



**MORA
KOMMUN**

**SPECIALKOST OCH
ANPASSNINGSMÅLTID
POLICY FÖR
MORA KOMMUN 2021-01-01**



1	Inledning	3
1.1	Gemensamma rutiner för specialkost och anpassade måltider inom skola och förskola i Dalarnas kommuner	3
1.2	Definition av specialkost och anpassad kost.....	3
2	Specialkosten omfattar	3
2.1	Matallergi	4
2.2	Celiaki.....	4
2.3	Laktos och komjölktolerans	4
2.4	Kontaktallergi, korsreaktioner, överkänslighetsreaktioner	5
2.5	Icke-allergiska överkänslighetsreaktioner (exempelvis mot röda livsmedel och citrus) 5	
3	Anpassningsmåltid omfattar	5
4	Anpassningar av religiösa eller etiska skäl	6
4.1	Vegetarisk och vegankost.....	6
4.2	Behovsanpassad kost	7
4.3	3.3 Anpassningar för måltider och måltidsmiljö	7
5	Intyg/bedömning	9
5.1	Kostanmälan	9
5.2	Läkarintyg/journalutdrag.....	9
5.3	Bedömning av behovsanpassad kost från EHT	9
6	Specialkost eller anpassad måltid för pedagoger och andra vuxna.....	10
7	Källor	11

1 Inledning

Dalarnas kommuner erbjuder förutom den ordinarie maten även specialkost samt anpassade måltider. Definitionen av dessa är i enlighet med Kost & Närings definitioner och framtagna gemensamma riktlinjer för specialkost & anpassade måltider i Dalarnas kommuner.

1.1 Gemensamma rutiner för specialkost och anpassade måltider inom skola och förskola i Dalarnas kommuner

Dalarnas kommuner har gemensamt och i samarbete med Region Dalarna tagit fram dessa rutiner för specialkost och anpassade måltider som erbjuds i kommunernas förskolor, skolor, inklusive fritidshem och äldreomsorgen. Som grund för rutinerna används branchorganisationen Kost & Näringsrekommendationer "Kost & Näringsrekommendationer för specialkost och anpassade måltider i förskola och skola" (februari 2020).

Dalarnas kommuner har i samråd med Region Dalarna tagit ställning till att Kost & Näringsrekommendationer ska följas med vissa undantag och kompletteringar. Här följer en beskrivning och arbetssätt som efterföljs och kompletteringar om vilka rutiner Dalarnas kommuner valt att arbeta utefter "Gemensamma riktlinjer för specialkost & anpassade måltider i Dalarnas kommuner". Beskrivningen innehåller även kompletterande fakta om behovsanpassade måltider vid selektivt ätande på grund av neuropsykiatrisk funktionsvariation (NPF) och liknande.

Anpassad måltid eller behovskost för Mora Kommun har en arbetsgång som arbetats fram, "Arbetsgång för behovsanpassad kost", och har arbetats fram i samråd mellan elevhälsoteamet/förskolans specialpedagoger och kostchef.

Anpassning beslutas av ansvarig rektor med stöd ifrån elevhälsoteamet/förskolans specialpedagoger för varje enhet. Representant för skolan/förskolan har kontakt och samråd med specialkostansvarig på varje köksenhet.

1.2 Definition av specialkost och anpassad kost

I Dalarnas kommuner erbjuds förutom den ordinarie maten även specialkost samt anpassade måltider. Definitionen av dessa är i enlighet med Kost & Närings definitioner, men anpassad kost vid selektivt ätande på grund av exempelvis neuropsykiatrisk funktionsvariation (NPF), ätstörning och liknande kallas för Behovsanpassad kost.

2 Specialkosten omfattar

Inom begreppet specialkost ryms behov av avvikelser från normalkosten på grund av kostrelaterade sjukdomar, matallergi och/eller andra överkänslighetsreaktioner. Huvudsyftet med specialkost är att säkerställa att de som har medicinskt behov har tillgång till säker kost.

