



Jämtlands Gymnasieförbund

Måltidspolicy för Jämtlands Gymnasieförbund

Dnr 59-2018

Fastställd av direktionen 2018-05-28 § 17

Innehållsförteckning

1. Vår vilja.....	3
2. Syfte	3
3. Bakgrund.....	3
4. Miljö.....	3
5. Hälsa	4
6. Medbestämmande.....	4
7. Maten.....	4
8. Måltidsmiljön	4
9. Cafээр.....	5
10. Handlingsplan	5

1. Vår vilja

Alla studerande inom Jämtlands Gymnasium ska erbjudas en god och hälsosam mat i en lugn och trivsamt miljö. Genom måltiden ska alla få möjlighet att inhämta energi och näring från en vällagad, varierad och näringsriktig kost. Måltiden ska också vara ett tillfälle för social samvaro och avkoppling.

2. Syfte

Denna måltidspolicy ska bidra till att kunskap och information sprids om goda kostvanor. Det i sin tur leder till hälsa och välbefinnande hos våra elever.

Måltidspolicyn ska fungera som ett styrande dokument i det dagliga arbetet och som stöd för att kvalitetssäkra måltidsverksamheten. Till policyn ska det kopplas en handlingsplan som kan anpassas efter lokala förutsättningar i respektive restaurang. Policy och handlingsplan följs årligen upp gemensamt av beställaren och utföraren. Vid upphandling ska kvalitetskriterier ingå i enlighet med policyns intentioner.

3. Bakgrund

Maten och måltiden är en viktig del av våra liv som njutning, källa till glädje och energi och som mötesplats och kulturbärare. Våra matvanor grundläggs i unga år och ska sedan främja god folkhälsa och ge förutsättningar för ett gott liv. Skolmåltiden och måltidsmiljön är viktiga faktorer för en bra utbildningsmiljö och för att främja god folkhälsa. Bra mat i kombination med fysisk aktivitet medverkar också till en mer lustfylld dag samt ger bättre förutsättning i studierna. Upplevelsen och kunskapen om vad bra mat är samt matens påverkan på klimat och miljö ska kommuniceras som en naturlig del av lärandeprocessen.

4. Miljö

Vi har ett ekologiskt och hållbart perspektiv.

Vi har en medveten strategi att inköp till restaurangen görs av ekologiska råvaror där det prismässigt är försvarbart.

Transporter ska i den mån det är möjligt minimeras.

Kötttråvaror som köps in ska komma från djur som har fötts upp enligt svensk eller likvärdig djurhållningslagstiftning.

God mat i en trivsamt miljö är en förutsättning för en positiv matupplevelse.

5. Hälsa

Goda matvanor är bra för hälsan och välbefinnandet och är en förutsättning för en positiv hälsoutveckling.

Maten ska i största möjliga mån tillagas från grunden för att mängden tillsatser ska minimeras.

Innehållet i maten ska framgå tydligt så att det underlättar medvetna val.

Elever med specialkostbehov ska erbjudas anpassade måltider.

6. Medbestämmande

Måltidspolicyn ska vara känd av alla elever och all personal. Måltiden är en del av skolans demokratiarbete och eleverna ska ges möjlighet till delaktighet.

7. Maten

Måltiden ska ge eleverna möjlighet att inhämta energi och näring från en vällagad, varierad och näringsriktig kost.

Maten ska se tilltalande ut och smaka gott.

Det ska eftersträvas att maten lagas från grunden med råvaror anpassade efter årstider.

Andelen ekologiska råvaror ska vara minst 25 %.

Menyn ska vara varierad och innehålla mat från olika kulturer.

Två rätter varav minst en vegetarisk, ska erbjudas varje dag.

8. Måltidsmiljön

Måltidsmiljön ska vara estetisk och välkomnande.

Miljön och atmosfären ska vara trivsamt och maten kan ätas i lugn och ro.

Eleverna ska bemötas med respekt och intresse.

Personalen ska erbjudas kompetensutveckling i både matlagning och värdskap.

Lunchrasten ska vara minst 40 minuter.

9. Caféer

Caféverksamheten ska sträva efter att utvecklas ur ett hälsosamt perspektiv. Sortimentet ska därför i första hand bygga på hälsosamma produkter som till exempel näringsriktiga smörgåsar och färsk frukt.

10. Handlingsplan

Förbundets måltidsleverantörer ska tillsammans med beställaren ta fram en handlingsplan som visar hur måltidspolicyn ska omsättas i den dagliga verksamheten, följas upp och kontinuerligt utvecklas. Ansvarig för processen är Jämtlands Gymnasieförbund.

Förbundets samarbetspartners ska kunna uppvisa en organisation, samt beskrivning av rutiner för säker mat. I handlingsplanen ska det framgå vem som är ansvarig för behovsanpassade måltider, specialkost, samt även en beskrivning av insatser vid akuta situationer samt registrering av tillbud. Uppföljning och utvärdering ska ske årligen.

- Årlig elevenkät och daglig snabbuppföljning
- Antal ätande, schemaläggning, fasta mattider
- Protokoll från matråd eller motsvarande
- Analys av menyerna
- Andel ekologisk råvara
- Mängd halv- och helfabrikat
- Matsvinn.