

Matpolicy för Borgviks skola och fritidshem

Gäller 2023 05 och tillsvidare, uppföljning och uppdatering sker inför varje ny termin.

Det här är skolans policy för maten som serveras till eleverna under skoldagen och på fritids. Policyn ska följas så långt som möjligt men undantag kan behöva göras i vissa fall. När undantag görs är det viktigt att vi kan motivera dessa.

Skolan vill både inspirera till goda matvanor och säkerställa att barnen får tillräckligt med energi för att orka hela dagen. Samtidigt vill vi ge ökad valfrihet åt barnen när de står framför serveringsbordet genom att inte i onödan servera färdiga blandningar. Maten behöver vara både nyttig, god och inte blandad i onödan.

För specialkost gäller att reglerna i matpolicyn följs när det är möjligt.

Den mat som serveras ska, så långt det går, vara;

Naturell - fri från lättprodukter, tillsatser och substitut - lagad från grunden - varje livsmedel för sig (oblandad) - så lite tillsatt socker som möjligt.

FRUKOST OCH MELLANMÅL

- Endast i undantagsfall ska mängden mat per elev begränsas.
- Vi serverar inte lättprodukter eller produkter med sötningsmedel.
- Vi serverar naturell fil+yoghurt tillsammans med bär/frukt/kryddor eller sylt (istället för smaksatt fil/yoghurt).
- Vi serverar naturell topping som gryn/frön/torkad frukt/kokos mm. såväl som flingor och myslis (då helst sorter med lågt innehåll av tillsatt socker).
- Vi serverar topping till fil+yoghurt separat i olika kärl (skål/påse) så det går att välja.
- Vi serverar mjölk, vatten och juice som dryck.
- Vi serverar hårt och mjukt bröd av varierande sorter samt både ljusa och mörka sorter. Gärna bröd med hög fiberhalt och lågt innehåll av tillsatt socker.
- Undantag: Vid traditionella högtider får någon godsak serveras som till exempel kaka, bulle, glass, efterrätt och sötad dryck.

LUNCH

- Endast i undantagsfall ska mängden mat per elev begränsas.
- Vi serverar inte lättprodukter eller produkter med sötningsmedel.
- Vi serverar om möjligt mat lagad från grunden med så få tillsatser som möjligt, som tillsats räknas även socker om det tillsätts som krydda i maten.
- Vi serverar om möjligt ekologisk och närproducerad mat.
- Vi serverar mjölk och vatten som dryck.
- Vi serverar hårt bröd av varierande sorter både ljusa och mörka. Gärna med hög fiberhalt och lågt innehåll av tillsatt socker. Till vissa rätter som soppa serveras mjukt bröd, gärna då både ljust och mörkt med hög fiberhalt och lågt innehåll av tillsatt socker.
- Undantag: Vid traditionella högtider får någon godsak serveras som till exempel kaka, bulle, glass, efterrätt och sötad dryck.

Ansvar

Styrelsen har ansvar för matpolicyn.

Personalen i köket och den som handlar/beställer mat har ansvar för att policyn följs.

Uppföljning

Uppföljning av matpolicyn ska göras inför varje ny termin eller vid behov.

Fokus ska vara vad som fungerat bra och vad som fungerat mindre bra, för att lämpliga justeringar ska kunna göras.

Beslut

Beslut om matpolicyn fattas av styrelsen.