



Måltidspolicy

Fastställd av kommunfullmäktige 2022-11-28 § 85

Uppdateras före 2025-11-28

Dokumentansvarig: Måltidschef



Syfte och användning

Måltidspolicyn tydliggör för kommunens invånare och medledare vilken måltidsservice som kommunen tillhandahåller.

Måltidspolicyn fungerar som ett styrdokument för alla verksamheter i Grästorps kommun som köper in, tillagar och/eller serverar mat och måltider inom Barn och Utbildning, LSS-verksamheter och Äldreomsorg.

Måltidspolicyn är vägledande för andra verksamheter inom kommunen som inkluderar livsmedel och måltider, exempelvis vad som erbjuds på fritidsanläggningar och träffpunkter samt vid representation.

Inledning

Mat och måltider är centrala i våra liv; som näring och njutning, som mötesplatser och som kulturbärare. En måltid är mer än maten på tallriken, den omfattar även stämningen som skapas av omgivningen och sällskapet. Matvanorna har också stor påverkan på hälsa och miljö.

Barn och Utbildning

Förskoleåldern är en tid då barnen växer och utvecklas i snabb takt. De timmar som dagligen läggs på mat och måltider i förskolan ger goda och unika möjligheter att på ett roligt och naturligt sätt påverka såväl matvanor som attityder till mat i positiv riktning. Att som barn erbjudas och exponeras för många olika sorters livsmedel och maträtter är en av de viktigaste faktorerna för hälsosamma matvanor som vuxen.

Måltiderna har betydelse för skolelevernas hälsa, trivsel och förutsättningar att lära. De kan också bidra till en lugnare stämning i skolan. Med måltiderna kan morgondagens konsumenter få med sig kunskap, intresse och nyfikenhet kring hur maten påverkar miljö och hälsa.

Måltiderna i skolan omfattas av *Skollagen* och *läroplaner*. Skollagen föreskriver kostnadsfria och näringsriktiga skolmåltider till alla grundskoleelever. Den slår också fast att undervisningen ska genomsyras av hållbarhetsfrågor. Att använda mat och måltider i det pedagogiska arbetet är en väg att uppfylla läroplanens mål om lärande för hållbar utveckling.

En näringsriktig skollunch som hamnar i magen är extra viktig för elever som inte äter så bra hemma. På så sätt kan skolmåltiderna bidra till ett mer jämlikt samhälle.

Funktionsnedsättning - LSS

Många personer med intellektuell funktionsnedsättning har svårigheter förknippade med mat och ätande. Det kan leda till ensidiga val av livsmedel vilket kan göra det svårt att få den näring som behövs.

Vuxna människor har rätt att bestämma hur de vill leva sitt liv och det inkluderar självklart också människor i grupp- och servicebostad samt i daglig verksamhet. Men att ha en intellektuell eller



kognitiv funktionsnedsättning kan göra det svårare att förstå konsekvenser av olika livsstilsval. För dessa personer har medledarna ett stort ansvar att vara goda förebilder, visa på bra alternativ och inspirera till hälsosamma matvanor.

Måltiderna inom vissa LSS-verksamheter omfattas av *Socialstyrelsens Föreskrifter och allmänna råd om förebyggande av och behandling av undernäring* vilket kräver rutiner för att upptäcka, förebygga och behandla undernäring.

Äldreomsorg

Bra mat och trivsamma måltider är en central del av omsorgen kring äldre i såväl ordinärt som särskilt boende. De ger förutsättningar att orka delta i aktiviteter och sammanhang och kan påverka livskvaliteten i stort.

Med stigande ålder ökar risken för nutritionsrelaterade problem, där undernäring är dominerande. Detta trots att det i många fall är möjligt att förebygga och behandla. Nedsatt aptit kan vara en av flera bakomliggande orsaker till undernäring. En förändrad aptit kan i sin tur bero på sjukdom och annan funktionsnedsättning eller ensamhet. Att stimulera aptit och främja matglädje bör därför ges högsta prioritet inom äldreomsorgen.

Måltiderna i äldreomsorgen omfattas av *Socialtjänstlagen* och *Socialstyrelsens allmänna råd om värdegrunden i socialtjänstens omsorg om äldre*. Uppfyllnad av *Socialstyrelsens Föreskrifter och allmänna råd om förebyggande av och behandling av undernäring* kräver rutiner för att upptäcka, förebygga och behandla undernäring.

Säkerhet och Beredskap

Offentliga måltider har en betydande roll i Sveriges krisberedskap. Tillgången på mat och dricksvatten är en kritisk resurs för framförallt vård och omsorg. Det ansvar som kommuner och regioner har för medborgarna i vardagen gäller även vid kris. Det kallas för ansvarsprincipen. Kommunens krisberedskap gällande mat och måltider för övriga medborgare framgår i separat styrdokument för civil beredskap.

