

# Heby kommuns författningssamling

Samhällsbyggnadsnämnden



ISSN 2000-043X

**HebyFS 2025:23**  
Infördes i  
författnings-  
samlingen den  
26 augusti 2025

## Riktlinjer för kostverksamhet i Heby kommun

Samhällsbyggnadsnämnden beslutade<sup>1</sup> den 21 augusti 2025 om följande riktlinjer.

### Syfte

Mat och måltider är centrala delar av våra liv, källa till glädje, kulturbärare och ett tillfälle att mötas och för social samvaro. Matvanorna har också stor betydelse för hälsan och välbefinnandet för både barn och vuxna.

Riktlinjerna fastställer att måltiderna kostenheten tillagar och serverar utgår ifrån Livsmedelsverkets rekommendationer och kommunens politiska mål. Riktlinjerna ska också säkerställa en enhetlig kostverksamhet i kommunen där matgäster erbjuds likvärdiga måltider.

Riktlinjerna ska vara ett stöd för personal, barn, ungdomar, anhöriga, brukare och politiker.

### Inriktningsmål – Heby kommun ska verka för en god folkhälsa

Målet är friska och välnärda barn och ungdomar som ser värdet i maten och måltiden och utvecklar goda måltidsvanor som även ger bra förutsättningar för inlärning och prestation. Brukare inom Vård- och omsorgsförvaltningen ska också känna trygghet i att maten är näringsriktig, god och säker samt att den utgör en del av god livskvalitet.

Hög kunskapsnivå och medvetenhet bland måltidspersonal och matgästerna leder i förlängningen till bättre hälsa.

### Kompetens och kvalitetssäkring

Kostenheten är ansvarig för matsedelsplanering. Samtliga måltider är näringsberäknade.

Som anställd inom kostenheten följer man verksamhetens rutiner (hygien, egenkontroll med mera). Personal ansvarar för att ajourhålla kunskap och vid behov själva kolla upp vilka regler som gäller eller fråga sin närmaste chef vid oklarheter.

### Utvärdering och utveckling

Måltidspersonalen är hela tiden lyhörd för vad gästerna tycker. Matgästerna ska ges tillfälle att lämna synpunkter på maten som serveras och den service verksamheten ansvarar för.

Personalen i köken är med och bidrar i arbetet för att utveckla och förbättra maten som lagas. Alla har möjlighet att lämna idéer och förslag på nya recept och ansvarar för att ta tillvara på synpunkter från barn, elever, äldre och anhöriga.

En viktig del av arbetet i köken är kontakten med beställande verksamheter. Alla anställda inom kostenheten ansvarar för att skapa ett bra samarbetsklimat och uppmuntra till samverkan där möjlighet finns. Kostchef och biträdande kostchef leder utvecklingsarbetet men alla anställda bidrar till att kostverksamheten hela tiden systematiskt strävar efter att bli bättre och kan anpassa sig till förändringar i

<sup>1</sup> Sbn § 70/2025, Beslutet ersätter HebyFS 2024:26

samhället och kommunorganisationen. Kostverksamheten har en kultur som uppmuntrar till kontinuerlig inläring och utveckling av både enskilda individer och hela verksamheten.

## Lagar som styr verksamheten

Livsmedelslagen:

Bygg- och miljöförvaltningen gör under året inspektioner i kommunens kök. Vid dessa besök kontrolleras hygien, förvaring av livsmedel, temperatur, utrustning med mera, för att kunna säkerhetsställa att lagar och regler följs.

Skollagen:

Från och med 2010 stadgas i Skollagen att lunchen i grundskolan ska vara näringsriktig. Skolinspektionen kontrollerar att Skollagen följs.

## Rekommendationer inom området

Statens livsmedelverk (SLV)

SLV kommer kontinuerligt med rekommendationer, exempelvis:

- "Bra mat i skolan"
- "Bra mat i äldreomsorgen".

## Riktlinjer för maten i förskolan

Maten

- Maten följer i möjligaste mån SLV:s rekommendationer.
- Matsedeln finns tillgänglig på kommunens hemsida samt på anslagstavlor i anslutning till matsalarna.
- Maten tillagas i största möjliga mån från grunden. Utrustning, tid och bemanning kan dock begränsa.
- Grönsaker, hårt bröd och mjölk serveras till varje måltid.
- Råkost, bestående av minst tre grönsaksalternativ, serveras varje dag.
- Maten ska vara spårbar.

Måltider och miljö

- Lunchen ska ge 25 – 35 % av dygnets näringsbehov.
- Måltidspersonal ansvarar för att mat finns på utsatta tider.

