



Vilhelmina Kommun  
Kommunstyrelsen  
Måltidsservice

VILHELMINA KOMMUN  
KOMMUNSTYRELSEN

2024 -04- 08

Dnr.

2024-03-25

Till Vilhelmina Kommun  
Kommunstyrelsen

### Rubrik på ärendet

Kommungemensam Måltidspolicy

### Kort sammanfattning av ärendet

En gemensam Måltidspolicy för kommunens alla verksamheter är framtagen. Den är övergripande, aktiviteter/rutiner tas fram på varje verksamhet utifrån denna. Ersätter tidigare policysar.

### Beskrivning av ärendet

Verksamheterna har samverkat kring en gemensam Måltidspolicy.

### Konsekvenser

Samsyn, samverkan, lika målsättningar

### Samverkan med annan förvaltning

Utbildning, Vård och omsorg samt yttrande från samiskt samråd

### Analys

Tidigare policysar hade behov av att uppdateras och det var klokt att göra detta gemensamt

### Checklista för barnets bästa

Delaktighet och förutsättningar att kunna påverka måltiderna i förskola och skola

### Besparingspotential

Inga direkta besparingar, mer mjuka värden som samsyn och förutsättningar för ökad kommunikation

### Förslag till beslut

att anta den kommungemensamma Måltidspolicyn



**Vilhelmina Kommun**  
Kommunstyrelsen  
Måltidsservice

2024-03-25

Jenny Almroth Måltidschef

Jenny Örnberg Socialchef

Christer Staaf Skolchef

VILHELMINA KOMMUN KOMMUNSTYRELSEN		
2024 -04- 08		
Dnr.		



**VILHELMINA  
KOMMUN**  
VUALTJEREN TJÆLTE

# Måltispolicy med tillhörande riktlinjer, Vilhelmina kommun

Måltidsservice  
Antagen av XX Datum

## Innehållsförteckning

Innehållsförteckning.....	2
Syfte.....	3
1. Policy och målsättningar.....	3
Goda, trivsamma och integrerade måltider.....	4
Näringsriktiga och säkra måltider.....	4
Miljösmarta måltider.....	5
2. Riktlinjer för måltider i Vilhelminakommun.....	5
Riktlinjer för utbildningsverksamhetens måltider.....	6
Riktlinjer för vård- och omsorgsverksamhetens måltider.....	7
Riktlinjer för livsmedel.....	8
3. Säkerhet.....	10
4. Uppföljning.....	10
Länkar till referenskällor.....	11

## Syfte

Vilhelmina kommuns måltidspolicy uttrycker den politiska viljan, anger övergripande mål och inriktning för kommunens måltidsverksamheter. Den är ett stöd för att kvalitetssäkra alla måltider som tillagas, hanteras och serveras i kommunens verksamheter. Den ska tydliggöra måltidernas betydelse för en god hälsa.

Syftet med måltidspolicyn är att skapa ett gemensamt förhållningssätt till mat, måltider och måltidsmiljöer. För att förtydliga målsättningarna och att måltiderna ska bli riktigt bra krävs engagemang, kunskap och samverkan mellan flera verksamheter och yrkesgrupper. Vi bär ett ansvar tillsammans.

Policyn och riktlinjerna omfattar alla medarbetare som möter matgäster och brukare i det dagliga arbetet och de som fattar beslut. De utgör grunden för planering, genomförande och uppföljning av måltidsverksamheten i Vilhelmina kommun.

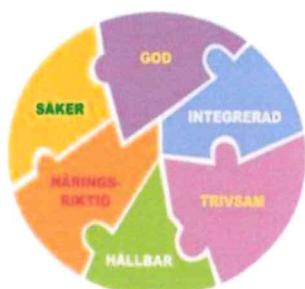
Till grund för måltidspolicyn ligger:

- Socialtjänstlagen
- Hälso- och sjukvårdslagen
- Skollagen
- Livsmedelslagen
- Livsmedelsverkets nationella riktlinjer och råd
- Nordiska Näringsrekommendationer (NNR2023)
- Branschriktlinjerna Offentlig säker mat, Sveriges Kommuner och Regioner (SKR)
- Hållbarhetsstrategi för Vilhelmina kommun
- Lagen om nationella minoriteter och minoritetsspråk (2009:724)

## 1. Policy och målsättningar

Mat är näring för kroppen men bara om den hamnar i magen. För att maten ska hamna i magen är det viktigt att ta hänsyn till alla aspekter runt måltiden så att den blir den helhetsupplevelse som den är menad att vara.

