

Policy

2026-01-23

# Måltidspolicy för förskola, grundskola, fritidshem och äldreomsorg

**Fastställt av:** Ange namn/instans

**Datum:** 2026-01-23

**Diariernr:** KSK 2026/108

**För revidering ansvarar:** Samhällsbyggnadsavdelningen

**För eventuell uppföljning ansvarar:** Samhällsbyggnadsavdelningen

**Dokumentet gäller för:** Förskola, grundskola, fritidshem och äldreomsorg

**Dokumentet gäller till och med:** Tills vidare



**Bräcke  
kommun**





## Innehållsförteckning

1. Inledning .....	3
2. Syfte .....	3
3. Styrdokument/lagar/riktlinjer .....	3
4. Kosten .....	4
Klimatsmarta och hållbara måltider .....	4
5. Måltiden .....	5
Pedagogiska måltider .....	5
6. Inflytande .....	5
7. Kompetens .....	6
8. Information och spridning .....	6
9. Utvärdering och revidering .....	6
10. Måltidsverksamhet på entreprenad .....	6



## 1. Inledning

Måltiden är ett av livets stora glädjeämnen. Måltiderna i Bräcke kommun ska engagera alla sinnen och vara en höjdpunkt varje gång mat serveras i våra verksamheter. Måltiden har stor betydelse för människors välbefinnande, prestationsförmåga och positiva hälsoutveckling. Därför är det viktigt att maten ger den energi och näring som kroppen behöver. Men det är lika viktigt att måltiden i sin helhet ger lust, glädje och social samvaro. Den goda måltiden är näringsriktig, ser aptitlig ut, doftar gott, serveras i en lugn miljö och på ett dukat bord. Den fysiska miljön är viktig.

Förskolan, grundskolan och fritidshemmet har goda möjligheter att på ett positivt och naturligt sätt främja en hälsosam livsstil med bra matvanor hos barn och ungdomar. Eftersom många barn äter flera måltider utanför hemmet har andra vuxna än föräldrarna ett stort inflytande över barnens matvanor även om hem och familj har det grundläggande ansvaret.

- Inom vård och omsorg är måltiden en grundläggande del av omvårdnaden och ska bidra till god livskvalitet, bevarande av funktionsförmåga samt förebyggande av undernäring, sjukdom och ohälsa. Måltidens sociala funktion är minst lika viktig och ska präglas av trygghet, delaktighet och gemenskap.
- Måltiderna ska utformas utifrån den enskildes behov, vanor och önskemål och, där det är relevant, beskrivas i den enskildes genomförandeplan. Arbetet med måltider inom äldreomsorgen ska utgå från individanpassning, kunskap och kompetens, en helhetssyn på måltidskvalitet, god samverkan mellan yrkesgrupper samt ständig utveckling och utvärdering.

Kommunens ambition är att varje måltid som serveras ska vara ett tillfälle som barn, elever och äldre längtar till och njuter av.

## 2. Syfte

Måltidspolicyn tydliggör på ett kortfattat sätt för kommunens invånare och personal vilken måltidsservice som Bräcke kommun tillhandahåller. Måltidspolicyn är ett styrdokument för verksamheter i Bräcke kommun som köper in, tillagar och serverar mat och måltider inom förskola, skola samt vård och omsorg.

## 3. Styrdokument/lagar/riktlinjer

Följande styrdokument/lagar har varit vägledande vid framtagandet av måltidspolicyn:

- Nationella riktlinjer för måltider i skolan 2026
- Livsmedelverkets råd "Bra mat i förskola/skola/äldreomsorg"
- Skollagens krav på att skolmaten ska vara näringsriktig och kostnadsfri
- Socialstyrelsens föreskrifter angående mat i äldreomsorgen
- Riktlinjer för special- och anpassad kost för förskola och skola i region Jämtland/Härjedalen.



## 4. Kosten

### Klimatsmarta och hållbara måltider

Verksamhetens måltider ska bidra till en hållbar utveckling. Det innebär att vi aktivt arbetar för att minska måltidernas miljö- och klimatpåverkan genom medvetna val i planering, inköp, tillagning och servering.

Maten som serveras till våra gäster skall kännetecknas av följande:

