

# **Policy**

## **för måltider och livsmedel i Munkedals kommun**

# Dokumentbeskrivning

Typ	Beskrivning
Dokumenttyp:	Policy
Antaget av:	Kommunfullmäktige
Antagningsdatum:	2026-02-23, § 25
Diarienummer:	KS-2025-000308
Gäller till och med:	Gäller tills vidare
Dokumentansvarig:	Måltidssamordnare
Revisionshistorik:	

## Syfte och bakgrund

Munkedals kommuns policy för måltider och livsmedel ska fungera som ett verktyg för att säkerställa god kvalitet och kostnadseffektivitet genom hela livsmedelskedjan, från upphandling, via inköp, till planering och slutligen produktion och servering av måltider tillhandahållna av kommunen.

Måltidspolicyn gäller alla kommunala verksamheter som hanterar livsmedel och respektive nämnd kan vid behov ta fram egna riktlinjer utifrån denna policy och de generella och särskilda ställningstaganden som anges i dokumentet.

Denna policy ersätter befintlig "Måltidsvision och kostpolicy" samt Måltidsriktlinjer.

## Måltidspolicy

Munkedal kommuns måltidsverksamhet ska:

- bygga på ett helhetstänk med utgångspunkt i måltidsmodellen.  
*Bild 1*
- bygga på en aktiv och konstruktiv samverkan mellan måltids- och elev-/brukarverksamheter, där personal i alla delar av förvaltningen har en viktig roll att fylla.
- säkerställa en hög livsmedelssäkerhet i måltidskedjan genom att fortlöpande kompetensutveckla personal med uppgifter i livsmedelskedjan inom framför allt områdena livsmedelshygien, allergier och specialkost.
- utveckla måltidsmiljöer som upplevs inbjudande och välkomnande.

Svensk husmanskost ska utgöra utgångspunkten för menyplaneringen, varvid måltiderna ska bestå av en variation av kött, fisk och fågel, samt att det i grundskolorna också ska serveras ett vegetariskt alternativ.

Serverade måltider ska bestå av näringsriktig<sup>1, 2</sup>, varierad och vällagad mat som tillfredsställer målgruppens näringsbehov, som upplevs god och som uppskattas av målgruppen.

1. Inom för- och grundskolan följs nordiska näringsrekommendationer och Livsmedelsverkets riktlinjer  
2. Inom äldreomsorgen följs Socialstyrelsens och Livsmedelsverkets rekommendationer.