Målsättningarna i måltidspolicyn baseras på livsmedelsverkets måltidmodell och riktlinjer för goda och hälsosamma måltider. För att nå dessa mål krävs kunskap, engagemang och samarbete. Alla som kommer i kontakt med måltider; pedagoger, annan skolpersonal, medarbetare i vård- och omsorgsverksamheten och medarbetare i måltidsverksamheten arbetar tillsammans för att måltiderna i Vilhelmina kommun ska nå upp till det som står i denna måltidspolicy med tillhörande riktlinjer. Den samiska maten är en viktig del för den samiska identiteten och för en levande samisk kultur. Den samiska matkulturen varierar över året beroende på tillgång till råvaror såsom ren, älg, fågel, fisk, örter och bär. I planeringen tas samisk mat och lokala mattraditioner från vår bygd i beaktande.



### **Goda, integrerade och trivsamma måltider**

Måltiden ska grundlägga och främja goda kostvanor. En näringsberäknad matsedel säkerställer bra mat och att elever samt äldre erbjuds en kost som täcker behovet av energi och näring enligt gällande rekommendationer. Vi strävar efter att förskola och skola inte serverar sockerrika livsmedel som saft, läsk, godis, glass och kakor.

Det blir lättare för barnen att göra hälsosamma val om dessa livsmedel inte finns tillgängliga alls. Med integrerad menas att måltiden tas tillvara som en resurs i verksamheten exempelvis i pedagogiska verksamheten eller i omvårdnaden.

Skolmåltiden är en del av utbildningen i skolan. I förskola och skola kan måltiden användas som ett pedagogiskt verktyg för att väcka barn och elevers engagemang och delaktighet kring t ex odling, hållbarhet, matematik etc. Vi använder också maten för att lära om den egna och andra kulturernas mattraditioner.

Måltidsmiljön ska upplevas trivsamt så att den främjar aptiten. Måltiden är en viktig mötesplats och en stund för samtal. Personalen äter maten tillsammans med barn och elever och passar då på att prata om bland annat olika smaker, om vad som är nyttigt och om vad som är hållbart. Alla medarbetare som kommer i kontakt med måltider bidrar till en måltidsstund där matgäster känner gemenskap och meningsfullhet. Personalen visar uppskattning och ser ett stort värde i både maten och kockarnas arbete. Vilhelmina kommun inbjuder matgästerna till inflytande över måltiderna och måltidsmiljö.

### **Miljösmarta måltider**

Miljösmarta måltider bidrar till att nå de nationella miljömålen och FN:s globala hållbarhetsmål. För att bidra till en miljömässig hållbar utveckling är det viktigt att vi tar hänsyn till hur vår måltidsproduktion påverkar miljön, klimatet, djurskyddet och den biologiska mångfalden. Vilhelmina kommun ska verka för att goda miljökrav ställs i samband med upphandling av livsmedel, där ekologiska och närproducerade varor ökar. Andelen rött kött ska minska samt grönsaker, baljväxter och fullkorn öka, i huvudsak av råvaror i säsong, både ur hälsosynpunkt för barn, elever och äldre för att bidra till en minskad miljöpåverkan. Kött, charkuteri och fågel har svenskt ursprung. För livsmedel med annat animaliskt innehåll är målsättningen att ursprunget ska vara svenskt. Fisk och skaldjur som köps in är MSC eller ASC märkta och kommer från hållbara bestånd. Ekologisk när så är utförbart. Prioriteras i ordningen närproducerat, svenskt, ekologiskt.

Alla verksamheter som kommer i kontakt med mat och måltider arbetar för att minska matsvinn i olika led i processen och väva i miljömålen i det dagliga arbetet.

## Næringsriktiga och säkra måltider

Maten som serveras är varierad, god och har ett bra näringsinnehåll. Den lagas från grunden så långt det är möjligt. Restaurangernas utformning inbjuder till en lugn och trivsamt måltid. Hänsyn tas till matgästernas olika behov och maten serveras på regelbundna tider. Köken är funktionella och anpassade för verksamheten. Alla medarbetare som kommer i kontakt med måltider förmedlar en positiv syn på maten och måltiden för att främja trivsel och goda matvanor. Detta säkerställs genom att alla medarbetare som kommer i kontakt med måltider har kunskap om måltidernas betydelse och kompetens inom såväl livsmedelshygien som specialkost och anpassade måltider.

Integrerade måltider innebär att stunden man äter tillsammans tas till vara som en resurs i verksamheten. I förskolan och skolan kan måltiden användas för att väcka elevernas nyfikenhet kring mat.

