



Stina Salmonsson  
Måltidschef  
Stina.Salmonsson@Trelleborg.se  
0410-73 47 43

Antagen av bildningsnämnden den 10 juni 2020, § 92

## Mat- och måltidspolicy för förskola och skola i Trelleborgs kommun

### Mål

Trelleborgs skolor ska:

- erbjuda näringsriktiga måltider, lagad med naturliga råvaror gärna från grunden och nära matgäster inom förskola och skola
- servera mat och måltider i måltidsmiljöer som upplevs som trivsamma
- arbeta med mat och måltider på ett sätt som bidrar till hållbar utveckling
- genom god kommunikation och dialog integrera mat och måltider som en resurs i verksamheter inom förskola, förskoleklass, fritidshem och skola
- ge barn och elever möjlighet till inflytande och delaktighet över måltider
- servera säker mat
- kvalitetssäkra att adekvat kompetens finns hos medarbetare som arbetar med mat och måltider

### Syfte

Policyn ska kvalitetssäkra mat och måltider i kommunens samtliga skolverksamheter. Den ska vara vägledande vid planering, inköp, genomförande och uppföljning av måltider i förskola och skola.

### Utbud och näringsriktighet

Maten som serveras ska vara fri från onödiga tillsatser, naturlig och det ska i grund- och gymnasieskolan finnas minst två rätter, varav en vegetarisk, för att erbjuda valmöjligheter utifrån individuella behov och önskemål. Matgäster inom förskola, förskoleklass, fritidshem och skola ska erbjudas mat och måltider som är i linje med de nordiska näringsrekommendationerna samt med övriga nationella lagar och rekommendationer inom området. Avsteg får göras, ex. för att erbjuda mejeriprodukter med högre fetthalt än rekommenderat och avstå lättprodukter. Kött från djur som slaktas med religiösa slaktmetoder, halal samt kosher, får ej serveras i kommunens verksamhet.

## Måltidsmiljö

Måltidsmiljön, ute och inne, ska bidra till måltidsglädje och utformas så att barn och elever tycker det är trevligt att äta. Det ska finnas ett positivt och respektfullt bemötande i alla måltidsmiljöer. Lokaler och möblering ska vara ändamålsenliga och sittplatser ska erbjudas till alla matgäster. Alla ska ges tillräckligt med tid för att äta samt möjlighet att äta på regelbundna schemalagda tider.

## Hållbar utveckling

Trelleborgs kommun ska arbeta med mat och måltider på ett sätt som bidrar till hållbar utveckling och med ett kostnadseffektivt förhållningssätt. Livsmedel som upphandlas skall innehålla så liten mängd antibiotika och växtgifter som är möjligt. Mattransporter från tillagningskök till mottagningskök ska samordnas i kommunen för att minimera körsträckor. Upphandlingsmyndighetens kriterier för hållbar offentlig upphandling ska ligga till grund för livsmedel och livsmedelshantering. Trelleborgs skolor ska arbeta på ett sätt som gör att matsvinnet blir så litet som möjligt. Avfall ska källsorteras. Inom förskola och skola ska intaget av vegetabilier främjas. Livsmedel som har en så liten miljöpåverkan som möjligt ska prioriteras och måltider ska säsongsanpassas.

## Integrerade måltider

Mat och måltider ska integreras som en resurs i verksamheten inom förskola, förskoleklass, fritidshem och skola. Den mat och de måltider som erbjuds ska alltid tydligt presenteras för matgästerna och vara trevligt serverad. Mat och måltider inom förskola, förskoleklass, fritidshem och skola ska uppmuntras som ett pedagogiskt verktyg inom ramen för utbildningen för att väcka barn och elevers nyfikenhet kring mat och smaker. Mat och måltider kan också bidra som kulturbärare och våra måltider ska vara en blandning av traditionell och modern mat. En pedagogisk måltid ger tillfälle till samvaro mellan vuxna och barn. Den pedagogiska måltiden ska bidra till en positiv måltidsupplevelse och matglädje utifrån gällande riktlinjer.

## Inflytande och delaktighet

Förskolor och skolor ska ge barn och elever möjlighet till inflytande, delaktighet och att lämna synpunkter om måltiden, ex. via måltidsråd, enkäter och samtal.

## Livsmedelssäkerhet

Mat som serveras ska vara livsmedelshygieniskt säker och alla som hanterar mat ska följa gällande livsmedelslagstiftning. Matgäster som är i behov av specialanpassad kost av medicinska skäl ska få detta tillgodosett på ett sätt som skapar trygghet via en digital e-tjänst.

## Mat- och måltidskompetens

Alla som arbetar med måltider ska ha rätt kompetens, tillgång till professionellt stöd och kompetensutveckling. Med rätt kompetens ska måltider tillagas så mycket som möjligt från grunden, av råvaror med god kvalitet nära serveringsögonblicket. Rätt mat- och måltidskompetens ska bidra till en positiv måltidsupplevelse.