Detta dokument behandlar de vanligast förekommande anledningarna till barns/elevs behov av specialkost:

- Matallergi (även kallat födoämnesallergi)
- Celiaki
- Laktos och komjölktolerans
- Kontaktallergi, Korsreaktioner, överkänslighetsreaktioner
- Icke-allergiska överkänslighetsreaktioner

2.1 Matallergi

Vid matallergi reagerar kroppen på proteinerna i exempelvis mjölk, ägg, fisk, spannmål, soja, skaldjur, baljväxter, nötter, jordnötter, mandel och sesamfrö. Dessa livsmedel kan orsaka allvarliga såväl som milda symtom. Den individuella känsligheten varierar. Studier har visat att eliminationskost på grund av matallergi kan leda till ett lägre energiintag med negativa effekter på barnets tillväxt.⁴ Det finns även studier som visat att barn och ungdomar med matallergi ofta upplever sig ha en sämre livskvalitet.⁵ Vissa matallergier tenderar att växa bort. Det gäller främst mjölk- och äggallergi. Vid två års ålder har knappt hälften av barnen vuxit ifrån sin mjölkallergi och 85 % har gjort det innan skolåldern.⁶⁻⁷år.

Mot den bakgrunden är det därför viktigt att regelbundet undersöka om allergin vuxit bort. Rekommendationer rörande uppdatering av läkarintyg återfinns i det här dokumentet.

2.2 Celiaki

Celiaki är en så kallad autoimmun sjukdom och räknas som livslång. Barn/ elever med celiaki måste ha en strikt glutenfri kost för att kunna behålla sin hälsa och undvika följsjukdomar och allvarliga sju.

Enligt Kost & Närings nationella rekommendationer ska strikt glutenfri kost serveras till matgäster med celiaki. Dalarnas kommuner och Region Dalarna förtydligar att strikt glutenfri kost inte är samma som naturligt glutenfri kost. En strikt glutenfri kost kan innehålla livsmedel med märkningen "glutenfri", det vill säga livsmedel med glutenhalten max 20 ppm.

Havrebaserade mjölkersättningsprodukter

Dalarnas kommuner och Region Dalarna förtydligar att havrebaserade mjölkersättningsprodukter (havredryck, havregurt med mera) med en högre glutenhalt än 20 ppm inte ska användas i matlagning eller som dryck till matgäster med celiaki.

Vetestärkelse

Dalarnas kommuner och Region Dalarna förtydligar att vetestärkelse som ingår i produkter märkt "glutenfri" kan ingå i glutenfri kost. Vetestärkelse som ingår i produkter utan en glutenfri märkning ska däremot inte inkluderas i en glutenfri kost. Anledningen är att vetestärkelse som ingår i glutenfria produkter är noggrant kontrollerad och inte får innehålla mer än 20 ppm gluten, medan vetestärkelse i övriga produkter kan innehålla för höga halter gluten.

Rekommendationer | Celiaki

- Strikt glutenfri och naturlig glutenfri kost ska serveras.
- Var uppmärksam på att även små mängder av gluten kan bryta ned tarmluddet och orsaka stora besvär för individen.

2.3 Laktos och komjölktolerans

Enligt Kost & Närings nationella rekommendationer behöver ingen specialkost erbjudas om normalkosten har ett lågt laktosinnehåll, definierat som max 2 gram laktos per portion. Dalarnas kommuner ställer sig tveksamma till om det är möjligt att ha kontroll över mängden laktos i varje maträtt. Varje kommun måste därför själva bedöma vilka kök som har möjlighet att erbjuda en låglaktoskost med max 2 gram laktos per portion. Mora Kommun kommer anamma detta arbetssätt utefter behovet och förutsättningar för varje köksenhet. Viktiga faktorer som påverkar är kockens frihet att smaksätta och justera i tillagningen, möjlighet att ta till vara produkter för att minska matsvinnet samt kapacitet att beräkna och underhålla recept avseende laktosinnehåll.

Tumregel:

2-gramsgränsen i syfte att skapa en tydlig tumregel för servering av måltider med lågt laktosinnehåll, utformad för praktisk användning i måltidsverksamheten, lanserar rekommendationerna begreppet "2-gramsgränsen" rörande laktosintolerans.

2-gramsgränsen innebär att mängden laktos i en portion av en viss maträtt får uppgå till max 2 g. Dryck är ej inräknad. Observera att individuella faktorer styr portionsstorleken.

Rekommendationer | Laktosintolerans

- Om normalkosten ligger under 2-gramsgränsen behöver ingen specialkost erbjudas.
- Dagar då normalkosten ligger över 2-gramsgränsen ska laktosintoleranta matgäster erbjudas ett måltidsalternativ som ligger under 2-gramsgränsen.
- Minskning av portionens laktosinnehåll till under 2 g kan ske genom att enskilda komponenter i normalkosten byts ut. Exempel på mjölk rika komponenter är stuvningar och såser.
- Exempel på mjölk rika rätter som i regel ligger över 2-gramsgränsen är pannkakor, risgrynsgröt, lasagne, potatisgratäng och redde soppor.
- Ovanstående rekommendationer gäller inte för matgäster hos vilka komplett avsaknad av laktos konstaterats. Dessa erbjuds specialkost fri från komjölkprotein (det vill säga helt mjölkfri kost).

