelslagen syftar till att säkerställa en hög skyddsnivå för människors hälsa och för konsumenternas intressen när det gäller livsmedel. Lagen gäller alla stadier av produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan för livsmedel. Ystad-Österlenregionens miljöförbund har tillsynsansvar för samtliga livsmedelsanläggningar inom Kultur o Utbildning och Samhällsbyggnad. Samtliga kök i förskolor och skolor har ett egenkontrollprogram som ska följas. I systemet ingår rutiner för hur risker ska hanteras, förebyggas och åtgärdas, men även hur detta ska dokumenteras. Egenkontrollen avser hygien, livsmedlens spårbarhet och säkerhet både för dem som ansvarar i köket men också för dem som ska äta maten.

Specialkost

Alla som är i behov (barn/elev/pedagog) av specialkost ska få möjlighet till det. Specialkoster tillhandahålls från respektive kök/verksamhet enligt intyg. Det erbjuds specialkost av medicinska, etiska och religiösa skäl. Kosten ska vara så lik den ordinarie måltiden som möjligt.

Intyg

Alla som av medicinska skäl har behov av specialkost ska erbjudas detta. För att säkerställa rätt kost till barn/elever och personal lämnas läkarintyg in.

Alla som av etiska eller religiösa skäl har behov av specialkost erbjuds sådan i möjligaste mån. Intyg till specialkost kan laddas ner från www.ystad.se. Intygen signeras av förälder fram till barnet/eleven är 18 år. Barn/elev lämnar sitt intyg till pedagog/mentor som i sin tur förmedlar detta till berörda.

Barn/elever i kök

Det är positivt om barn/elever kan involveras i måltidsverksamheten och matlagningen i förskolan/skolan. Det ska finnas tydliga framtagna rutiner anpassade till den egna verksamheten.

Nötförbud

Kultur & Utbildning har ett generellt förbud av alla typer av trädnötter, jordnötter, mandel och sesamfrö i kommunens förskolor, skolor och fritidshem. Motivet till förbudet är att på alla sätt undvika tillbud med risk för allergireaktion för våra barn och elever. Förbudet gäller i förskolor/skolors samtliga lokaler t ex personalutrymmen, hela dygnet och alla dagar. Förbudet gäller även vid uthyrning av lokaler. Nötförbudet gäller hela barns/elevs vistelsetid även vid t ex utflykter.

Utflykt och trivselkväll förskola/skola

För att säkerställa spårbarhet av livsmedel och undvika tillbud med risk för allergireaktion tillhandahåller förskola/skola förtäring vid utflykter och trivselkvällar som anordnas i/omkring förskolans/skolans lokaler.

Barn/elev som är på utflykt ska få lika god, säker och näringsriktig mat som de hade fått om de var på förskolan/skolan. Kostenheten SAM tillhandhåller mat enligt kostenhetens *Servering av skolmat serverad utanför skolan*. Det är inte tillåtet att ta med egen utflyktsmat.

Hållbar

Mat står för ungefär 25 procent av människans klimatpåverkan bland annat genom utsläpp av växthusgaser, övergödning, utfiskning och användning av växtskyddsmedel. Maten kan ha positiv effekt på exempelvis odlingslandskapet och den biologiska mångfalden. För att Ystads kommuns inköp av mat ska bidra till en god folkhälsa, ekonomi och miljö, följer kommunens inköp så långt som möjligt Åt S.M.A.R.T.- modellen.

Åt S.M.A.R.T. bygger på de nordiska näringsrekommendationerna i kombination med de svenska miljömålen⁸. Modellen är framtagen som ett konkret förslag på hur Sveriges befolkning med enkla förändringar kan tillgodose sitt näringsbehov och samtidigt minska miljöbelastningen påtagligt.

S.M.A.R.T.

