

Rutiner för specialkost

Rutinens syfte är att säkerställa så barn/elever serveras rätt specialkost, säkert hanterad och väldokumenterad för att minimera risker och eliminera missförstånd. Barn/elever ska erbjudas specialkost om det finns medicinska, etiska och religiösa skäl. "Blankett för specialkost" till de barn/elever som har rätt till specialkost finns på www.haninge.se Skolor och förskolor tillhandahåller också blanketten.

Medicinska skäl (allergi, överkänslighet, diabetes)

Medicinska skäl ska i regel styrkas med läkarintyg. Om allergin/överkänsligheten avtar, förändras eller försvåras ska detta omgående anmälas till kock/kökschef.

Etiska (vegetarisk kost) **och religiösa skäl** (t ex äter inte fläskkött eller blodmat)

Vårdnadshavares underskrift på blanketten räcker. (Vegankost rekommenderas inte, kräver vid förfrågan kontakt med barnets dietist och nära samarbete med vårdnadshavare. Kosten kräver tillskott av vitamin D och B12).

Hantering av skolmat till de barn/elever som av någon anledning inte tycker om eller inte vill ha den skolmat som serveras, t ex selektivt ätande, varierar ifrån vad som är möjligt i respektive kök/skolrestaurang. Hantering av denna typ av individuella måltidslösningar får aldrig ske på bekostnad av säkra måltider för t ex allergiker.

Ifylld "Blankett för specialkost" ska lämnas till klassläraren. Originalen vidarebefordras till skolrestaurang/kökschef och kopia till hemkunskap/fritidsverksamhet i förekomna fall. I förskolan lämnas ifylld blankett till förskolans kock. Ifyllda blanketter förvaras säkert i köken tillsammans med ev. läkarintyg.

För barn/elever som har rätt till specialkost ställs större krav på frånvarorapportering så att inte tillagning sker i onödan. Gott samarbete och dialog mellan kökschef/förskolans kock och barn/elev/vårdnadshavare krävs för att allt ska fungera smidigt.

Kockarna i Haninge fokuserar på att laga god, näringsriktig, säker och hållbar skolmat. Skolmat som är varierad och innehåller många olika livsmedel säkrar enklast lagkravet på näringsriktig skolmat för barn/elever. Att utesluta livsmedel medför att näringsgrupper försvinner som måste ersättas med alternativ. Att inte begränsa mer än nödvändigt är skolkökens ambition. I de flesta skolrestauranger erbjuds alternativa maträtter för att tillgodose elevernas olika preferenser. Barnen/eleverna kan alltid komplettera sin tallrik med råkost, baljväxter, bröd och mjölk.

Catarina Heilborn
Koststrateg
08-606 70 97
catarina.heilborn@haninge.se

Bilaga Blankett för specialkost