



TOFTHAGA

Kostpolicy Skola och förskola i Toft Haga Förskola och Skola

Antagen av: Styrelsen 2022-10-12

Ansvarig arbetsgrupp: Anna Järnhammer och Charlotte Dahlqvist

Syfte

Syftet med kostpolicyen är att visa Toft Haga Förskola och Skola ekonomisk förenings viljeriktning och ambitionsnivå vad gäller kvalitén på måltiderna på Toft Haga skola och förskola. Policyen ska fungera som stöd för verksamhetsplanering gällande måltider i skola och förskola.

Kostpolicyen gäller för alla måltider som serveras på Toft Haga. Kostpolicyen ska vara övergripande och tar endast upp sådant som är specifikt för måltiderna i skola och förskola.

Vision

Måltiden på Toft Haga ska serveras utifrån ett helhetsperspektiv, där varje del i måltiden är viktig. Måltiderna i skola och förskola ska vara goda, näringsriktiga, säkra, trivsamma, integrerade och hållbara.

Kunskap och kompetens

Rätt kompetens krävs för att kunna laga måltider med god kvalitet. Alla som hanterar mat ska ha god kompetens inom matlagning, specialkost, livsmedelshygien, mat och hållbarhet, näringslära och kvalitet i gästbemötande.

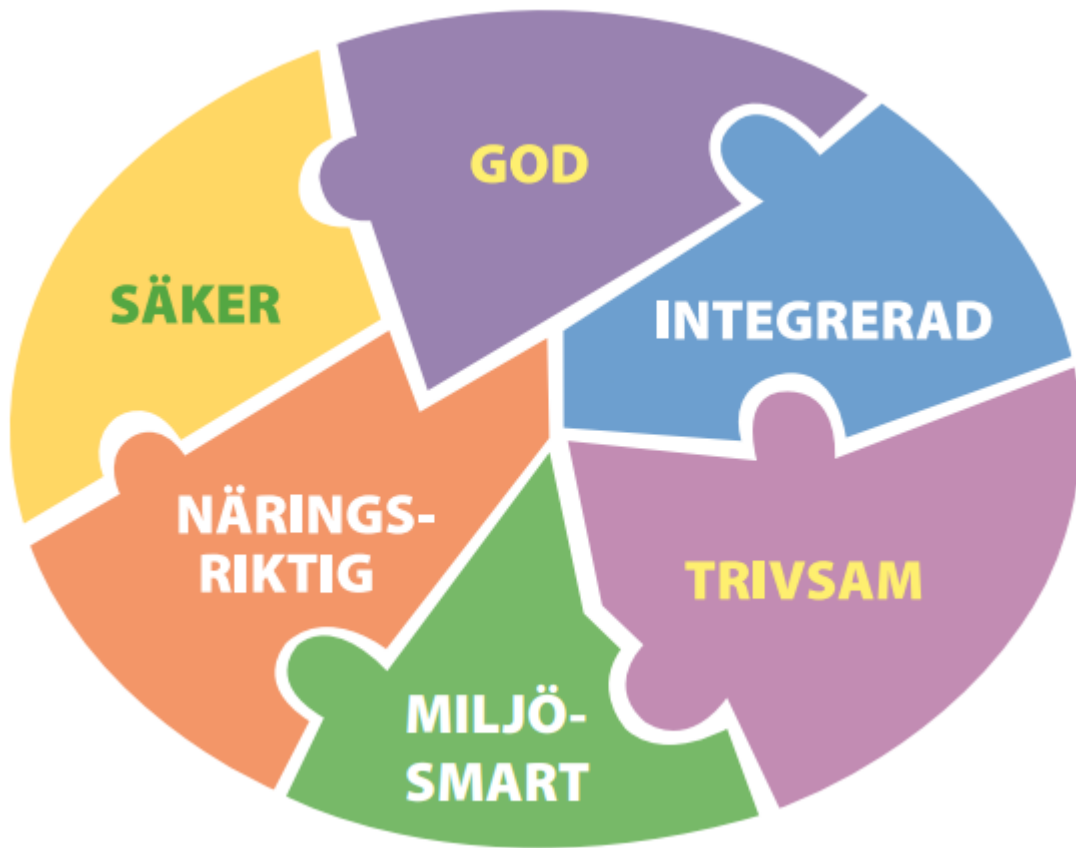
För att upprätthålla god kunskap och kompetens har personal regelbunden tillgång till kunskapsutveckling inom relevanta ämnesområden.

Måltidsmodellen

Kostverksamhetens systematiska kvalitetsarbete bygger på livsmedelsverkets måltidsmodell som är ett pussel bestående av sex pusselbitar, där varje pusselbit är lika viktig för att uppnå bra måltider. Pusselbitarna är trivsamt, god, hållbar, näringsriktig, säker och integrerad.



TOFTHAGA



Trivsamma måltider

Måltiden ska vara en trevlig upplevelse i en trygg miljö så att barn, elever och personal kan äta i lugn och ro. Det är också ett tillfälle för social samvaro.