2.4 Kontaktallergi, korsreaktioner, överkänslighetsreaktioner

Kontaktallergi

Allergisk reaktion efter hudkontakt med ett visst livsmedel förekommer men är mycket ovanligt.

Korsreaktioner

Korsreaktioner kan uppstå mellan olika allergener och orsaka besvär hos överkänsliga personer. Korsallergi är särskilt vanligt hos individer med pollenallergi, som då kan reagera mot exempelvis äpplen, nötter och stenfrukt och råa morötter. För pollenallergiker brukar korsallergin förvärras under pollensäsongen. Korsallergier ger sällan allvarliga besvär.

Barn med svåra korsallergiska besvär bör ha en kontakt med vården och i de fall där det är nödvändigt kan livsmedlen i tillagad form också uteslutas ur kosten. I dessa fall ska de behoven intygas av läkare eller dietist.

2.5 Icke-allergiska överkänslighetsreaktioner (exempelvis mot röda livsmedel och citrus)

Eftersom icke-allergiska överkänslighetsreaktioner ofta ger lindriga besvär räcker det att livsmedlen i rå form utesluts ur kosten. Det behöver inte intygas av läkare eller dietist men en specialkostansökan behöver lämnas in så att kök-, skol- och förskolepersonal har kännedom.

3 Anpassningsmåltid omfattar

Med anpassad måltid avses anpassningar som bedöms vara nödvändiga för att individen ska klara sin skolgång eller vistelse på förskolan. Utöver själva maten kan sådana anpassningar även innefatta måltidsmiljön.

Förskolan och skolan får inte – och ska givetvis inte – diskriminera något barn eller elev. Diskrimineringslagen (2008:567) förbjuder diskriminering som har samband med kön, könsöverskridande identitet eller uttryck, etnisk tillhörighet, religion eller annan trosuppfattning, funktionsnedsättning, sexuell läggning eller ålder

3.1.1 Vad räknas som en anpassad måltid?

Till kategorin anpassade måltider hör behov av mat- och måltidsanpassningar för barn/elever som på grund av fysiska, sensoriska, kognitiva eller utvecklingsbetingade skäl har svårigheter att äta och/eller delta i den ordinarie måltiden.

Kategorin omfattar även andra kostavvikelser, grundade i exempelvis etiska ställningstaganden och religion.

3.1.2 Anpassning av måltid och/eller behovsanpassad kost:

De som är berättigade att få behovsanpassad kost kommer i förstahand erbjudas en fast anpassad måltidsmeny som är bestämd.

Vid behov av anpassad måltid eller behovskost följs "Arbetsgång för behovsanpassad kost"

(se bilaga).

Anpassning beslutas av ansvarig rektor med stöd ifrån

elevhälsoteamet/förskolans specialpedagoger för varje enhet. Representant för skolan/förskolan har kontakt och samråd med specialkostansvarig på varje enhet.

3.1.3 Konkreta exempel på anpassade måltider:

- Anpassning av religiösa skäl, t.ex. minus fläsk eller etiska skäl t.ex. vegetarisk och vegankost
- Behovsanpassad kost, till exempel barn/elever med autism, ätstörningar eller liknande.
- Anpassningar för måltider och måltidsmiljö
- Konsistensanpassning
- Separering: ordinarie kost där komponenterna är uppdelade
- Energi berikning: ordinarie kost berikad med extra fett
- Kost vid selektivt ätande
- Möjlighet att äta enskilt eller i mindre sammanhang

4 Anpassningar av religiösa eller etiska skäl

Att inte erbjuda alternativ till standardkosten till barn/elever som av religiösa skäl avstår från vissa livsmedel kan vara diskrimineringsgrundande.

Definition av religion Med religion avses i dessa rekommendationer de fem världsreligionerna; kristendom, judendom, islam, buddism och hinduism.

Utöver anpassningar av religiösa skäl och på grund av neuropsykiatriska funktionsnedsättningar (NPF), förekommer önskemål om olika avvikelser från normalkosten av en rad andra anledningar. Till de vanligaste hör vegankost och – vilket i många måltidsverksamheter traditionellt räknats som kostavvikelse – vegetarisk kost och inte som anpassad måltid eller specialkost. Flervalsbuffén ökar möjligheten för matgästen att själv komponera sin lunch.