- Verksamheten serverar en näringsriktig kost av råvaror med hög kvalitet med utgångspunkt av Livsmedelsverkets rekommendationer.
- Ambitionen är att ekologiska livsmedel ska öka över tid.
- Genom att använda det frirum som regelverket inom LOU ändå ger skall andelen närproducerade livsmedel som serveras öka över tid.
- För barn och elever serveras vid behov specialkost utifrån nationella riktlinjer och de gemensamma länsövergripande rutiner som tagits fram av länets kostchefer tillsammans med läkare, sjuksköterskor och dietister från regionens barnklinik
- Hänsyn tas alltid till äldre med överkänsligheter för olika livsmedel. Äldre får vid behov en säker producerad specialkost.
- Såväl traditionell som modern matkultur värnas utifrån matgästernas önskemål.
- Matlagning från grunden eftersträvas.
- För miljöns och ekonomins skull är målet att minst 90 % av den mat som köps in konsumeras av våra gäster och att resterande komposteras eller tas om hand på annat miljövänligt sätt.
- Mjök och bredbart margarin erbjuds som standard enligt rekommendationer från Livsmedelsverket. Vid behov ska fetare alternativ erbjudas utifrån individens näringsbehov.
- Servera attraktiva, näringsriktiga och smakfulla vegetariska alternativ dagligen till skolorna.
- Skolmatsalens och skolkafeterians utbud samt fritidshemmens frukost och mellanmål har en hälsoprofil och att enheterna samverkar vid olika högtider för att hålla profilen.
- Näringsinnehållet per portion ska beräknas och kunna presenteras. Även energi- och proteininnehåll ska beaktas.
- Verksamheterna ska sträva efter att årstidsanpassa menyn/råvarorna för att på så sätt minska kommunens miljöpåverkan.
- Fisken ska vara MSC-märkt, grönlistad av Världsnaturfonden eller motsvarande.
- Det ska eftersträvas att råvarorna ska vara så naturliga som möjligt och fria från onödiga tillsatser.
- Den mat som serveras ska vara producerad enligt regler och lagar som gäller i Sverige enligt Miljöstyvningsrådets baskrav.
- I krissituationer, exempelvis då livsmedels- eller personalbrist råder, ska måltidspolicyn följas så långt det är möjligt.

## 5. Måltiden



- Måltiderna ska ge en stunds avkoppling i trevliga och inbjudande miljöer för att kunna ätas i lugn och ro.
- Måltiderna ska presenteras på ett aptitligt sätt som främjar goda matvanor.
- Personal som arbetar nära matgästen ska ge ett professionellt bemötande för att förmedla en positiv syn på maten och måltiden
- Det ska vara ett respektfullt bemötande mellan matgästen och personal
- Lunchen inom barnomsorg och skola bör schemaläggas klockan 10.30–12.30 och med strävan att varje enskild elev/barn serveras lunch vid samma tid varje dag.
- Huvudmålen inom äldreomsorgen serveras enligt följande:
  - a) Frukost, mellanmål och kvällsmål serveras så långt som möjligt utifrån den enskildes önskemål.
  - b) Lunch serveras cirka klockan 12.00
  - c) Middag serveras cirka klockan 16.30
  - d) Nattfastan skall vara maximalt 11 timmar

## Pedagogiska måltider

Pedagogiska måltider är en arbetsuppgift i verksamheten där personalen aktivt deltar genom att:

- skapa en god gemenskap runt bordet
- skapa goda kostvanor
- vara en god förebild och inspirera barn och elever att smaka av allt som erbjuds.
- Särskilt viktigt är det att vuxna, som äter pedagogiska måltider, har en professionell inställning till mat samt vid varje tillfälle som ges, utvecklar barn/elevs/äldres nyfikenhet kring kost.
- Inom förskolan så äter all personal pedagogiskt medan minst en personal per klass äter pedagogiskt inom grundskolan.
- Inom vård och omsorg är det verksamheten som bedömer behovet av pedagogisk måltid.

## 6. Inflytande

- Matgäster, anhöriga, personal, chefer och förtroendevalda ges inflytande genom forum i verksamheterna vilket bidrar till engagemang, delaktighet och ansvarstagande runt måltiden. Dokumentation från de olika forumen ska vara underlag i kvalitetsuppföljningen.
- Måltidspersonal ska samverka med pedagogisk och omsorgspersonal i syfte att få matgäster att förstå matens betydelse för god hälsa och utveckling.
- Gästerna ska få årlig möjlighet att delta i utvärderingar av måltiderna.

## 7. Kompetens

- Alla medarbetare som är involverade och hanterar måltider ska vara insatta i rutiner för egenkontroll och livsmedelshygien



- Alla medarbetare inom äldreomsorgens särskilda boenden och hemtjänst ska ha kännedom om vad god näringsstatus innebär

## 8. Information och spridning

- Varje år ska personal, barn, elever och föräldrar informeras om måltidspolicyn och dess syfte.
- Måltidspolicyn ska finnas tillgänglig på Bräcke kommuns hemsida.

## 9. Utvärdering och revidering

- Skolmåltidernas näringsriktighet samt omfattningen av matsvinn säkerställs genom uppföljning.
- Utvärdering och revidering av måltidspolicyn sker en gång vartannat år. Chef för serviceenheten i samråd med skol- och barnomsorgsavdelningen och vård- och omsorgsavdelningens avdelningschefer ansvarar för att utvärdering och revidering genomförs.

## 10. Måltidsverksamhet på entreprenad

Måltidspolicyn omfattar även måltidsverksamhet som kommunen lagt ut på entreprenad. I avtalen med entreprenören ska detta tydligt framgå.

Entreprenören följer kommunens rutiner för uppföljning och utvärdering av kvaliteten och bistår kommunens chef för serviceenheten med efterfrågade uppgifter.