Den fysiska måltidsmiljön ska vara utformad så att barn, elever och personal tycker det är trevligt att äta. Belysning, ljudnivån och dukning ska bidra till en positiv måltidsupplevelse.

Schemaläggning ska ske på sådant sätt att alla barn och elever ska ha möjlighet att sitta ner och äta minst 20 minuter. Luncherna ska i den mån det är möjligt schemaläggas mellan kl.11-12.30.

Varje matgäst ska få ett respektfullt och trevligt bemötande vid varje måltidstillfälle.

Som stöd för en trygg och trevlig måltidsupplevelse finns gemensamma förhållningsregler som alla gäster bör informeras om.

Miljösmart

Miljösmarta måltider är hållbara måltider. Verksamheten ska aktivt arbeta med att minska matsvinnet i alla led.

Vår ambition ska vara att mat som inte har serverats ska kunna förvaras och erbjudas vid ett annat tillfälle i ett steg att minska matsvinn.

Matsedeln ska innehålla gröna måltider i matsedeln. Målet är att servera en vegetarisk rätt per vecka till alla barn och elever.



TOFTHAGA

Vår ambition är att fisken som serveras är MSC-märkt eller ASC-märkt fisk, i den mån priset är motiverat. Samt vid val av livsmedelsinköp görs följande prioritering, förutsatt att kostnadsskillnaden är motiverad och ryms i den befintliga livsmedelsbudgeten:

1. Närproducerat, ekologiskt livsmedel
2. Svenskt, ekologiskt livsmedel
3. Närproducerat, konventionellt livsmedel
4. Svenskt, konventionellt livsmedel
5. Utländskt, ekologiskt livsmedel
6. Utländskt, konventionellt livsmedel

Vid skillnad av livsmedlets kvalitet och näringsinnehåll kan en ändrad prioritering av livsmedelsinköp göras. Val av livsmedel anpassas också efter säsong.

Goda måltider

Att måltiden är god och vällagad är en förutsättning för att maten ska hamna i matgästernas magar. Ambitionsnivån är ”mat lagad från grunden med så hög kvalitet som möjligt för varje resurs”.

Näringsriktiga måltider

På Toft Haga är vi måna om att barnen, eleverna och personalen ska erbjudas måltider som gör dem gott. Bra måltider i förskola och skola lägger grunden för matgästens framtida matvanor, där bra matvanor som ger god hälsa på sikt. Måltiderna innehåller mycket grönsaker och rotfrukter, en låg halt mättat fett och få sockerrika produkter.

På Toft Haga erbjuds alla barn i förskola och fritidshem, med omsorgsbehov i frukosttid, att äta frukost i restaurang M1 eller på sin avdelning. Frukosten ska innehålla ca 20–25 procent av dagens energi- och näringsbehov. Mellanmålet är en mindre måltid och är till för att barnet ska kunna behålla blodsockernivån stabil till nästa huvudmål som serveras hemma.

Alla barn på förskolan erbjuds frukt dagligen samt på fritids erbjuds barn som går länge på eftermiddagen frukt.

Till lunch serveras varje dag ett salladsbord med god variation av till exempel baljväxter, grövre grönsaker och salladsgrönsaker i säsong. Lunchen ska ge ca 30 procent av dagens energi- och näringsbehov.

Det är viktigt att hålla nere mängden socker i måltiderna. Dels för att inte vänja barnen vid söta livsmedel och dels för att barnen ska få tillräckligt med näring och reducera risk för kostrelaterade hälsoproblem i framtiden.



TOFTHAGA

Dryck

Mjök eller vatten serveras till måltiderna. Sötade drycker serveras som standard inte men kan förekomma vid särskilda tillfällen.

Säkra måltider

Specialkost erbjuds till de barn, elever och personal med livsmedelsallergi och intolerans behöver anpassa sin kost. Vid specialkost av medicinska skäl krävs intyg från hälso- och sjukvårdspersonal. Vid behov av information om specialkostansökan får vårdnadshavare kontakta personal på skolan/förskolan.

Integrerade måltider

Det är viktigt att matgästerna har möjlighet till inflytande över maten. Detta genomförs genom ett *Matråd* och deltagarna bör träffas en gång per termin. Matrådet ska vara en dialog mellan matgäster, personal i köket samt representant från Tallnäs och öppna upp för samtalsämnen som till exempel kan handla om trivsam restaurangmiljö, näringslära och maträtter på menyn.

Det är viktigt att barnen får ett naturligt lärande i måltidssituationen och att barnen själva ska få ta ansvar, därför föredrar vi för bufféserving.

Uppföljning och revidering

Utvärdering av kostpolicyn sker årligen enligt årshjul för verksamhetsdokument och eventuella revideringar sker i samband med det. Styrelsen bjuder årligen, in köksansvarig för uppföljning och eventuella revidering av kostpolicyn mars/april.