4.1 Vegetarisk och vegankost

Vegetarisk och vegankost räknas till etisk kost och kan serveras enligt Livsmedelverkets råd.

För att kunna servera näringsriktig vegankost krävs emellertid goda kunskaper och användning av berikade livsmedel. Vid servering av vegankost så är inte näringsinnehållet garanterat att uppnås för den enskilda serverade måltiden.

Noterbart är att godkända kosttillskott för barn under tre år i dagsläget saknas.

Rekommendationer | Anpassningar av religiösa skäl

- Anpassad måltid av religiösa skäl ska erbjudas endast om den aktuella religionen omfattas av rådande diskrimineringslagstiftning.
- Trossamfund som inte bedöms tillhöra någon av de fem världsreligionerna sorterar under "politiska åskådningar och etiska eller filosofiska värderingar" (se föregående sida).
- Ett vegetariskt måltidsalternativ räknas som en fullgod anpassad måltid.
- Vid servering av en vegans måltid garanteras inte att näringsinnehållet uppnås för den aktuella måltiden.

4.2 Behovsanpassad kost

Behovsanpassad kost erbjuds till matgäster med selektivt ätande, så som neuropsykiatriska funktionsnedsättningar (NPF), ätstörningar eller liknande. Det är vanligt att barn/elever med exempelvis ADHD eller en diagnos inom autismspektrumet har problem med mat och situationer kring måltider. Det kan finnas flera orsaker till problemen och det är viktigt att dessa utreds noga. Det är viktigt att i samverkan hitta en strategi som fungerar väl både för barnet/eleven och för måltidsverksamheten.

För att undvika att berättigade behov av måltidsanpassningar med tiden utvecklas till mer godtycklig efterfrågan på "önskekost" är det viktigt att det kontinuerligt förs en dialog mellan föräldrar, måltidsverksamhet, elevhälsa, specialpedagog och rektor genom dialogmöten.

Det finns idag inga vetenskapliga bevis för att glutenfri kost skulle lindra symtomen vid ADHD.

Vid anpassad måltid eller behovskost ska "Arbetsgång för behovsanpassad kost" följas. Anpassning beslutas av ansvarig rektor med stöd ifrån elevhälsoteamet/förskolans specialpedagoger för varje enhet. Representant för skolan/förskolan har kontakt och samråd med varje enhets köksverksamhets specialkostansvarige.

4.2.1 Rutiner för erbjudande av behovsanpassad kost

De som är berättigade att få behovsanpassad kost kommer i förstahand erbjudas en fast anpassad måltidsmeny som är bestämd.

Eleven/barnet ska också alltid ha möjlighet att äta av den ordinarie maten som erbjuds i skolrestaurangen eller på förskolan. Detta kan givetvis leda till svinn av den behovsanpassade kosten, men elevens/barnets ätande ska prioriteras högre än att undvika matsvinn.

Kost och Näring rekommenderar att det långsiktiga målet ska vara att utöka variationen i kosten. Dalarnas kommuner gör i samråd med Region Dalarna undantag från denna rekommendation genom att i första hand prioritera att eleven äter mat som ger energi att må bra och klara av dagen i skolan. Att den behovsanpassade kosten är näringsriktig är alltså inte lika prioriterat och det är inte heller en hög prioritering att eleven på lång sikt ska utöka variationen i kosten.

Rekommendationer/förslag till arbetsmodell | Anpassningar vid NPF

- Genom regelbundna dialogmöten mellan föräldrar, måltidspersonal, elevhälsa och rektor säkerställs ett kontinuerligt utbyte kring individens/matgästens behov.
- Syftet med dialogmötena är att säkerställa att barnet/eleven ska få så varierad och näringsriktig måltid som möjligt.
- Det långsiktiga målet ska vara att utöka variationen i kosten, förslagsvis med utgångspunkt i den befintliga matsedeln.
- Dagar då erbjudandet via den befintliga matsedeln inte är tillräckligt sker komplettering i form av en rullande, alternativ matsedel.
- Vid behov ska i sista hand en helt individanpassad måltid erbjudas.

