



Måltidspolicy

Skol- och fritidsförvaltningen



Måltidspolicy 2025

Framtagen av Skol- och fritidsförvaltningen i Helsingborgs stad

Datum: 2025-03-14

Författare: Jonas Paulsson och Mónica Rüll Lundin

Kontakt: jonas.paulsson@helsingborg.se

Innehåll

Skolmaten som en del av utbildningen.....	3
Våra övergripande ambitioner och förutsättningar.....	3
Kvalitet och säkerhet i fokus	4
Samverkan för bättre resultat	4
Hållbarhet som grundprincip.....	4
Detta vill vi uppnå för våra elever.....	5
God, säker och näringsriktig mat.....	5
Mål vi följer upp.....	5
Trivsamt måltidsmiljö som främjar aptiten	5
Måltiden som pedagogiskt verktyg.....	6
Specialkost och anpassningar	6
Hur vet vi om vi är på rätt väg?	6
Lagar och riktlinjer	7

Skolmaten som en del av utbildningen

Skolmaten är av stor betydelse för elevernas lärande och fysiska välmående. En näringsrik och balanserad lunch underlättar förmågan att ta till sig kunskap. Måltiderna bidrar även till att forma en positiv relation till mat och ökar förståelsen för matens roll i ett hållbart samhälle.

Måltidspolicyn är ett stöd för alla som arbetar med skolmaten i Helsingborgs stads skolor och kompletterar Livsmedelsverkets råd för bra måltider i skolan och förskolan. Den beskriver våra arbetssätt i förskolor och skolor med målet att erbjuda måltider av högsta kvalitet.

Vårt mål är att integrera skolmåltiderna som en naturlig och värdeskapande del av den dagliga undervisningen. Vi ser skolmåltider som en investering i våra elevers framtid, inte bara ur ett hälsoperspektiv utan också som en del av deras utbildning om hållbara matvanor och ansvarsfull konsumtion. Helsingborgs stads måltidspolicy är utformad för att vägleda medarbetare, skolledare och måltidspersonal i att skapa en helhet som stödjer elevernas utveckling.

Våra övergripande ambitioner och förutsättningar

- **Dagliga måltider:** Vi serverar ungefär 20 000 luncher dagligen. Måltiderna ska vara goda, säkra, integrerade i verksamheten, miljösmarta, näringsriktiga och trivsamma. Vi serverar god mat som barnen och eleverna tycker om och vi uppmuntrar dem till sunda och goda levnadsvanor.



Källa: [Livsmedelsverket](#)

- **Kvalitetsarbete:** Skolmåltiden är en del av utbildningen och omfattas av skollagens krav på systematiskt kvalitetsarbete. Rektor ansvarar för måltidsmiljö och trivsel.
- **Verktyg:** Vi rekommenderar rektorerna att använda [SkolmatSveriges webbaserade](#) verktyg för utveckling och uppföljning av skolmåltiden.

- **Hållbara val:** Alla inköp sker genom upphandlade avtal med fokus på social, miljömässig och ekonomisk hållbarhet.

Kvalitet och säkerhet i fokus

Våra skolmåltider planeras och tillagas med fokus på säkerhet, näringsinnehåll och smak. Genom regelbundna utbildningar för måltidspersonal säkerställer vi att de har den kunskap och kompetens som krävs för att leverera högkvalitativa måltider.

Samverkan för bättre resultat

Rektor ansvarar för att ge förutsättningar för en miljö där skolmåltider integreras i skolans kvalitetsarbete. Detta innefattar att ge eleverna möjlighet att påverka sin måltid genom matråd eller "chefs table", där elevernas tankar och åsikter tas tillvara. Rektor ansvarar också för att främja en lugn och trivsamt måltidsmiljö genom bland annat en bra schemaläggning och ge förutsättningar för att pedagogerna äter tillsammans med eleverna, med anpassningar till åldersgruppen.



Hållbarhet som grundprincip

Vår måltidspolicy är i linje med Klimat- och energiplanen 2025-2030, där social, ekonomisk och ekologisk hållbarhet är vägledande principer. Vi arbetar också efter

stadens avfallsplan med mål om minskat matsvinn. Genom strategiska inköp, klimatsmarta menyer och minskning av matsvinn strävar vi efter att minska skolmåltidernas klimatpåverkan.

Detta vill vi uppnå för våra elever

God, säker och näringsriktig mat

- **Näringsrikhet:** Skollunchen följer Livsmedelsverkets rekommendationer och innehåller en balanserad fördelning av protein, kolhydrater och fetter.
- **Matens presentation:** Maten ska serveras på ett sätt som gör den aptitlig och lockande för eleverna. Detta kan innefatta variation i färger, texturer och smaker. Det ska se fräscht ut i serveringen, oavsett när matgästen kommer under lunchen.
- **Säkerhet:** Måltidspersonalen utbildas kontinuerligt i livsmedelssäkerhet och allergikost för att säkerställa god och säker mat för alla.
- **Delaktighet:** Vi vill engagera eleverna i måltidsplaneringen genom matråd, smakpaneler och enkäter för att öka deras delaktighet och lyssna till deras åsikter.

