

Policy för måltidshantering, specialkost och medhavd mat på grund- och gymnasieskolorna inom Medborgarskolan

1. Bakgrund

Våra skolor erbjuder dagligen skolmåltider som ska vara trygga, näringsriktiga och anpassade efter elevernas behov. Tidigare förekom ett stort antal individuellt modifierade rätter, vilket inte längre är möjligt att hantera på ett säkert och hållbart sätt.

För att säkerställa kvalitet, livsmedelssäkerhet och fungerande rutiner har skolorna därför infört ett tydligt och gemensamt kostsystem.

2. Våra kostalternativ idag

2.1 Normalkost

Standardmåltid enligt skolans meny.

2.2 Vegetarisk & vegankost

Lakto-ovo-vegetarisk kost samt vegankost enligt meny.

2.3 Allergikost

Serveras enligt medicinskt behov.

2.4 Dagliga kompletterande alternativ

Alla elever kan också alltid välja bland följande:

- Soppa (vegetarisk)
- Kall ren pasta (möjlighet att göra pastasallad)
- Köttbullar (animaliska samt vegetariska)
- Dressingar
- Knäckebröd
- Salladsbuffé (7 olika sorter – varierar efter säsong)

2A Anmälan och krav för kostalternativ

För att säkerställa planering, livsmedelssäkerhet och att maten räcker till alla elever gäller följande:

Vegetarisk/vegansk kost

- Kräver ingen medicinsk dokumentation, men måste anmälas.

Allergikost

- Kräver läkarintyg och måste anmälas.

Viktigt att veta!

När en elev är anmäld till vegetarisk eller allergikost är den anmälda kosten som ska hämtas varje dag. Det är inte möjligt att växla mellan normalkost och specialkost från dag till dag. Alla elever kan dock alltid ta av de kompletterande alternativen.

Anmälan för specialkost görs på följande länk:

Anmälan för specialkost



3. Hantering av medhavd mat

Skolorna kan inte erbjuda möjlighet att förvara, värma eller äta medhavd mat i matsalen eller andra gemensamma lokaler.

Detta beror på:

- **Säkerhet och spårbarhet**

Skolan måste kunna garantera att den mat som serveras är säker och hanterad enligt gällande livsmedelsregler. Medhavd mat innebär okänd hantering och risk för kontaminering.

- **Arbetsmiljö och kapacitet**

Köket och personalens rutiner är anpassade för den mat som skolan tillagar och har inte resurser för att hantera externa livsmedel.

- **Allergirisker**

För att minimera risken för allergiska reaktioner måste skolan kunna kontrollera alla livsmedel i matsalen. Medhavd mat innebär risk för oavsiktlig exponering för allergener.

3.1 Undantag – endast medicinskt motiverade situationer

I ett fåtal särskilda fall kan skolan bevilja tillfälligt undantag för medhavd mat. Detta kräver ett tydligt läkarintyg eller annan dialog med behandlande vårdkontakt, till exempel när rekommendation om medhavd mat ingår i en pågående medicinsk behandling.

Om undantag beviljas gäller följande:

- Eleven äter sin medhavda mat tillsammans med vårdnadshavare eller en vän
- Måltiden sker i en lugnarare och avskild miljö, inte i matsalen
- Undantaget måste alltid vara godkänt av både skolledning och restaurangchef i förväg

4. Detta kan skolorna inom Medborgarskolan Stockholmsregionen erbjuda – och inte erbjuda

Vi erbjuder:

- Trygg och kvalitetssäkrad skolmat
- Vegetarisk och vegansk kost
- Allergikost med intyg
- En trygg miljö där vi minimerar risk för allergiska reaktioner
- Mat med tydlig spårbarhet och kontrollerande rutiner

Vi kan tyvärr inte erbjuda:

- Möjlighet att äta medhavd mat i skolmatsalen
- Uppvärmning, förvaring eller servering av medhavd mat
- Garanti gällande allergier i mat som inte tillagats av skolköket.

5. Kontakt

Frågor kring specialkost eller undantag hanteras av:

Restaurangchef – Emma Törnros

emma.tornros@medborgarskolanstockholm.se