Måltiden är en stund att se fram emot under dagen. Alla medarbetare som kommer i kontakt med måltider bidrar till en måltidsstund där matgästerna känner gemenskap och meningsfullhet. Vilhelmina kommun inbjuder matgästerna till inflytande över måltiderna och måltidsmiljö.



Tallriksmodellen

Förskola och skola har även en pedagogisk möjlighet att visa barn och elever vad som är hälsosam mat, och på så sätt ge eleverna en grund för bra matval i framtiden. För att få i sig de olika näringsämnen vi behöver strävar vi efter att äta enligt tallriksmodellen.

## 2. Riktlinjer för måltider i Vilhelmina kommun

Riktlinjer för måltider i Vilhelmina kommun är framtagna som ett stöd för att nå målen i måltidspolicyn. Riktlinjerna är styrande i det dagliga arbetet och ett stöd för att kvalitetssäkra mat och måltidsmiljöer

### Riktlinjer för utbildningsverksamhetens måltider

Goda matvanor hos barn och ungdomar är en förutsättning för normal tillväxt, utveckling och god hälsa. Det är under barn och ungdomsåren som våra matvanor grundläggs och förskolan och skolan har stora möjligheter att främja goda kostvanor samt en hälsosam och hållbar livsstil. Goda, hållbara måltider i trevlig miljö som barn och vuxna äter tillsammans ger möjlighet att förmedla och praktisera en positiv attityd till mat och måltider.

- **Vad serveras?**

- I förskolan serveras frukost och en rätt till lunch varje dag med minst två olika sorters grönsaker, mjölk och vatten, knäckebröd och bordsmargarin. På eftermiddagarna serveras mellanmål.
- På fritidshemmen serveras frukost, lunch och mellanmål i skolrestaurangen.
- I skolan serveras minst en huvudrätt varje dag, en salladsbuffé planerad efter Livsmedelsverkets riktlinjer, mjölk och vatten, knäckebröd och bordsmargarin.
- **Vad får inte serveras eller förekomma i lokalerna?**
  - I kommunens förskolor och skolor får inte nötter inklusive jordnötter, mandel och sesamfrö förekomma i lokalerna.
- **Begränsning av söta produkter**
  - Köken i förskola och skola undviker att servera söta produkter som ex. O´boy, smaksatt yoghurt eller söta bakverk. Det gäller även vid ex. kanelbullens dag eller chokladbollens dag. Vid enstaka högtider eller traditioner görs undantag.
  - I cafeterior på högstadiet och gymnasiet finns en begränsad försäljning av söta produkter. Man erbjuder hälsosammare alternativ
  - I den anpassade grundskola samt på låg- och mellanstadiet tillåts inte söta produkter, med undantag för enstaka speciella tillfällen.
- **Specialkost**
  - Barn och ungdomar som av medicinska skäl har behov av **special kost** som är anpassad till ett visst sjukdomstillstånd erbjuds detta. Kosten bör likna den ordinarie måltiden så mycket som möjligt. Behov av special kost anmäls av vårdnadshavare inför varje nytt läsår. För att bli erbjuden anpassad kost krävs läkarintyg eller journalutdrag som styrker behovet.
  - Barn och ungdomar som av religiösa, kulturella eller särskilda skäl har behov av special kost erbjuds detta efter anmälan från vårdnadshavare.
  - Barn och elever som har behov av **anpassad måltid** för att klara sin skoldag ska erbjudas detta. Elevhälsan bedömer behovet, men eventuellt kan rekommendation från BUP, habilitering eller dietist finnas.
  - Vi följer nationella rekommendationer från Kost och näring för special kost och anpassade måltider i förskola och skola.
- **Inflytande och delaktighet**
  - Barn och ungdomar ska ges möjlighet till delaktighet genom klassråd, elevråd och matråd.
- **Undervisningen**
  - I undervisningen jobbar man för att eleverna ska utvecklas mot våra kommungemensamma mål gällande goda, integrerade, trivsamma, näringsriktiga, säkra och miljösmarta måltider
- **Pedagogiska måltiden**
  - I förskolan äter personalen lunch tillsammans med barnen på bestämda tider.
  - I grundskolans åk F-9 har man schemalagda obligatoriska luncher, då elever och personal äter i matsalen.
  - På Hembergsskolan ges möjlighet till ökad vuxennärvaro så att fler personal kan lägga pedagogisk lunch i sitt arbetstidsschema.



- Syftet med en pedagogisk måltid är att bygga goda relationer mellan barn/elever och med de vuxna, att ge barnen och eleverna en positiv upplevelse av måltider och en sund inställning till mat. De vuxna ska vara goda förebilder genom att förmedla en positiv attityd kring matens smak och form. Personalen ska uppmuntra barn och elever att utforska smaker, dofter, färger och nya livsmedel.

