



Älvkarleby
kommun

Måltidspolicy 2024-2025



Älvkarleby
kommun

Antagen av: Kommunfullmäktige 2024-10-23 § 102
Handläggare/författare: Marianne Hasselberg, Måltidschef

Alla berörda invånare i Älvkarleby kommun ska erbjudas en smaklig och näringsriktig måltid inom alla de verksamheter inom utbildning och omsorg där måltider serveras. Syftet med måltidspolicyn är att övergripande visa hur kommunen arbetar i måltidsfrågor gentemot sina invånare. Detta innefattar alla stegen i denna process från upphandling av livsmedel till hur maten ska serveras. Måltidspolicyn ska revideras vart annat år.

Kommunens miljöprofil i upphandling och vid hantering av livsmedel

Älvkarleby kommun ska göra medvetna val av livsmedel, så att miljön belastas så lite som möjligt. Det kan handla om samordning av transporter, minskad energianvändning, lokalproducerat/närproducerat, källsortering och minskat matsvinn enligt målen i Agenda 2030.

Alla måltider som erbjuds i kommunen ska vara av god kvalitet och utgå från ett utbud av hälsosamma livsmedel.

Vid upphandling av mat ska svensk miljö- och djurskyddslagstiftning följas. Undantag får ske om ett livsmedel med dessa kriterier saknas och är nödvändigt. Älvkarleby kommun ska tydliggöra vad som ytterligare premieras i samband med upphandling, genom så kallade hållbarhetskriterier.

Målet är att:

- inköp av närproducerade och ekologiska produkter eftersträvas
- alla chark-, nöt-, fläsk- och kycklingprodukter, såväl frysta som färska ska ha svenskt ursprung
- alla ägg är från frigående höns
- alla fiskprodukter som serveras ska vara MSC (Marin Stewardship Council), ASC (Aquaculture Stewardship Council) eller Kravmärkta.

Maten ska vara vällagad och näringsrik

Maten som serveras ska upplevas som god, vara varierande, av god kvalitet och med bra näringsinnehåll, enligt nationella riktlinjer för måltider i förskola, skola och äldreomsorg, utarbetade av Livsmedelsverket.

Allergener

I förskolor, skolor och fritidsverksamheter är det förbud mot nötter, mandlar, jordnötter och sesamfrön.

Specialkost och anpassade måltider

Specialkost är måltider som anpassas utifrån kostrelaterade sjukdomar, matallergi och/eller andra överkänslighetsreaktioner.

Anpassade måltider avser anpassningar som bedöms vara nödvändiga för att individen ska klara sin skolgång eller vistelse på förskola. Utöver själva maten kan sådana anpassningar även innefatta måltidsmiljön. Anpassningar av religiösa skäl utifrån världsreligionerna sker genom att erbjuda ett vegetariskt måltidsalternativ.

Maten ska vara anpassad till matgästernas behov som varierar i olika åldrar

Individens behov ska vara utgångspunkten i arbetet med måltiden. Detta gäller barn/elever/vuxna vad gäller näringsintag och måltidernas fördelning över dygnet. Menyerna bör, så långt det är möjligt, anpassas efter behov, synpunkter och önskemål, för att locka till aptit och locka till att prova nya smaker.

Maten ska serveras i en anpassad miljö.

Måltiderna som serveras ska vara trivsamma och ge barn/elever/vuxna en positiv upplevelse. Att äta tillsammans har både en stark pedagogisk, social och kulturell funktion.

Verksamheterna som serverar maten och den som tillagar maten ska ha en nära dialog Individen, eller dennes företrädare, ska vara delaktig och ha inflytande. Varje chef ansvarar för att det finns måltidsråd som kan påverka menyn och stimulera engagemanget för bra måltider och måltidsmiljö. Brukarundersökning ska genomföras vart annat år.

Högtider och traditioner ska uppmärksammas med måltider som traditionellt serveras vid dessa tillfällen.

I de flesta kulturer firas högtider och andra tillfällen genom gemensamma måltider. Det är viktigt att i berörda verksamheter ge utrymme för detta. Såväl miljö som måltiden ska anpassas till aktuell högtid och tradition.