



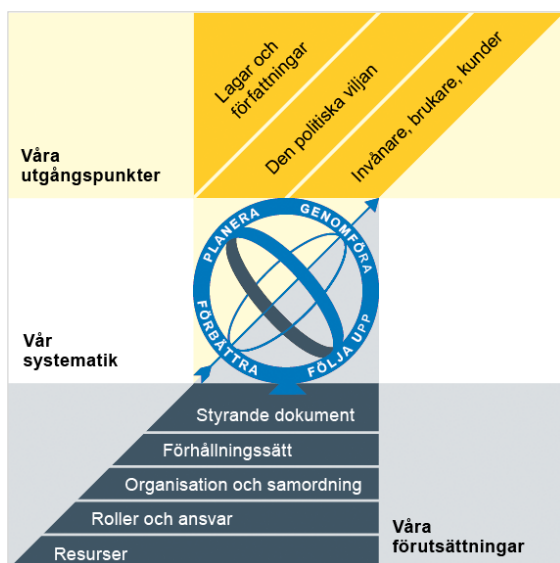
Göteborgs
Stad

Anvisning för måltider i grundskoleförvaltningen

Reglerande styrande dokument

Policy
Riktlinje
Regel
► **Anvisning**
Rutin
Instruktion

Göteborgs Stads styrsystem



Utgångspunkterna för styrningen av Göteborgs Stad är lagar och författningar, den politiska viljan och stadens invånare, brukare och kunder. För att förverkliga utgångspunkterna behövs förutsättningar av olika slag. Stadens politiker har möjlighet att genom styrande dokument beskriva hur de vill realisera den politiska viljan. Inom Göteborgs Stad gäller de styrande dokument som antas av kommunfullmäktige och kommunstyrelsen. Därutöver fastställer nämnder och bolagsstyrelser egna styrande dokument för sin egen verksamhet. Kommunfullmäktiges budget är det övergripande och överordnade styrande dokumentet för Göteborgs Stads nämnder och bolagsstyrelser.

Om Göteborgs Stads styrande dokument

Göteborgs Stads styrande dokument är våra förutsättningar för att vi ska göra rätt saker på rätt sätt. De anger vad nämnder/styrelser och förvaltningar/bolag ska göra, vem som ska göra det och hur det ska göras. Styrande dokument är samlingsbegreppet för dessa dokument.

Stadens grundläggande principer såsom demokratisk grundsyn, principer om mänskliga rättigheter och icke-diskriminering omsätts i praktisk verksamhet genom att de integreras i stadens ordinarie beslutsprocesser. Beredning av och beslut om styrande dokument har en stor betydelse för förverkligandet av dessa principer i stadens verksamheter.

De styrande dokumenten ska göra det tydligt både för organisationen och för invånare, brukare, kunder, leverantörer, samarbetspartners och andra intressenter vad som förväntas av förvaltningar och bolag. De styrande dokumenten ligger till grund för att utkräva ansvar när vi inte arbetar i enlighet med vad som är beslutat.

Styrande dokument			
Kommunala föreskrifter		Planerande och reglerande styrande dokument	
Normgivning mot enskild	Riktade styrande dokument	Planerande styrande dokument	Reglerande styrande dokument

Beslutad av:
Grundskolenämnden

Gäller för:
Grundskoleförvaltningen

Diarienummer:
N609-0427/22

**Datum och paragraf för
beslutet:**
2022-11-22, §

Dokumentsort:
Anvisning

Giltighetstid:
2025-11-22

Senast reviderad:

Dokumentansvarig:
Verksamhetschef för måltid,
lokalvård och vaktmästeri

Innehåll

Inledning	4
Syftet med denna anvisning	4
Vem omfattas av anvisningen	4
Bakgrund	4
Koppling till andra styrande dokument	5
Stödjande dokument	5
Anvisning	6
Goda måltider i grundskoleförvaltningen	7
Goda måltider enligt policy för måltider	7
Integrerade måltider i grundskoleförvaltningen	8
Integrerade måltider enligt policy för måltider	8
Trivsamma måltider i grundskoleförvaltningen	9
Trivsamma måltider enligt policy för måltider	9
Miljösmarta måltider i grundskoleförvaltningen	10
Miljösmarta måltider enligt policy för måltider	10
Näringsriktiga måltider i grundskoleförvaltningen	11
Näringsriktiga måltider enligt policy för måltider	11
Säkra måltider i grundskoleförvaltningen	12
Säkra måltider enligt policy för måltider	12

