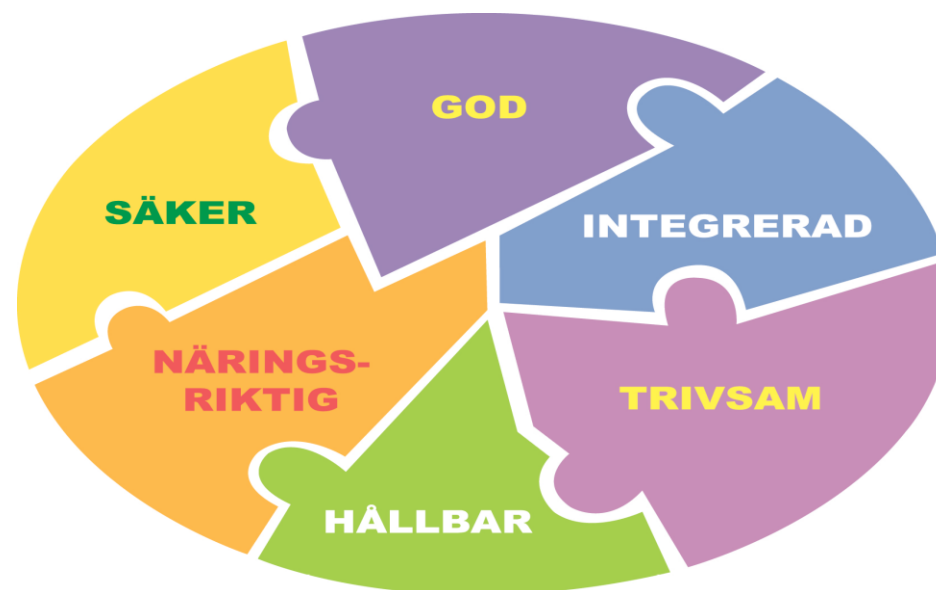


Dnr Bun 2015/246

Handlingsplan för förbättrad matkvalité och mer lokalt lagad mat inom förskola och skola 2016-2018



Måltidsmodellen enligt Livsmedelsverket är användbar för alla offentliga måltider inom vård, skola och omsorg. Att måltiden är *god* och *trivsamt* är viktigt för att maten ska hamna i magen och komma matgästen till godo. En bra måltid ska också vara *näringsriktig* och *säker* att äta. Dessutom ska måltiden vara miljömässigt och socialt *hållbar*. Med *integrerad* menas att måltiden tas tillvara som en resurs i verksamheten, exempelvis i den pedagogiska verksamheten eller i omvårdnaden.



Verksamhet	Aktivitet	Målgrupp	Resurs	Tidplan	Uppföljning	Ansvar för genomförande
Förskola- skola	Integrerad Barn, elever och personal skapar ett bra samspel Barn- och elever deltar i kök tillsammans med måltidspersonal Förskolor- och skolor ska ha matråd	Måltids- personal, pedagoger, barn- och elever	SLV:s Verktyg Hej skolmat Checklista för matråd	Start vt 2016	Kontinuerlig uppföljning av måltidspersonal	Måltidspersonal/ Kostkonsult/ Enhetschef
Förskola- skola	Trivsamt Tillräckligt med tid för att äta, lugn miljö, bra service Serviceutbildning för måltidspersonal Schemaläggning av måltider Uppföljning av måltidsmiljön via framtagen mall	Måltids- personal, pedagoger, barn- och elever	Utbildning	Start vt 2016	Kontinuerlig uppföljning av kostkonsult i samråd med enhetschef via framtagen uppföljnings- mall	Kostkonsult/ Enhetschef
Förskola-skola	God Bra matlagningstekniker, metoder och presentation/uppläggning av mat	Måltids- personal	Utbildning	Start ht 2016	Kontinuerlig uppföljning av kostkonsult i samråd med enhetschef via framtagen uppföljnings- mall Kostkonsult följer upp inköp av livsmedel	Kostkonsult/ Enhetschef



Verksamhet	Aktivitet	Målgrupp	Resurs	Tidplan	Uppföljning	Ansvar för genomförande
Förskola-skola	Hållbar Klimatsmart mat Utbildning på plats i kök för måltidspersonal av ekologisk kock Föreläsning för enhetschefer, pedagoger och måltidspersonal Svinmätningar	Måltidspersonal	Utbildning	Start ht 2016	Kostkonsult följer upp inköp av klimatsmarta livsmedel. Kontinuerlig uppföljning av kostkonsult i samråd med enhetschef via framtagen uppföljningsmall	Kostkonsult/ Enhetschef
Förskola- skola	Säker Utbildning i livsmedelssäkerhet, grundutbildning och uppdateringsutbildning	Måltidspersonal	Utbildning	Kontinuerligt	Inspektionsrapporter från MH	Kostkonsult/ Enhetschef
Förskola- skola	Näringsriktig Kostdatasystem SkolmatSverige	Barn- och elever	Kostkonsult	Kontinuerligt	Kontinuerlig uppföljning av måltidspersonal och kostkonsult	Kostkonsult
Förskola- skola	Mer lokalt lagad mat Vid ny- och ombyggnation planeras tillagningskök där möjlighet finns Se över transporttider så de sker så nära serveringstid som möjligt	Barn- och elever	Enhetschef/ kostkonsult	Kontinuerligt	Uppföljning av transporttider sker kontinuerligt av kostkonsult och måltidspersonal	Barn- och ungdomsnämnd/ Kostkonsult/ Tranportservice
Förskola- skola	Studiebesök Studiebesök i kök inklusive måltid	Politiker i Barn- och ungdomsnämnd	Kostkonsult/ måltidspersonal	Start ht 2016		Kostkonsult