4.3 Anpassningar för måltider och måltidsmiljö

4.3.1 Behovsanpassade måltider

Anpassade måltider handlar om att anpassa både måltidsmiljön och maträtterna. Både själva maten och måltidsmiljön innebär ofta många intryck, vilket kan vara problematiskt för personen med NPF. I en skolrestaurang fås ofta många intryck från omgivningen; dofter, ljud, rörelse, väntan i kö, välja plats och socialt småprat är exempel som kan öka stressupplevelsen under måltiden. En individ med NPF kan också uppleva matens konsistens, lukt, smak och utseende annorlunda jämfört

med andra personer. Därför kan individen behöva få äta ett fåtal maträtter där hen vet hur maten upplevs och står ut med de intryck som maten ger. Att inte få i sig mat, på grund av dåligt anpassad måltidmiljö och att maträtterna inte fungerar, kan medföra svårigheter att klara av resten av tillvaron och även ge fysisk påverkan exempelvis på tillväxt och magtarmfunktion. Att måltiderna i skola eller förskola fungerar bra för individen med NPF eller liknande problematik är därför av stor betydelse.

Vid anpassad måltid eller behovskost ska "Arbetsgång för behovsanpassad kost" följas.

Anpassning beslutas av ansvarig rektor med stöd ifrån elevhälsoteamet/förskolans specialpedagoger för varje enhet. Representant för skolan/förskolan har kontakt och samråd med specialkostansvarig på varje enhet.

4.3.2 Måltidsmiljö

Förutsägbarhet är en viktig faktor för individen med NPF, exempelvis att hen i förväg vet vilken mat hen ska äta och var hen ska sitta under måltiden. En lugn måltidsmiljö är ofta viktig, vilket kan innebära att individen behöver sitta i ett enskilt rum eller vid en lugnare plats i skolmatsalen. Det kan vara till hjälp att det finns bilder av maten på matsedeln. Att slippa stå i kö kan också underlätta måltidssituationen.

Schemalagda måltider (måltider där klassen äter tillsammans med sin lärare, varje person alltid sitter på sin bestämda plats och där klassen efter måltiden går tillbaka till lektionen istället för att gå ut på rast) ger troligen en lugnare måltidsmiljö i hela skolmatsalen.

4.3.3 Mat

Vilka maträtter som fungerar är individuellt, men generellt brukar det fungera med mer neutrala, "beiga" livsmedel så som pasta, kyckling, pannkaka, potatisbullar, klyftpotatis och bröd. Maträtter där komponenterna serveras separat, till exempel köttbullar och makaroner, fungerar ofta bättre än maträtter där ingredienserna blandats ihop, exempelvis grytor eller gratänger. Krispig konsistens kan fungera bra. "Tacomodellen" där maten serveras separerad i olika skålar så att personen själv får ta för sig av det den vill, brukar rekommenderas. Att låta barnet exponeras för maten utan tvång att smaka eller äta, till exempel genom att maten står framme på bordet, brukar också rekommenderas. För individer med behovsanpassad kost i skolan eller förskolan är det viktigast att individen över huvud taget får i sig mat som ger energi att orka delta i skol- eller förskoleverksamheten samt för tillväxt och utveckling. Att maten är näringsriktig är därför inte en prioritering. Det behöver inte heller vara en målsättning att individen ska äta fler maträtter eller livsmedel på sikt.

Rekommendationer | Anpassningar av etiska och övriga skäl, inkl. vegankost

- Vegetarisk kost ska inte klassas vare sig som anpassad måltid eller specialkost, och ska erbjudas alla barn/elever som önskar det.
- Vegankost klassas fortsatt som anpassad måltid, men ska som huvudregel erbjudas alla individer som önskar det. Kostanmälan från vårdnadshavare eller myndig elev ska dock lämnas in. Se vidare de tre avslutande rekommendationerna längre ned på sidan.
- Anpassningar av övriga skäl, och som saknar stöd i diskrimineringslagstiftningen, ska inte erbjudas. → Om servering sker i form av flervalbuffé ska innehållet i rätter och måltidskomponenter alltid vara tydligt uppmärkta, för att säkerställa matgästens möjligheter till välinformerade val.

Vegankost:

- Om vegankost serveras är det viktigt att tydliggöra för vårdnadshavare och elev att det är de, och inte förskolan/skolan, som ansvarar för att

komplettera maten med kosttillskott och därigenom säkerställa ett tillräckligt näringsintag.

