



Datum
110615

BILAGA till KF protokoll
2011 - 12 - 19 § 117

KOSTPOLICY

Tanums kommun vill uppmuntra och inspirera till sunda matvanor på ett lustfyllt sätt där smak, kvalitet och måltidsmiljö är viktiga komponenter. I kommunen står kunskap, tillagning och smak i centrum för kostarbetet. Måltidsmiljön ska upplevas som trevlig och bidra till ökad matlust.

Matvanor och livsmedel är ett folkhälsopolitiskt målområde och Tanums kommun verkar för att tidigt inspirera våra invånare till sunda matvanor. Det finns en tydlig koppling mellan mat och pedagogik i förskola och skola.

Uppbildad kökspersonal genomför egenkontroll enligt lagstiftningen.

Specialkost erbjuds av medicinska och etniska skäl och tillagas med säkerställda metoder.

Mål

Matgästerna ska vara delaktiga i utformningen av matsedel och måltidsmiljö.

Andelen ekologiska livsmedel ska minst motsvara de nationella målen.

Andelen kök som är KRAV-certifierade ska öka.

Delmål

Vi ska servera hög andel hemlagad mat och maten ska lagas nära gästen.

111003

Handlingsplan till kostpolicyn för barn och utbildningsförvaltningen

Genom att använda de svenska näringsrekommendationerna som riktlinjer i skola, förskola, fritidshem och hos dagbarnvårdare uppfyller barn och utbildningsförvaltningen kostpolicyns övergripande formulering; att tidigt uppmuntra och inspirera till sunda matvanor.

Måltidsmiljön är inkluderad i kostpolicyns övergripande formuleringar precis som kopplingen mellan mat och pedagogik i förskola och skola. Detta uppfyller barn och utbildningsförvaltningens verksamhet genom att aktivt arbeta med matråd på varje enhet. Matråden arbetar bland annat med utveckling av måltidsmiljön samt verksamhetens koppling mellan mat och pedagogik.

Barn och utbildningsförvaltningen uppfyller den övergripande formuleringen "kunnig personal genomför egenkontroll enligt lagstiftningen" genom att ge personalen utbildning, kunskap och verktyg till att nå till önskat resultat.

Kostpolicyns övergripande formulering om att erbjuda specialkost av medicinska och etniska skäl och som tillagas enligt säkerställda metoder uppfyller barn och utbildningsförvaltningen genom att: kökspersonalen har relevant utbildning i tillagningsmetoder samt att samtliga kök uppfyller de krav som ställs i lagstiftningen.

Kostpolicyns mål att matgästerna ska vara delaktiga i utformningen av matsedel och måltidsmiljö uppfylls genom att matgäster är en del av matråden i skolan. På förskolorna utgår de vuxna representanterna från barnens behov och önskemål genom en nära dialog mellan barn och personal.

Kostpolicyns mål om andelen ekologiska livsmedel uppfylls genom att inköpsmängden mäts årligen. Åtgärder sätts in på de enheter där målet inte uppfylls.

Kostpolicyns mål att antalet KRAV-certifierade kök ska öka uppfyller barn och utbildningsförvaltningen genom att certifiera utvalda förskolekök.

Delmålet att servera hög andel hemlagad mat och att maten ska lagas nära gästen uppfyller barn och utbildningsförvaltningen genom att:

- Planera menyerna efter de förutsättningar och kapacitet köken innehar för att kunna laga maten från grunden.
- Sträva efter att laga maten så nära gästen som möjligt.

111003

Frukost – Den goda starten

Frukostserveringen i skola, förskola, fritidshem samt hos dagbarnvårdare är varierad, fiberrik samt sockerbegränsad. Vi serverar nyckelhålmärkta flingor/müsli*, nyckelhålmärkt bröd* samt osötade mejeriprodukter. Vi varierar med gröt, osötad yoghurt eller fil, smoothie, ägg, bröd och olika pålägg. Det finns alltid frukt, bär eller grönsaker att välja på. Rent socker serveras aldrig och vid grötfrukost serverar vi bär och någon gång lättsockrad sylt eller lättsockrad äppleamos.

*Vid hembakat bröd/hemgjord müsli genomsyras det av mera fibrer och mindre socker.

Mellanmål

I huvudsak serveras mjölk, osötad yoghurt eller fil, nyckelhålmärkt bröd, varierade pålägg samt frukt, bär eller grönsaker. Vi varierar och överraskar ibland men fokuserar alltid på mera fibrer och mindre socker. De produkter som serveras till frukost går utmärkt att även servera till mellanmål.

Lunch

Alla luncher som serveras i skolan är näringsberäknade. Det serveras alltid minst fem olika sorters grönsaker. I förskolan serveras alltid minst tre sorters grönsaker till lunchen.

Val av produkter

I enlighet med livsmedelsverkets rekommendationer serverar vi osötade mejeriprodukter. Vi väljer nyckelhålmärkt bröd, müsli och flingsorter.

Måltidsdryck

Vatten och lätt- alt. mellanmjölk är våra måltidsdrycker.

Att fira

I våra förskolor samt fritidshem visar vi på goda och sunda sätt att fira. Någon gång ibland lämnar vi utrymme till glass och hembakat. Vid födelsedagar får vi barnet att känna sig speciell på andra sätt än att bjuda på sockerrika livsmedel.

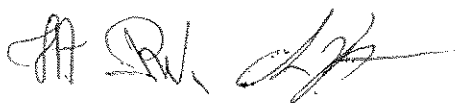
Bakning

Givetvis vill vi uppmuntra barnen på fritidshemmen att baka och tillaga lättare rätter. Vi anser dock att det är viktigare att lära barnen laga sunda mellanmål och frukostar än att baka kakor.

Sötningsmedel

Sötningsmedel förekommer inte i vår mat eller dryck så länge inte barnet/eleven har specialkost på grund av medicinska skäl som förespråkar det.

Specialkost



Specialkostor tillhandahålls av medicinska samt etiska skäl. Vid religiösa skäl erbjuds kost som utesluter den mat religionen inte accepterar.

PA RV. *[Signature]*