Inledning

Syftet med denna anvisning

Syftet med anvisningen är att den ska konkretisera och komplettera Göteborgs Stads policy för måltider. Anvisningen ska fungera som ett stöd för måltids- och skolpersonal i arbetet med måltider i grundskoleförvaltningen. Dokumentet kan användas som informationsunderlag i kommunikationen med elever och vårdnadshavare.

Policy och anvisning ska bidra till ett tydligt kvalitets- och servicetänkande i organisationen samt sträva efter en anpassning till nationellt, regionalt och lokalt antagna bestämmelser och mål för området samt mål för hållbarhet.

Vem omfattas av anvisningen

Denna anvisning gäller för grundskoleförvaltningen.

Bakgrund

Kommunfullmäktige beslutade den 9 december 2021 om ett nytt styrande dokument för livsmedel, mat och måltider, i form av en policy. Berörda förvaltningar fick genom policyn i uppdrag att implementera och efterleva policyn, samt att ta fram verksamhetsspecifika anvisningar som konkretiserar policyns tillämpning i den egna verksamheten.

För att inhämta kunskap och erfarenheter om aktuella förutsättningar i grundskoleförvaltningen har dialog förts med professioner som på olika sätt arbetar med måltider inom skolan. Följande professioner har bidragit i arbetet:

- Skolledare
- Pedagogisk personal
- Enhetschefer måltid
- Köksmästare

Dialog gällande skolmåltider och anvisningen har genomförts med representanter från ungdomsfullmäktige för att säkerställa elevperspektivet.

Koppling till andra styrande dokument

Styrande dokument	Koppling till denna anvisning
Göteborgs Stads policy för måltider beslutad av Kommunfullmäktige den 9 december 2021	I policyn står att berörda nämnder ska ta fram egna verksamhetsspecifika anvisningar.
Göteborgs Stads miljö- och klimatprogram för att minska stadens miljö- och klimatpåverkan.	Särskild koppling finns till delmål för livsmedel där Göteborgs Stads inköp bidrar till att främja biologisk mångfald och minska klimatpåverkan.
Göteborgs Stads avfallsplan 2021 – 2030	Anger mål för avfallsförebyggande i kommunens verksamheter däribland för minskat matsvinn och användning av engångsartiklar vilka har särskild vikt för måltidsverksamheten.
Göteborgs Stads riktlinje för inköp och upphandling	Anger krav vid inköp för att bidra till en bättre miljö och ett hållbart samhälle. Hållbart innebär hänsyn till miljö inklusive cirkulära principer, etisk handel, företags sociala ansvar med flera.
Göteborgs Stads förbud mot jordnötter, nötter, mandel och sesam i förskola och skola.	Koppling till pusselbiten säker.

Stödande dokument

Grundskoleförvaltningens riktlinje för fri och subventionerad kost (pedagogiska måltider)

Grundskoleförvaltningens riktlinjer för specialkost och anpassade måltider

Grundskoleförvaltningens riktlinje för tillgängliga lärmiljöer

Grundskoleförvaltningens rutin för inköp

Grundskoleförvaltningens lokalvårdsrutin

Livsmedelsverkets nationella riktlinjer för måltider i skolan

Anvisning

Skolmåltider når alla elever och har en unik potential att främja hållbara och hälsosamma matvanor hos den yngre generationen, som kan bestå även i vuxen ålder.

Måltiden har betydelse för hälsan, men är också en förutsättning för trivsel och lärande. En medveten schemaläggning av skolmåltiden, pedagogiska måltider tillsammans med en bra måltidsmiljö ger eleven tid att äta i lugn och ro, skapar en gynnsam miljö och bidrar till att göra måltiden till en viktig och positiv del av skoldagen. Genom måltidsråd som en del av den pedagogiska verksamheten får eleverna möjlighet att påverka måltidernas innehåll och måltidsmiljöns utformning. Det ger också möjlighet att skapa intresse och dialog kring hållbarhet, miljö, matens ursprung och hur maten påverkar hälsan.