- Då godkända kosttillskott för barn under tre år saknas, avråds från servering av vegankost till små barn.
- Om näringsberikade livsmedel inte används i tillagningen av vegankost, och tillräckligt näringsinnehåll därmed inte kan garanteras, bör matgästen informeras om detta, exempelvis i form av en skylt med budskapet: "Vi erbjuder vegankost men kosten är inte fullvärdig på grund av att vi inte använder näringsberikade livsmedel".

5 Intyg/bedömning

Intyg delas upp i två kategorier:

- Kostanmälan av specialkost/anpassad måltid för samtliga som är behov av någon anpassning.
- Läkarintyg/journalutdrag eller anpassningsbeslut utställda till måltidsverksamheten i syfte att säkerställa korrekt hantering och förmåga att erbjuda specialkost och anpassade måltider. För de som innefattas inom respektive bestämmelser om anpassnings område.

5.1 Kostanmälan

För specialkost och anpassade måltider ska alltid en kostanmälan (Anmälan om specialkost/anpassad måltid) fyllas i för att säkerställa en korrekt hantering i köket. Kostanmälan fylls i av vårdnadshavare eller myndig elev.

5.2 Läkarintyg/journalutdrag

Vid specialkostbehov ska läkarintyg/journalutdrag lämnas in. Intyg behöver ej utfärdas för laktosintolerans till elever/barn (7 år och uppåt) i förskoleklass och grundskola. Men för barn 0–6 år (förskola) krävs alltid läkarintyg/journalutdrag.

5.3 Bedömning av behovsanpassad kost från EHT

De som är berättigade att få behovsanpassad kost kommer i första hand erbjudas en fast anpassad måltidsmeny som är bestämd.

Vid behov av anpassad måltid eller behovskost följs "Arbetsgång för behovsanpassad kost". Anpassning beslutas av ansvarig rektor med stöd av elevhälsoteamet/förskolans specialpedagoger på varje enhet. Representant för skolan/förskolan har kontakt och samråd med specialkostansvarig på varje enhet.

5.3.1 Riktlinjer Läkarintyg/journalutdrag

(För barnets/elevens bästa är det av yttersta vikt att misstanke om sjukdom alltid utreds av läkare.)

Läkarintyg begäras vid följande diagnoser:

- Svår matallergi med akut allergisk reaktion
- Mjölksprotein (det vill säga helt fri från komjölk fri kost)
- Laktosintolerans (för barn i förskoleålder)

Intyg behövs ej utfärdas för laktosintolerans till elever/barn fr.o.m. För och grundskolan.

- Funktionsnedsättande matallergi eller beslutat behov i "Arbetsgång för behovsanpassad kost" processteg.
- Multiallergi
- Luftburen, barn med svåra korsallergier och kontaktreaktioner.
- Celiaki

Efter fastställd diagnos ska regelbundna uppföljningar genomföras av vården. Fokus ska vid uppföljning ligga på hur allergin eller överkänsligheten utvecklats, inklusive om den minskat eller helt försvunnit – och inte på att endast förnya själva läkarintyget.

Ny kostanmälan/läkarintyg/journalutdrag/eht- beslut ska lämnas in om behov uppstår eller om förändring uppstår.

För barn i förskoleåldern bör befintliga läkarintyg förnyas varje år.

Vid diagnosticerad celiaki rekommenderas undantag från regeln om förnyelse av läkarintyg, då detta är en livslång, kronisk sjukdom.

Under den tiden barnet/eleven är under utredning ska önskad specialkost/måltidsanpassning erbjudas.

Måltidsverksamheten bör generellt inta en ödmjuk hållning inför det faktum att utredning och andra kontakter med vården kan ta lång tid.

Av praktiska skäl kan utdrag ur journal skrivna av läkare likställas med läkarintyg.

6 Specialkost eller anpassad måltid för pedagoger och andra vuxna

Vid pedagogisk måltid har man som personal rätt till specialkost utifrån allergier (styrkt med läkarintyg), av religiösa skäl eller om man är vegan/vegetarian. Övriga önskemål om annan specialkost medges ej. Behovet av specialkost av medicinska skäl till pedagoger som äter pedagogisk måltid i förskola eller skola har samma förhållningssätt och förfarande som elever/barn.

(se riktlinjer för pedagogiska måltider)

7 Källor

- Källa: kost & närings nationella rekommendationer (version 1.0 februari 2020), kostpolicy för Mora kommun (politiskplattform 2015-)
- Gemensamma rutiner för specialkost och anpassade måltider inom skola och förskola i Dalarnas kommuner (framtagen 2020)
- Riktlinjer för pedagogiska måltider 2015-06-10