



Måltidspolicy

Måltidspolicyn ska vara ett **styrande dokument** för att kvalitetssäkra måltidsverksamheten i det dagliga arbetet. Policyn kan även användas vid planering och uppföljning av måltidsverksamheten. **Ett särskilt ansvar för att policyn följs vilar på måltidsansvariga och andra som beställer mat. Policyn riktar sig till de dagliga restaurangverksamheternas samliga måltider och kaféverksamheter.** Policyn omfattar även måltider och servering vid konferenser och utbildningar i övriga verksamheter. **Policyn ligger till grund för löpande planering och inköp och syftar till att ge stöd till mer detaljerade överväganden och beslut.** I grunden handlar policyn om att HS vill markera vikten av att ta ansvar för ungdomars hälsa och i längden ett hållbart jordbruk.

Målsättningen är att HS verksamheter ska:

- Servera god mat av hög kvalitet och bra näringsinnehåll av företrädesvis svenska råvaror, gärna från lokal produktion, egen odling och uppfödning.
- Erbjud mat producerade i enlighet med svenska djurhälso- och livsmedelslagar.
- Även arbeta efter SMART konceptet (www.folkhalsoguiden.se/mat) som riktmärke och livsmedelsverkets rekommendationer.
- Grundlägga en bra relation till mat, bra matval hos medarbetare, elever och kunder samt, i aktuella fall förmedla kunskaper och färdigheter för hälsa och välbefinnande. Därmed genom måltiderna förebygga kostrelaterade problem.
- Inom Hushållningssällskapet visa respekt, ansvar och förståelse för miljön. Sträva efter att göra de bästa valen av råvaror ur etiska och miljömässiga utgångspunkter.
- Arbeta för att minska svinn och hantera eventuella rester med miljöhänsyn
- Hålla god livsmedelshygien.
- Åstadkomma trivsamma och ändamålsenliga måltidsmiljöer. Betona måltiden som en viktig källa för sociala kontakter.
- Matråd bör finnas kopplade till HS restaurangverksamheter. Matrådets syfte är att fungera som en länk mellan verksamhet kund/elevintressen med kontinuerlig uppföljning och utvärdering enligt gällande skollag.
- Servera mat fri från onödiga tillsatser som ska gå att ursprungs- och näringsdeklareras så långt det är möjligt.
- Sträva efter att i möjligaste mån tillaga måltider från grunden för att undvika hel och halvfabricerade rätter.