I skollagen (2010:800) står det att eleverna ska erbjudas näringsriktiga måltider och livsmedelslagen (2006:804) ställer krav på att maten ska vara säker. Rektor ansvarar för att gällande lagar efterlevs. Måltidsverksamheten ansvarar för att servera måltider av god kvalitet till alla elever i Göteborgs Stads kommunala förskoleklasser samt grund- och grundsärskolor.

Livsmedelsverkets måltidsmodell med pusselbitarna god, integrerad, trivsamt, miljösamt, näringsriktig och säker ligger till grund för utformningen av Göteborgs Stads policy för måltider och grundskoleförvaltningens anvisning.



Illustration av Livsmedelsverkets måltidsmodell.

Goda måltider i grundskoleförvaltningen

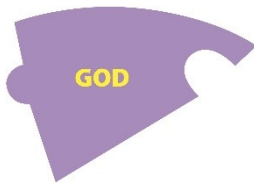
I grundskoleförvaltningen omhändertas goda måltider genom att:

- Dagligen servera ett säsonganpassat salladsbord.
- Ha som norm att servera 1–2 maträtter dagligen, varav en alltid är vegetarisk.
- Måltiderna är kända och omtyckta maträtter i kombination med nya smaker som utmanar eleverna.
- Måltids- och skolpersonal tipsar och uppmuntrar eleverna att våga testa nytt.

Goda måltider enligt policy för måltider

Våra matgäster upplever att maten är vällagad och aptitlig och att den erbjuds på ett sätt som ger lust att äta. Matgästerna märker att personalen tar hänsyn till deras smakpreferenser och erbjuder dem alternativ. Samtidigt känner gästerna sig uppmuntrade att testa nya smaker och inspirerade att grundlägga goda och sunda matvanor.

- Maten ska vara vällagad, utbudet ska anpassas utifrån varje målgrupp och det ska erbjudas alternativ.
- För att öka chansen att matgästerna får till sig näring, väcka intresse och uppmuntra till att provsmaka ska maten presenteras på ett inbjudande och aptitligt sätt.
- Matgästernas preferenser ska respekteras, likaså deras egna initiativ att pröva olika smaker. Personalen ska i sitt agerande skilja mellan personliga uppfattningar om smak och den professionella rollen.



Pusselbit "god" ur Livsmedelsverkets måltidsmodell.

Integrerade måltider i grundskoleförvaltningen

I grundskoleförvaltningen omhändertas integrerade måltider genom att:

- På skolan finns forum där elever får möjlighet till inflytande och dialog med måltidspersonalen. Rektor ansvarar för att möjliggöra måltidsforum på skolan.
- Relationer och kontaktytor mellan elever, skolpersonal och måltidspersonal på skolan är viktiga och tillvaratas. Det kan exempelvis göras genom att bjuda in måltidspersonalen för att presentera sig på en arbetsplatsträff (APT), genom att arrangera elevpraktik i köken eller genom att arbeta med gemensamma teman för att mat och måltider ska tillvaratas som resurs i det pedagogiska arbetet.
- Enhetschef måltid bjuder in rektor, eller den som rektor utser, till uppföljningsdialog för att följa upp måltidsuppdraget.
- Rektor tillsammans med måltidsverksamheten ska arbeta för en trivsamt måltidsmiljö, det kan till exempel göras genom schemalagda måltider.
- Skolpersonal möjliggör för en lugn matsituation och lärande samtal genom att prata om måltiden på lektionstid, följa eleverna till skolrestaurangen på utsatt tid och var en vuxen förebild för eleverna under måltiden.

Integrerade måltider enligt policy för måltider

Våra matgäster ser fram emot och njuter av måltiden som en del av dagens upplevelser. De uppfattar att måltiden ger möjlighet för reflektion, återhämtning och gemenskap. Matgästerna känner att de blir lyssnade på och kan påverka sin dag och sina måltider.