Enhet	Max antal vuxna som äter pedagogisk lunch med barn/elever
Förskola	1 vuxen/5 barn (om inte rektor utifrån behov beslutat annat)
Åk F-3	2 vuxna/ 20 elever (om inte rektor utifrån behov beslutat annat)
Åk 4-6	1 vuxen/ 20 elever (om inte rektor utifrån behov beslutat annat)
Åk 7-9	Rektor prövar behovet

### Riktlinjer för vård- och omsorgs verksamhetens måltider

Maten och måltidsmiljön inom vård och omsorgens verksamheter är mycket viktig då måltiden skapar förutsättningar för ökat välbefinnande och livskvalité. Förutom näring ger måltiden möjlighet till social samvaro. Måltiden kan vara det som sätter guldkant på brukarens vardag. Inom vård och omsorgens verksamheter är det speciellt viktigt att ha kontroll över brukarnas näringsintag för att säkerställa en god näringsstatus utifrån individuella behov. Medarbetarna ett stort ansvar att vara goda förebilder, visa på bra alternativ och inspirera till hälsosamma matvanor.

- **Vad levereras och serveras?**
  - Alla måltider planeras efter de Nordiska näringsrekommendationerna (NNR) och Livsmedelsverkets råd och riktlinjer.
  - För personer med hemtjänstinsatser levereras mat utifrån ramen för biståndsbeslut och eget önskemål, består av valfri huvudrätt samt valfritt dessert.
  - På särskilt boende för äldre serveras dagligen huvudrätt, salladsbuffé, olika måltidsdrycker, bröd, smör och dessert.
  - Personer som bor på Särskilt boende inom LSS (lagen om stöd och service), lagar egen mat med stöd av personal. Matsedel upprättas gemensamt med tallriksmodellen i beaktning.
- **Viktiga att tänka på särskilt boende för äldre**

- Måltidsordningen är frukost, lunch, middag, kvällsfika och minst två mellanmål utspridda över dygnet för att energi och näringsbehovet ska bli tillgodosedd samt skapa en jämn blodsockernivå.
- Nattfastan bör ej överstiga elva timmar.
- Det ska finnas god tillgång till mellanmål och dryck under hela dygnet.
- **Specialkost**
  - Alla som av medicinska eller religiösa/kulturella skäl har behov av specialkost ska erbjudas detta. Bedömning av medicinska behov görs av sjuksköterskan.
- **Måltidsmiljön**
  - Miljön har stor betydelse för aptiten. Vid måltiderna på särskilda boenden ska dukningen vara inbjudande. Helger och högtider ska uppmärksammas. Måltiderna ska serveras på ett inbjudande sätt.
  - Måltiderna ska intas i lugn och ro och personal ska sitta med, vara delaktig, stödjande genom samtal och anpassa måltiden efter önskemål och behov.
- **Inflytande och delaktighet**
  - På de särskilda boendena för äldre ska det för varje avdelning utses ett måltidsombud. Måltidsombudet bör vara en person med extra intresse för mat och måltider, som framför brukarnas åsikter och önskemål. Träffar mellan måltidsombuden och representanter för måltidsenheten hålls minst en gång per termin.
- **Nutritionspolicy**
  - Nutrition är en central fråga vid omvårdnad av äldre. Forskning har visat att en individuellt anpassad kost av god kvalitet, som är rätt sammansatt ur närings synpunkt, ger en rad positiva effekter. Risken för infektionssjukdomar minskar, liksom risken för förvirringstillstånd. Dessutom förhindras bristsjukdomar och nedbrytning av muskelmassa hos den äldre. Detta leder till förhöjd livskvalitet med minskad fallrisk och med vinster för såväl den boende som samhället.

**Denna handlingsplan om nutrition (näringstillförsel) har tagits fram för att tydliggöra för alla som medverkar i någon del av mathanteringen, vad som krävs för att nå fram till ett optimalt resultat vad gäller måltidsservice för äldre.**

Planen riktar sig till de ansvariga för matservice till äldre personer, med sviktande hälsa och åldersförändringar, i särskilt boende, hemsjukvård och hemtjänst inom Vilhelmina kommun.

Riktlinjerna ska användas såväl vid upphandling av måltidsservice för äldre som vid vägledning och undervisning för personal som planerar, lagar och serverar mat.

Se Vilhelmina kommuns nutritionspolicy.

