

SÄKER MAT

Den som lagar och/eller serverar mat åt andra ansvarar enligt lag för att maten är säker och att korrekt information ges till matgästen. Utifrån medicinska, etiska och religiösa skäl, ska olika alternativ erbjudas.

Egenkontroll

All mat som serveras ska vara säker att äta och matgästerna ska kunna känna sig trygga i att inte bli sjuka av maten. All personal som lagar och serverar mat ska ha kompetens inom livsmedelssäkerhet och det ska finnas rutiner för hur risker ska hanteras, förebyggas och åtgärdas. Detta finns i Järfälla kommuns egenkontrollprogram för måltider inom förskola, grundskola och gymnasium.

Specialkost

Barn och elever med allergi, intolerans eller annan överkänslighet har rätt till specialkost som de på ett säkert sätt kan äta utan att riskera att bli sjuka.

De uteslutna livsmedlen ska ersättas med livsmedel som ger måltiden liknande näringsinnehåll, smak och utseende.

Laktos

Laktosintolerans är ingen sjukdom utan en ärftlig oförmåga att bryta ner kolhydraten laktos. Tillståndet är ofarligt men kan vara obehagligt. Laktosintolerans hos barn under fem år är ytterst ovanligt. De flesta personer med laktosintolerans tål upp till 12 g laktos per dag. Lunch som erbjuds vid laktosintolerans kan innehålla upp till 3 g laktos per portion. För matgäster med total avsaknad av laktas erbjuds mjölkfri kost.

Laktosintolerans får inte förväxlas med mjölksproteinallergi, en matallergi som kräver att mjölkprotein helt utesluts.

Anpassade måltider

Särskilda behov/funktionsnedsättningar

Vid särskilda behov/funktionsnedsättningar kan anpassningar av mat och/eller måltidsmiljö som bedöms vara nödvändiga för att individen ska klara sin skolgång eller vistelse på förskolan, behöva göras. Stöd och anpassningar för barn och elever med särskilda behov/funktionsnedsättningar kan alltså även inkludera måltiderna.

En kontinuerlig dialog gällande behov av anpassad måltid sker mellan vårdnadshavare och förskola/skola där rektor, berörda personalgrupper så som elevhälsa/barnhälsovård, pedagog och måltidsverksamhet kan ingå. Skolan och förskolan gör individuella bedömningar vilka justeringar som behöver göras i måltidsmiljön och/eller i grundmenyn.

- Det långsiktiga målet ska vara att utöka variationen i kosten med utgångspunkt i den befintliga matsedeln. Det kan också röra sig om att erbjuda ordinarie kost men där komponenterna är uppdelade.
- De dagar då erbjudandet via den befintliga matsedeln inte räcker till sker komplettering med utgångspunkt i en rullande, alternativ matsedel.

- I sista hand ska vid behov en helt individanpassad måltid erbjudas. Efter att denna åtgärd införts ska den utvärderas och följas upp löpande.

Minst årlig uppföljning av anpassad måltid utifrån särskilda behov/funktionsnedsättningar ska ske.

Vegansk mat

Vegansk mat ska erbjudas alla barn i förskolan och elever i skolan som önskar det. Vårdnadshavare och elev ansvarar för att maten berikats och/eller kompletteras med kosttillskott.

Anpassningar av religiösa skäl

Det erbjuds minst två lunchalternativ i skolan till alla matgäster. Måltider utifrån religiösa skäl ska utgå från det ordinarie maträttsalternativet. En vegetarisk måltid räknas som en fullgod måltid.

Specialkost eller anpassad måltid för pedagoger och andra vuxna

Om det ingår i den vuxnes tjänst att delta i måltider ska specialkost och/ eller anpassad måltid erbjudas på samma villkor som för barnen/eleverna.

Vuxna som äter i förskolan eller skolrestaurangen men utan att detta sker inom ramen för pedagogiska måltider eller annat ansvar som ingår i tjänsten, ska som huvudregel inte erbjudas specialkost eller anpassad måltid.

Undantag kan göras om den aktuella avvikelsen hos den vuxne redan förekommer som specialkost eller anpassad måltid i barn-/elevgruppen.

Intyg inom skola och förskola

För specialkost samt för anpassade måltider ska alltid ett kostintyg fyllas i för att säkerställa korrekt hantering i köket. Kostintyg ska förnyas årligen och vid förändringar. För att få specialkost eller anpassade måltider ska matgästen även i hemmet äta enligt inlämnat kostintyg. Kostintyg finns att ladda ned på [Specialkost - Järfälla kommun \(jarfalla.se\)](http://jarfalla.se)

För att få specialkost av medicinska skäl krävs även läkarintyg/journalutdrag/utlåtande från legitimerad läkare eller dietist för förskolebarn, elever och personal. Anledningen är för att inte missa bakomliggande orsaker till symptom och att inte utesluta livsmedel i onödan.

Gällande anpassade måltider räcker det med kostintyg men det ska tydligt framgå på kostintyget (rutan Annat ikryssad och på Kommentarsraderna) vilka justeringar skolan/förskolan bedömt behöver göras i måltidsmiljön och/eller i grundmenyn. Rektor/elevhälsoteam signerar därefter kostintyget och ger det till köket. Signering är ej aktuellt vid specialkost av medicinska (allergier, intoleranser, överkänslighet), religiösa eller etiska skäl.

För barn i förskoleåldern ska befintliga läkarintyg förnyas varje år. För elever ska befintliga läkarintyg förnyas en gång per studie. För vuxna ska läkarintyg förnyas årligen. Vid kroniska sjukdomar, t.ex celiaki, behövs läkarintyg endast utfärdas en gång.

Vården kan bara intyga de sjukdomstillstånd som objektivt går att verifiera, t ex allergier och celiaki. När det gäller laktosintolerans går detta i de flesta fall inte att verifiera objektivt och därmed kan vården då inte skriva intyg om tillståndet.

Många tillagade specialkost och anpassade måltider som tillhandahålls tas aldrig i anspråk av barnen/eleverna de är avsedda för. Detta leder i onödan till ökat matsvinn, högre kostnader och personella resurser.

Om en elev under två veckors tid inte gjort anspråk på överenskommen specialkost eller måltidsanpassning, utan att frånvaro meddelats, ska tillhandahållandet av specialkosten/måltidsanpassningen upphöra. Efter dialogmöte kan specialkost/måltidsanpassning åter bli aktuell.