Större andel vegetabilier

Mindre tomma kalorier

Andel ekologiskt ökas

Rätt kött, rätt grönsak

Transportsnålt

För Ystads kommuns verksamheter innebär S.M.A.R.T. mat:

Större andel vegetabilier

Kultur & Utbildning och Samhällsbyggnad arbetar för att minska mängden kött och istället öka mängden vegetabilier i förskola, skola och fritidshem.

Mindre tomma kalorier

Kultur & Utbildning och Samhällsbyggnad tillhandahåller **inte** sötsaker, sötad dryck eller bakverk i förskola, skola och fritidshem. Däremot kan det i en välplanerad meny ingå ketchup eller sylt som tillhör till rätter eller vid enstaka tillfällen ingå efterrätt. Livsmedel sötade med sötningsmedel bör undvikas.

Andel ekologiskt ökas

Kultur & Utbildning och Samhällsbyggnad följer nationella och lokala mål gällande ekologiska livsmedel i förskola, skola och fritidshem. Målet för Ystads kommun är att andelen inköpta ekologiska livsmedel i den kommunala verksamheten är minst 35 procent till 2020.

Rätt kött, rätt grönsak

Kultur & Utbildning och samhällsbyggnad väljer kött som har så lite negativ påverkan på miljön som möjligt och fisk som uppfyller kriterierna för MSC – eller Krav- märkning. Kultur o Utbildning och Samhällsbyggnad väljer frukt och grönsaker som tål att lagras och känsliga frukter och grönsaker väljs efter säsong.

Transportsnålt

Kultur & Utbildning och Samhällsbyggnad arbetar för att följa upphandlingspolicyn samt samordna varutransporter till och från verksamheterna.

⁸ Åt S.M.A.R.T. är ett material framtaget av Centrum för tillämpad näringslära vid Stockholms läns landsting med stöd från Konsumentverket och Livsmedelsverket.

Fairtrade City

Ystads kommun är en diplomerad Fairtrade City. Detta innebär att kommunen föregår med gott exempel och engagerar sig i etisk produktion bland annat genom att öka andel inköp av etiskt certifierade produkter. Kultur & Utbildning och Samhällsbyggnad är delaktiga i arbetet med Fairtrade City och gör inköp efter antagna mål. Det finns ett antal etiskt- och miljöcertifierade produkter upphandlade av Ystads kommun.

Matsvinn

Kultur & Utbildning och Samhällsbyggnad arbetar på ett sätt som gör att matsvinn i köket, vid servering och tallriksskrap blir så litet som möjligt.

Uppföljning och utvärdering

Uppföljning av **Riktlinjer för hållbar mat** sker årligen i samband med nämndernas årsredovisning.

Skolorna använder sig av Skolmat Sveriges webbaserade verktyg för att dokumentera och utveckla kvaliteten på skolmåltiderna utifrån ett helhetsperspektiv. I detta verktyg ingår en bedömning av måltidernas näringsriktighet som kommunen använder för att säkerställa skollagens krav. Denna rapport görs varje år i maj gemensamt av rektor och kock.

Kvalitetsgruppen arbetar med kvalitetsutveckling av maten i skolan, där även matrådets och kundträffarnas synpunkter ska ingå.

Indikator	Verifikationskälla	Ansvar
Tillbud	Antalet tillbud inkomna under året	Samordnings strateg
Mat lagad från råvaran Näringsriktighet	Skolmat Sverige	Folkhälsstrateg KoU, Rektor/förskolechef tillsammans med kocken
Barn/elev: - nöjda med maten - nöjda med måltidsmiljön	Enkät, matråd, årlig uppföljning matråd, kostombudsträffar	KoU tillsammans med kostenheten
Andel Närproducerat	Andel av total budget som använts till närproducerade livsmedel	Upphandlingsenheten tillsammans med folkhälsstrateg och enhetschef kost
Andel Ekologiskt	Andel av total budget som använts till ekologiska livsmedel	Upphandlingsenheten tillsamman med folkhälsstrateg och enhetschef kost
Kravcertifierade kök	Andelen kravcertifierade tillagningskök	Enhetschef kost