- Måltiden ska organiseras så att tillräckligt med tid ges för att äta i lugn och ro och att måltiderna fördelas jämnt över dagen.
- Det systematiska kvalitetsarbetet i organisationen ska inkludera måltidsverksamheten. Råd eller forum där matgäster, måltidsverksamhet och övrig (kärn-)verksamhet och är representerade ska hållas för att säkerställa inflytande på utförande och utveckling.
- I förskola och skola där måltiden är en del av den pedagogiska verksamheten, ska pedagoger och övrig personal, som vuxna förebilder, sitta ned med barnen och äta samma mat för en lugnare matsituation och lärande samtal.
- Inom äldreomsorg och funktionsstöd, ska personalen vara särskilt lyhörd för individens önskemål och preferenser kring måltiden och måltidssituationen anpassas därefter. Det kan handla om behov av avskildhet, extra tid, eller social stimulans och gemenskap. Det kan också handla om flexibla måltidslösningar som att servera mindre och fler näringstäta måltider. Dygnsfastan får ej överstiga elva timmar.



Pusselbit "integrerad" ur Livsmedelsverkets måltidsmodell.

Trivsamma måltider i grundskoleförvaltningen

I grundskoleförvaltningen omhändertas trivsamma måltider genom att:

- Gemensamt ansvar för måltidspersonal, skolpersonal och elever att skapa de bästa förutsättningarna för en trevlig och trygg måltidsmiljö för alla.
- Gott bemötande och god service är viktiga ledord i arbetet med måltiden.
- Måltidspersonal ser till att lokalvårdsutrustning finns tillgänglig och stöttar vid behov och möjlighet för att hålla måltidsmiljön ren och fräsch.
- Samarbete och dialog med fastighetenheten gällande utformning av skolrestaurang vid nybyggnation.
- Skolpersonal möjliggör för en lugn matsituation och lärande samtal genom att prata om måltiden på lektionstid, följa eleverna till skolrestaurangen på utsatt tid och var en vuxen förebild för eleverna under måltiden.

Trivsamma måltider enligt policy för måltider

Våra matgäster upplever att stämningen och miljön är välkomnande och bjuder in till att sitta ned, koppla av och njuta av maten. Gästen känner att personalen är angelägen om att måltidsstunden blir en höjdpunkt på dagen och känslan förstärks av att det är behagligt och trivsamt i lokalen.

- All personal som på olika sätt bidrar till eller deltar i måltiden, ska med sitt personliga agerande göra allt för att måltidsmiljön ska upplevas trivsam och trygg. Ett välkomnande och respektfullt bemötande är en självklarhet.
- Den fysiska miljön ska vara ren och fräsch och utformad utifrån målgruppernas behov. Inredning och möblering ska i möjligaste mån bidra till en behaglig ljudnivå, god belysning, angenäm miljö samt en välfungerande logistik kring måltiden.



Pusselbit "trivsam" ur Livsmedelsverkets måltidsmodell.

Miljösmarta måltider i grundskoleförvaltningen

I grundskoleförvaltningen omhändertas miljösmarta måltider genom att:

- Menyplanering för att minska förvaltningens miljöpåverkan.
- Mätning och uppföljning av koldioxidekvivalenter per serverad portion.
- Måltidspersonal, skolpersonal och elever tar gemensamt ansvar och är aktiva i arbetet med att minska svinnet.
- Frukt, grönsaker och rotfrukter är säsongsanpassade.
- Normen är att andelen ekologiska livsmedel ska öka.
- Minska användningen av engångsartiklar.

Miljösmarta måltider enligt policy för måltider

Våra matgäster upplever att verksamheten arbetar aktivt för att minska sin negativa miljö- och klimatpåverkan i alla moment från ”jord till bord”. Matgästerna känner också att de får stöd i ambitionen att minska sin egen påverkan.

