

Kostpolitiskt program 2016-2019

Instruktioner och checklista för Pedagogiska måltider i grundskola och fritidshem

Inledning

Dokumentet "Instruktioner och checklista för Pedagogiska måltider i grundskola och fritidshem" är en del i Nora kommuns kostpolitiska program. Här ges en kort bakgrund till det kostpolitiska programmet. Mer information om det kostpolitiska programmet, riktlinjer och rutiner finns att läsa på kommunens hemsida för regler, riktlinjer och reglementen; [Kostpolitiskt program - Nora kommun](#)

Syfte och mål med Nora kommuns kostpolitiska program

Nora kommun har beslutat om ett gemensam kostpolitiskt program för verksamheterna (antaget 2016-03-16 av Kf § 15). Syftet är att skapa ett gemensamt förhållningssätt till mat, måltider och måltidsmiljöer som främjar en hållbar utveckling. Utgångspunkten för det kostpolitiska programmet är att måltiderna är en viktig del av verksamheten där mat och måltider har betydelse för hälsan, men också skapar förutsättningar för trivsel och lärande. Genom att se på måltiderna som en viktig resurs och integrera dem i verksamheterna skapas mervärden.

Bakgrund - en god och jämlik hälsa

Hälsan är generellt sett god bland barn och unga i Sverige. Den är dock inte jämt fördelad i befolkningen och ojämlikheten i hälsa ökar. Som personal på skola och fritidshem gäller det att vara uppmärksam på att elever växer upp med olika förutsättningar. Skolan och fritidshemmet ska vara en hälsofrämjande miljö som stödjer hälsosamma matvanor, så att skillnaderna i hälsa mellan olika grupper av barn och unga inte ökar.

Skolmåltiden och läroplanen

I läroplanen för grundskolan, Lgr 11, (Skolverket, 2011) står det angivet att 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". Skolmåltiden utgör ett värdefullt pedagogiskt verktyg i skolans uppdrag kring livsstil, miljö och hälsa. En bra skolmåltid ger mätta elever vilket gynnar koncentrationen, inläringen och stämningen på skolan (Livsmedelsverket & Skolverket 2013). Att mat är avgörande för barns och ungas hälsa, utveckling och välbefinnande belyses också i FN:s barnkonvention (Regeringen, 2014).

Pedagogiska måltider i skola och fritidshem

Personal som äter i matsalen är förebilder och stöd för eleverna. Genom vuxnas aktiva närvaro skapas grunden för en stunds avkoppling och en lugn och trygg måltidsmiljö. I samtalen mellan personal och elever läggs grunden för bra relationer. Kommunfullmäktige

har i det kostpolitiska programmet därför beslutat att prioritera pedagogiska måltider som metod för att främja positiva upplevelser av måltiderna bland eleverna.

Som inspiration för samtal om vad som är en bra måltid finns en modell i form av ett pussel.



Bild. Måltidsmodellen, Bra mat i skolan, www.livsmedelsverket.se

Instruktioner

- Rektor beslutar i samråd med personal om vilka som ska äta pedagogisk måltid.
- Den pedagogiska måltiden ingår i personalens arbetstid och är därmed en arbetsuppgift.
- Att äta pedagogisk måltid innebär att man följer de instruktioner och checklista som beslutats gälla för pedagogisk måltid.
- Praktikanter får äta pedagogisk måltid och följer samma instruktioner och checklista som övrig personal.
- Personal som äter i matsalen anger för varje måltid om man ätit:
 1. Kostnadsfri pedagogisk lunch
 2. Personallunch á 40 kr

Specialkost

Riktlinjer och rutiner för beställning av specialkost finns på kommunens hemsida: [Riktlinjer specialkost, barnomsorg/skola - Nora kommun](#)

För personal finns ingen självklar rätt till specialkost. Dock finns möjlighet att beställa specialkost om den finns i verksamhetens ordinarie utbud till eleverna. Detta avgörs då av rektor på varje skola. Ingen anpassning görs till olika dieter.

Checklista för den pedagogiska måltiden

I arbetsuppgiften att äta pedagogisk lunch ingår att:

- berätta för eleverna vad som serveras
- uppmuntra eleverna att tvätta händerna före måltiden
- följa med de yngre eleverna till skolrestaurangen (åk F-6)
- äta tillsammans med eleverna av den mat som serveras, max 1 vuxen/bord.
- samtala och bygga relationer med eleverna
- bidra till en lugn och trivsamt måltidssituation
- ansvara för att hålla ordning i skolrestaurangen
- förmedla en positiv attityd kring måltiden och maten
- vara en god förebild genom att äta en balanserad måltid
- uppmuntra eleverna att ta av alla måltidskomponenter
- uppmuntra eleverna att smaka nya maträtter och livsmedel
- ansvara för att elever med specialkost får rätt kost.