Mål vi följer upp

- **Klimatsmarta menyer:** Vi ökar successivt andelen växtbaserade måltider och säsongsanpassade råvaror i våra menyer. Vi arbetar kontinuerligt med att se över recept och förbättra näringsinnehållet och sänka matens klimatpåverkan.
- **Ekologiska livsmedel:** Vårt mål är att minst 60 % av inköpen ska vara ekologiska senast 2030.
- **Matsvinn:** Vi arbetar aktivt med att minska matsvinnet genom daglig mätning, rapportering och utbildning av både personal och elever, för att inte slänga ätbar mat i något led.

Trivsamt måltidsmiljö som främjar aptiten

- **Måltidsro:** Eleverna ska ha minst 20 minuter på sig att äta i en lugn och behaglig miljö.
- **Gemenskap:** Skolpersonalen äter i så stor utsträckning som möjligt, tillsammans med eleverna för att skapa en känsla av gemenskap och uppmuntra till samtal om mat, hållbarhet och hälsa.

- **Miljö:** Inredningen i skolmatsalarna ska vara trivsamt, gärna med inslag av växtlighet och naturmaterial samt färger som främjar lugn och aptit. Belysningen i skolrestaurangen är av stor betydelse för helhetsupplevelsen.

Måltiden som pedagogiskt verktyg

- Skolmåltiderna kan med fördel användas som en konkret plattform för att lära eleverna om hållbarhet, klimatpåverkan och matsvinn.
- Måltiderna kan kopplas till olika skolämnen, som biologi och geografi (matens ursprung och säsongsanpassning), matematik (räkna på svinn och koldioxidekvivalenter), samhällskunskap (fördelning av mat i världen, tillgång på jordbruksmark) och såklart i hem- och konsumentkunskap och idrott- och hälsa.
- Skolorna kan anordna temaveckor, på teman som exempelvis "klimatsmarta måltider", "matsvinn" eller "världens mat", för att uppmuntra elevernas nyfikenhet och öka deras kunskap.

Specialkost och anpassningar

- **Rättigheter och behov:** Vi erbjuder specialkost baserat på medicinska skäl. Detta görs utan att kompromissa med näringsvärdet och kvaliteten.
- **Vegetarisk kost:** Alla elever erbjuds lakto-ovo-vegetariska alternativ varje dag, utan krav på föranmälan.
- **Kvalitetssäkring:** Specialkost hanteras enligt strikta rutiner för att uppfylla livsmedelssäkerheten.

Hur vet vi om vi är på rätt väg?

För att säkerställa att vi når våra mål följer vi upp arbetet med hjälp av:

- **Nyckeltal:** Vi följer upp klimatpåverkan per kilo livsmedel, andelen ekologiska inköp och gram matsvinn per elev.
 - **Enkäter och dialog:** Återkoppling från elever, vårdnadshavare och personal används som underlag för förbättringar. Föräldrar erbjuds alltid att komma och provsmaka maten för att själv bilda sig en uppfattning av den.
 - **Revisioner:** Regelbundna granskningar av måltidsverksamheten genomförs för att säkerställa att vi uppfyller våra ambitioner.
-

Lagar och riktlinjer

- **Skollag SFS 2010:800**

Eleverna ska utan kostnad ha tillgång till böcker och andra lärmaterial som behövs för en tidsenlig utbildning samt erbjudas näringsriktiga skolmåltider.

- **Läroplanen (Lgr 22)**

Skolan ska ansvara för att varje elev efter genomgången grundskola: "har fått kunskaper om och förståelse för den egna livsstilens betydelse för hälsan, miljön och samhället."

Skolmåltiderna kan utgöra ett värdefullt pedagogiskt verktyg i skolans uppdrag kring livsstil, miljö och hälsa. Under måltiden ger det också tid för samtal om värdegrunder, normer och möjligheten att utforska sin nyfikenhet i olika kulturer, traditioner och vanor.

- **EG-förordningen 178/2002 – Säkerhet, redlighet och spårbarhet**

Varje anläggning ska ha ett system för egenkontroll baserat på faror och risker i verksamheten. Det ska vara anpassat till verksamhetens art och omfattning och beskriva vad som görs för att uppfylla lagstiftningens krav. I ansvaret ingår också att sörja för att personalen har de kunskaper och den kompetens som krävs för att utföra arbetet på ett säkert sätt.

- **Systematiskt kvalitetsarbete enligt Livsmedelsverkets nationella riktlinjer för måltider i skolan**

"I skollagen finns krav på att varje huvudman och skolenhet ska bedriva ett systematiskt kvalitetsarbete där verksamheten kontinuerligt planeras, följs upp och utvecklas. Eftersom skolmåltiderna är en del av utbildningen omfattas även de av kravet. Kvalitetsarbetet ska genomföras i dialog med personal, elever och vårdnadshavare. Rektorn ansvarar för arbetet. Arbetet med systematiskt kvalitetsarbete kräver att verksamheten enas om mål och ambitioner, regelbundet mäter kvalitet och diskuterar utveckling och förbättring."

- **Nordiska näringsrekommendationer (NNR2023)**

NNR rekommenderar mer växtbaserad mat både för hälsan och för att minska miljö- och klimatpåverkan.

[Nordic Nutrition Recommendations 2023](#)

- **Nationella riktlinjer för måltider i skolan**

[Nationella riktlinjer för måltider i skolan](#)

- **Nationella riktlinjer för måltider i förskolan**

[Nationella riktlinjer för måltider i förskolan](#)