- Göteborgs Stad ska verka för att minska miljö- och klimatpåverkan i hela livsmedelskedjan från primärproduktion av livsmedel, till måltider och avfall genom att:
 - livsmedel som köps in, produceras, transporteras och tillagas med så liten miljö och klimatpåverkan som möjligt.
 - miljömåltider är förebild i måltidsplaneringen för att öka medvetenheten om matens miljöpåverkan, tänka kritiskt kring val och främja en hälsosam matkultur. En miljömåltid är baserad på miljömärkta, säsongsanpassade råvaror, består av en stor andel vegetabilier och baljväxter och tar hänsyn till etiska aspekter. Måltiderna ska klimatberäknas.
 - råvaror som producerats enligt Göteborgs Stads definition för lokalproducerat, väljs om möjligt i första hand, så länge inköpet följer lagstiftning och bestämmelser för inköp- och upphandling.
 - användningen av engångsartiklar ska vara sparsam och minska årligen i enlighet med beslutade mål.
 - måltidsordning, schemaläggning, tillagning och servering ska uppmuntra till att maten äts upp så att matsvinnet minskar. Matsvinn ska mätas och följas upp.
- Matgästerna ska uppmuntras att delta i arbetet med att minska miljö- och klimatpåverkan från måltiderna.



Pusselbit "miljösmart" ur Livsmedelsverkets måltidsmodell.

Näringsriktiga måltider i grundskoleförvaltningen

I grundskoleförvaltningen omhändertas näringsriktiga måltider genom att:

- Salladsbord placeras tidigt i serveringen.
- Presentation av måltiden genom exempelvis referensbild.
- Ha som norm att servera 1–2 maträtter dagligen, varav en alltid är vegetarisk.
- Näringsberäkningar i kostdatasystemet.

Näringsriktiga måltider enligt policy för måltider

Våra matgäster upplever att de får energi och ork av maten som serveras och är trygga med att vi ser till att de får den näring de behöver. Gästerna upplever att personalen alltid visar stor respekt för deras egen rätt att välja och kan därför inspireras till hälsosamma val och matvanor.

- Måltiderna ska planeras med stöd av nordiska Näringsrekommendationer och Livsmedelsverkets råd och riktlinjer. Menyerna ska näringsberäknas för att säkerställa rätt näringsintag.
- För matgäster som riskerar undernäring ska matlusten och energiinnehållet gå före näringsriktighet.



Pusselbit "närlingsriktig" ur Livsmedelsverkets måltidsmodell.

Säkra måltider i grundskoleförvaltningen

I grundskoleförvaltningen omhändertas säkra måltider genom att:

- Utbildad och kompetent personal finns i samtliga kök.
- Måltidspersonal ska kunna informera om matens innehåll samt om det ingår allergener i maten.
- Kontinuerligt erbjuda kompetensutveckling till alla som arbetar i köket och kring måltiden med kunskap om livsmedelshygien.
- Specialkost ska tillhandahållas om elever behöver det av medicinska skäl.
- Nötter, mandel, jordnötter eller sesamfrö får inte förekomma som ingrediens i grundskoleförvaltning.

Säkra måltider enligt policy för måltider

Våra matgäster upplever att maten är fräsch, att måltidsmiljön är ren och att hygien är god. De som är i behov av specialkost eller har allergier känner att de tryggt kan förlita sig på att det finns kompetens och rutiner som stödjer dem i en säker kosthållning.

- Verksamheten ska ha dokumenterade och lättillgängliga rutiner för hur mikrobiologiska, kemiska och fysikaliska risker i livsmedelsproduktionen hanteras, förebyggs, kontrolleras och åtgärdas - även då matgäster hjälper till med mat- och måltidsförberedelser.
- Verksamheten ska ha rutiner för att säkerställa att personer med allergi och överkänslighet inte blir sjuka av maten. Som en del i detta ska maträtterna alltid presenteras med rättens namn och innehåll på ett sätt som är anpassat till målgruppens möjligheter att förstå den.
- Den som är i behov av specialkost ska erbjudas detta samt få hjälp och stöd kring sin kosthållning. Specialkosten ska bygga på korrekta diagnoser och utredningar och säkerställas i regelbunden dialog med vården. Anpassad eller alternativ kost av andra skäl ska utformas i samråd mellan matgästen, berörda verksamheter och vid behov närstående.



Pusselbit "säker" ur Livsmedelsverkets måltidsmodell.