## **Riktlinjer för livsmedel**

Samtliga livsmedels som upphandlas för användande i Vilhelmina kommun ska uppfylla de kvalitetskrav som följer vid varje tid gällande EU-direktiv och EU-förordningar, dessutom ska svensk livsmedelslagstiftning följas. Där upphandlingsmyndigheten har tagit fram kriterier för det aktuella upphandlingsområdet, som hjälper oss att få produkter som lever upp till vår ambitionsnivå, ska dessa formuleringar utgöra grunden vid upphandlingar. Kommunen ska, inom ramen för gällande upphandlingsrättslig lagstiftning, verka för upphandlingssätt som möjliggör för leverantörer av närodlade och närproducerade produkter att lägga anbud.

- EU:s grundläggande djurskyddsregler ska vara uppfyllda vid produktion av varje livsmedelsråvara/produkt som Vilhelmina kommun köper in. Svenska mervärden i djurskyddslagstiftningen ska komplettera EU:s vid alla inköp av animaliska livsmedel. Kött, fågel, ägg och mejeriprodukter ska komma från djur som har fötts, uppfötts och slaktats enligt viktiga nyckelprinciper i den svenska djurskyddslagstiftningen, t ex frigående djur, transporttider till slakt och bedövning vid operativa ingrepp.
- I måltidsproduktionen ska obearbetade livsmedel användas i så stor utsträckning som möjligt.
- Livsmedel som medför korta transportavstånd från producent till slutkund prioriteras vid produktval.
- Färskt kött och fågel ska levereras färskt (förpackat) eller vakuumpförpackat.
- Foder ska under hela uppfödningstiden vara fritt från icke certifierad soja och fritt från GMO i märkningspliktig mängd.
- Fisk och skaldjur ska klara krav som motsvarar MSC:s (Marine Stewardship Councils), ASC:s (Aquaculture Stewardship Council)
- Krav ska ställas i nivå med svensk miljölagstiftning för frukt, grönt och spannmål som kan produceras inhemskt, och i första hand väljas utifrån svensk säsong.
- Kaffe, te, kakao och bananer ska vara ekologiskt, socialt och hållbart producerade.
- Hållbarhetskrav ska ställas som medför att matsvinn minskar i alla led, från producent till slutkund.
- Livsmedelsförpackningar ska så långt som det är möjligt vara fria från utfasningsämnen som t.ex. Bisfenol A.
- I de fall palmolja inte kan undvikas ska den vara certifierad och ansvarsfullt producerad. Förslag på certifikat: KRAV.
- Livsmedelsproduktion som medför låg miljöpåverkan ska främjas med avseende på slutna kretslopp, vatten, energi, transporter, bekämpningsmedel och klimatpåverkan räknat i koldioxidekvivalenter.

### **3. Säkerhet och beredskap**

Offentliga måltider har en betydande roll i Sveriges krisberedskap. Tillgången på mat och dricksvatten är en kritisk resurs för framför allt vård och omsorg. Det ansvar som kommuner och regioner har för medborgarna i vardagen gäller även vid kris. Det kallas för ansvarsprincipen. Kommunens krisberedskap gällande mat och måltider för övriga medborgare framgår i separat styrdokument för civil beredskap.

- Kommunen har ett kök utsett till kris kök. Det är utrustat med reservaggregat för el vilket ger förutsättningar till att tillhandahålla varma måltider i en krissituation.
- Köket kan tillhandahålla ett lager av livsmedel som täcker livsmedelsbehovet för måltider inom kommunens ansvarsområde i sju dagar.

## **4. Uppföljning**

Måltidspolicyn med tillhörande riktlinjer ska följas upp årligen i respektive verksamhet och revideras vid behov. Varje chef inom de verksamheter som berörs av måltidspolicyn och riktlinjerna ansvarar för att dokumentets innehåll är känt bland medarbetare samt för att det efterlevs och följs upp i den egna verksamheten.

### **Länkar till referenskällor**

Nordiska rådet (2023) Nordiska näringsrekommendationer Livsmedelsverket (2019)

Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen ISBN: 978-91-7714-262-1

Livsmedelsverket (2019/ 2021) Nationella riktlinjer och råd för måltider i skolan ISBN: 978-91-7714-266-9

Livsmedelsverket (2016/2021) Nationella riktlinjer för måltider i förskolan ISBN: 978-91-7714-247-8

Mat för äldre – Socialstyrelsen

Kost & Näring (2020) Nationella rekommendationer för specialkost och anpassade måltider i förskola och skola\*

\*Kost & Näring är en branschförening inom Ledarna vars medlemmar utgörs av kostchefer, måltidschefer och andra yrkesgrupper som läkare, dietister som leder landets offentliga måltidsverksamheter inom kommuner och regioner.