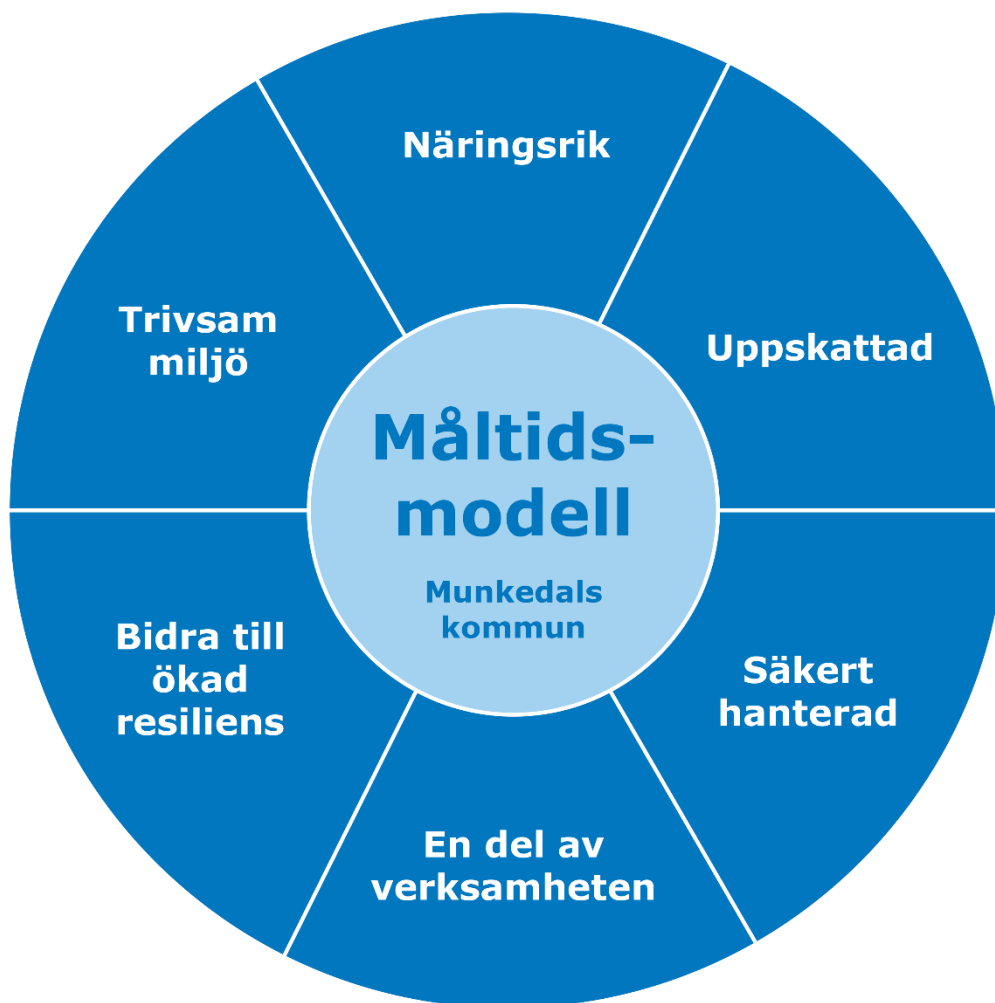


Bild 1: Måltidsmodell

Med "Bidra till ökad resiliens" menas att måltidsverksamheten ska bidra till en ökad lokal/regional beredskap genom att vid upphandling och inköp också ska ta hänsyn till den lokala produktion som finns inom grön och blå näringsverksamhet.

## Generella ställningstaganden

- Vid upphandling ska...
  - Upphandlingsmyndighetens (UM) kriterier för miljö, socialt ansvar och djuretik följas, inkl. ritualslacht, liksom svensk lagstiftning i övrigt där den kompletterar EU-regler. Hänsyn ska också tas till biologisk mångfald.
  - svenska livsmedel, liksom när- och lokalproducerade livsmedelsprodukter ska prioriteras med hänsyn taget till redan ingångna avtal.
  - prioriteras att enbart handla upp sådana livsmedel som de lokala gröna och blå näringarna inte klarar att förse måltidsverksamheten med.
  
- Vid måltidsplanering ska...
  - uppföljning ha skett genom brukar- och elevenkäter.
  - svenska traditioner uppmärksammas, ibland med festligare mat, men också genom pedagogisk planering och alternativ firandeform.
  
- Vid inköp ska...
  - säsonganpassning gälla för frukt och grönt.
  - fisk vara certifierad och från hållbara bestånd.
  - livsmedelsavtal följas upp regelbundet för att säkerställa att kvalitet och leveranstider följs, och att avtalstroheten efterlevs från båda parter.
  
- Vid måltidsproduktion och servering ska...
  - råvaror används i så naturlig form som möjligt.
  - matsvinn och överproduktion följas upp kontinuerligt för att kunna vidta åtgärder som på sikt kommer att bidra till en minskad klimatpåverkan.
  - sötsaker som saft, läsk, godis, glass och kakor ska normalt inte serveras inom förskola, skola och fritidshem, då de innehåller mycket energi men lite näring. Undantag kan göras vid särskilda tillfällen.
  
- Delaktighet och inflytande över måltidsverksamheten i Munkedals kommun sköts via matråd och kostombudsträffar.
  
- Ständig förbättring av måltidskvaliteten utgår från råd och riktlinjer från nationella aktörer som ex v Livsmedelsverket.

## **Särskilda ställningstaganden**

### Förskola och grundskola

- Förskolans och skolans måltider prioriteras mot näringsriktig mat som främjar barn/ungas hälsa och utveckling, som ger energi och som i sin tur kan bidra till en ökad koncentrations- och inlärningsförmåga.
- lunch bör serveras tidigast kl. 10:30 varje dag, vara schemalagd och elever ska ha minst 20 minuter sittande till bords.
- i förskola och skola är vuxennärvaron i matsalen mycket viktig i syfte att skapa lugna och trygga måltidsmiljöer, där pedagoger och andra vuxna ska vara ambassadörer och goda förebilder i arbetet med att främja sunda matvanor, matkultur och social samvaro.
- specialkost är grundat enbart på medicinska skäl.
- anpassad kost grundas på etiska eller religiösa skäl och där erbjuds det vegetariska alternativet.
- andra individanpassningar såsom barn/ungdomar med ex v NPF-diagnoser, ska godkännas och skriftligt beslutas av rektor i samråd med vård, elevhälsa och vårdnadshavare då sådana anpassningar betalas av berörd verksamhet i särskild ordning.
- för att säkerställa likvärdig bedömning av specialkostbehov följs nationella riktlinjer från branschföreningen Kost & Näring.

### Äldreomsorg

- äldreomsorgens måltider prioriteras främst mot att motverka undernäring och främja livskvalitet och folkhälsa.
- nattfastan får inte överstiga 11 timmar.

## **Styrande dokument och riktlinjer**

- Nordiska näringsrekommendationer
- Livsmedelsverkets råd och kompetenscentrum
- Socialstyrelsens riktlinjer för äldre
- Skollagen
- Kost & Närings specialkostrekommendationer
- Svensk djurskyddslag
- Livsmedelslagstiftning (Sverige och EU)
- EU:s miljö- och djurskyddsregler
- ILO:s kärnkonventioner
- FN:s barnkonvention, artikel 32
- Upphandlingsmyndighetens krav på miljö, socialt ansvar och djuretik