Önskemål om särskild kost

Kostenheten ska erbjuda alternativ kost till barn som har en religiös övertygelse, allergi, önskan att äta vegetarisk kost eller ett funktionshinder som påverkar vilken mat eleven vill eller kan förtära. Personer som på grund av allergi eller religiös övertygelse inte äter kött erbjuds ett vegetariskt alternativ.

Behovet av specialkost eller anpassad kost på grund av allergi, överkänslighet och neuropsykiatrisk funktionsnedsättning ska kunna styrkas med i första hand läkarintyg för att säkerställa att köket lagar rätt mat. Saknas läkarintyg kan detta ersättas med utlåtande från vårdcentral/dietist eller om utlåtande har gjorts tidigare kan utdrag från 1177 lämnas in. Pågår en utredning eller står barnet i kö för utredning kontaktas skolsköterska samt kök.

Utflyktsmat

- Kostenheten erbjuder olika utflyktsmatsalternativ.
- Pedagogisk personal ansvarar för att maten hålls kyld och hanteras med god hygien.

## Riktlinjer för maten i grundskolan

Maten

- Maten följer i möjligaste mån SLV:s rekommendationer.
- Matsedeln finns på kommunens hemsida samt på anslagstavlor i anslutning till matsalarna.
- Maten tillagas i största möjliga mån från grunden. Utrustning, tid och bemanning kan dock begränsa.
- Grönsaker, hårt bröd och mjölk serveras till varje måltid.
- Råkost, bestående av minst tre grönsaksalternativ, serveras varje dag.
- Maten ska vara spårbar.
- Två rätter serveras normalt varje dag varav en av rätterna utgörs av ett vegetariskt alternativ.

## Måltider och miljö

- Lunchen ska ge 25 – 35 % av dygnets näringsbehov.
- Måltidspersonal ansvarar för att mat finns på utsatta tider.
- Kostenheten ansvarar för att anpassa matsalar för att bidra till en bra måltidsupplevelse.
- Kostenheten ska föra dialog med barn- och utbildningsförvaltningen i samband med schemaläggning i syfte att sprida ut antalet matgäster jämt över lunchserveringen.
- Kostenheten ska ha ett gott samarbete med barn- och utbildningsförvaltningen rörande pedagogiska måltider.
- I de skolor där rektorerna så önskar ansvarar kostenheten tillsammans med rektor för att matråd hålls samt att tid avsätts till dessa för elever och personal.

## Önskemål om särskild kost

Kostenheten ska erbjuda alternativ kost till elever som har en religiös övertygelse, allergi, önskan att äta vegetarisk kost eller ett funktionshinder som påverkar vilken mat eleven vill eller kan förtära. Personer som på grund av allergi eller religiös övertygelse inte äter kött hänvisas till det vegetariska alternativet.

Behovet av specialkost eller anpassad kost på grund av allergi, överkänslighet och neuropsykiatrisk funktionsnedsättning ska kunna styrkas med i första hand läkarintyg för att säkerställa att köket lagar rätt mat. Saknas läkarintyg kan detta ersättas med utlåtande från vårdcentral/dietist eller om utlåtande har gjorts tidigare kan utdrag från 1177 lämnas in. Pågår en utredning eller står barnet i kö för utredning kontaktas skolsköterska samt kök.

## Riktlinjer för maten till äldreomsorgen

- Maten är näringsberäknad och följer i möjligaste mån SLV:s rekommendationer.
- Maten ska i möjligaste mån, tillagas från grunden. Utrustning, tid och bemanning kan dock begränsa.
- Maten ska vara spårbar.

## Måltider och miljö

- Måltidspersonal ansvarar för att mat finns på utsatta tider.
- På de vård- och omsorgsboenden där vård- och omsorgsförvaltningen så önskar ansvarar kostenheten tillsammans med enhetschef för att matråd hålls samt att tid avsätts till dessa.
- Matsedeln ska vara anpassad för de boende på vård- och omsorgsboendet.

## Önskemål om särskild kost

Kostenheten ska erbjuda specialkost till boende som har en religiös övertygelse, allergi, önskan att äta vegetarisk kost eller ett funktionshinder som påverkar vilken mat den boende vill eller kan förtära.

Ansvarig sjuksköterska fyller i en kostordinationsblankett och lämnar det till personalen i köket för att brukaren ska garanteras att maten är anpassad efter personens individuella behov. Blanketten kan exempelvis ge direktiv om konsistensanpassning.

Sjuksköterska på vård- och omsorgsförvaltningen ansvarar för att beställa näringsdrycker till boende som har fått det ordinerat. Budget för detta ligger på vård- och omsorgsförvaltningen.

---

Denna riktlinje träder i kraft den 17 september 2025

Per Möller  
Ordförande i Samhällsbyggnadsnämnden

Åsa Nylander  
Förvaltningschef Samhällsbyggnadsförvaltningen