
FÄRGELANDA KOMMUN



Livsmedels- och måltidspolicy



Innehållsförteckning

1. Inledning och syfte	3
2. Grundläggande principer.....	3
3. Politisk viljeinriktning 2026–2030	4
4. Koppling till övergripande mål	4

Dokumenttyp Policy	Dokumentnamn Livsmedels- och måltidspolicy	Antagen 2026-04-22	Antagen av Kommunfullmäktige
Dokumentägare Sektor Samhällsutveckling	Dokumentansvarig Kostchef	Reviderad	Giltighet
Dokumentinformation Övergripande principer för kommunens måltidsverksamheter samt upphandlingar, inköp och måltidsplanering.			Diarienummer 2025/373
Ämnesområde Måltider		Intranät	Hemsida Ja
Andra regelverk som omnämns Kost & Närings nationella rekommendationer för hantering av specialkost och anpassade måltider i förskola och skola, Regeringens livsmedelsstrategi om konkurrenskraftig och hållbar livsmedelsproduktion			

1. Inledning och syfte

Maten som serveras i kommunens verksamheter har stor betydelse för hälsa, välbefinnande, lärande, social gemenskap och hållbar utveckling. Policyn uttrycker kommunfullmäktiges viljeinriktning och värdegrund för livsmedel och måltider. Den anger de övergripande principer som ska vägleda kommunens måltidsverksamheter och andra berörda kommunala verksamheter. Policyn skall också bidra till att kvalitetssäkra upphandlingar, inköp och måltidsplanering.

2. Grundläggande principer

- Alla måltider ska bidra till god folkhälsa – de ska vara goda, näringsriktiga, säkra och främja goda matvanor.
- Måltiden är en del av välfärden – den bidrar till omsorg, lärande, delaktighet och social gemenskap.
- Måltiden ska ses som en helhet – där kultur, tradition och social gemenskap får utrymme.
- Lokalt och nationellt ansvar – kommunen ska stödja den svenska och lokala livsmedelsproduktionen för ökad självförsörjning och beredskap vid kriser.
- Likvärdighet – alla som tar del av kommunens måltider ska erbjudas mat på likvärdiga villkor, oavsett verksamhet.
- Kommunen ska vara en förebild – i att ta ansvar för goda matvanor, folkhälsa och hållbar livsmedelsproduktion.
- Specialkost ska tillämpas restriktivt. För specialkost krävs läkarintyg. I övrigt ska kommunen följa Kost & Närings nationella rekommendationer för hantering av specialkost¹ och anpassade måltider² i förskola och skola.

¹ Kost som är anpassad till ett visst sjukdomstillstånd” (definition hämtad från Socialstyrelsens termbank) och som avser medicinskt motiverade avvikelser från normalkosten. (sida 7, *Kost & Närings nationella rekommendationer för hantering av specialkost och anpassade måltider i förskola och skola version 2.0, Mars 2023*)

² Avvikelser från normalkosten och/eller den ordinarie måltidssituationen som utgår ifrån rätten till anpassningar huvudsakligen enligt diskrimineringslagstiftningen, och som anses nödvändiga för att barnet/eleven ska klara sin studiegång i skolan eller vistelse i förskolan. Uteslutning av vissa livsmedel på grund av religion, valet att äta veganskt och olika anpassningar av mat och/ eller måltidsmiljö på grund av neuropsykiatriska funktionsnedsättningar (NPF) är några exempel på anpassade måltider (sida 7, *Kost & Närings nationella rekommendationer för hantering av specialkost och anpassade måltider i förskola och skola version 2.0, Mars 2023*)



3. Politisk viljeinriktning 2026–2030

- Måltiderna ska hålla hög kvalitet – de ska vara attraktiva och bidra till positiva matupplevelser.
- Hållbar utveckling ska vara i fokus – kommunen ska arbeta med säsongsanpassad meny samt minskning av matsvinnet.
- Lokala och svenska råvaror ska prioriteras – för att stödja lantbruket, bidra till beredskap och minska sårbarhet.
- Svensk husmanskost³ ska vara basen i det som serveras.
- Servering av viltkött ska vara återkommande på matsedeln.
- Alla måltider inom grundskolan ska erbjuda vegetariskt och animaliskt alternativ.

4. Koppling till övergripande mål

Måltidspolicyn ska bidra till att uppnå:

- Regeringens livsmedelsstrategi om konkurrenskraftig och hållbar livsmedelsproduktion.

³ Svensk husmanskost är traditionell, vardaglig mat som historiskt sett har lagats i svenska hem. Den kännetecknas av enkla råvaror, ofta lokalt producerade, och rätter som är mätande och näringsrika. Typiska ingredienser är potatis, rotfrukter, kött (nöt eller fläsk), fisk, mjölkprodukter och spannmål.