Detta innebär att Grästorps kommun arbetar enligt följande:

- Två av kommunens kök är utsedda till kriskök. De är utrustade med reservaggregat för el vilket ger förutsättningar att för en tid tillhandahålla varma måltider i en krissituation.
- Ett närliggande lager av livsmedel finns som täcker livsmedelsbehovet för måltider inom kommunens ansvarsområde i tre veckor.



Kompetenta medledare

För att måltiderna ska bli riktigt bra krävs kompetens, engagemang och samverkan mellan flera verksamheter och yrkesgrupper. Ansvaret för bra måltider vilar på många fler än på dem som lagar maten.

Måltidernas fulla potential kan utnyttjas när kunskap finns kring:

- vilken betydelse mat och måltider har för hälsa och välbefinnande
- vad som främjar hälsosamma matvanor
- vad som skapar en trivsamt måltidsmiljö
- måltidspedagogik
- stöd för måltiders genomförande
- matens påverkan på klimat och andra miljöfaktorer
- råvaror och matlagningstekniker för god och hälsosam mat
- säker livsmedelshantering

Detta innebär att Grästorps kommun arbetar enligt följande:

- Vi satsar på fortbildning och kompetens på området mat och måltider för medledare i alla berörda yrkesgrupper.
- Vi prioriterar samverkan mellan Måltidsenheten och de verksamheter som de serverar.



Helhetssyn på måltiderna

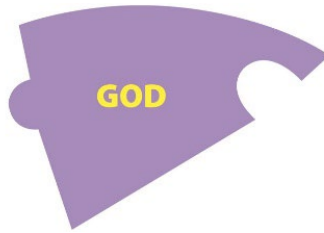
Måltidspolicyn bygger på Livsmedelsverkets måltidsmodell som ger ett helhetsperspektiv på bra måltider. Modellen består av sex olika områden, som alla är viktiga för att måltiderna ska skapa matglädje och bidra till hälsa och hållbar utveckling.

Att måltiden är god och trivsamt är centralt för att maten ska hamna i magen, det gäller såväl för friska och sjuka som för unga och gamla. En bra måltid är näringsriktig och naturligtvis säker att äta. Med miljösmart menas måltider som bidrar till en miljömässigt hållbar utveckling. Med integrerad menas att måltiderna är en del av verksamheterna de serveras inom.



”Alla människor ska ha samma möjligheter att må bra och samhället ska främja fysisk aktivitet och bra matvanor för alla.”

Bildkälla och citat: Livsmedelsverket



Att laga god och hälsosam mat som matgästerna tycker om kräver bra råvaror, kunskap och engagemang. Vad som upplevs som god mat varierar mellan individer, men maten uppfattas ofta som godare när matgästen har viss möjlighet att välja. Vi upplever maten och måltiden med alla våra sinnen så en lockande presentation såväl visuellt som muntligt är viktigt för helhetsupplevelsen. Maten upplevs dessutom godare om man har trevligt tillsammans i en lugn miljö.

Under barndomen har vi goda möjligheter att bredda och utveckla våra smakpreferenser. Forskning tyder på att barn kan lära sig att tycka om all mat om de är i rätt omgivning och om den presenteras på ett tilltalande sätt.

Detta innebär att Grästorps kommun arbetar enligt följande:

- Maten bereds av råvaror med hög kvalitet och tillagas företrädesvis från grunden.
- Vi bakar i hög grad matbröd och bakverk själva.
- När ekonomin tillåter köper vi färsk fisk efter tillgång.
- Menyerna varierar med årstid och bidrar till variation och nya smakupplevelser.
- Valmöjlighet mellan flera olika rätter och tillbehör erbjuds där det är praktiskt och ekonomiskt genomförbart samt tillför ett mervärde för målgruppen.
- Inom särskilt boende erbjuds alltid ett flertal dryckesalternativ.
- Matgästerna uppmuntras att lämna önskemål och återkoppling kring menyerna.
- Inom skola, förskola och LSS anpassas utbudet för att bidra till matvanor som främjar långsiktig hälsa och en hållbar livsmedelskonsumtion- och produktion.
- Inom äldreomsorgen anpassas utbudet till målgruppens generella vanor och traditioner och även i hög grad efter individuella önskemål.
- **Äldreomsorg:** Vi uppmärksammar högtider och helgdagar med traditionella maträtter för högtiden och förstärker måltidsupplevelsen med festlig måltidsmiljö och genom att ibland servera det ”lilla extra”.
- **Barn och Utbildning:** Påsk, midsommar och jul firas med traditionella bufféer. Firandet innefattar inte servering av godis och läsk. ”Matdagar” som förknippas med bakverk och andra sötsaker firas inte, utan detta utrymme för ”tomma kalorier” lämnas till vårdnadshavare att förfoga över i hemmet.



En bra måltid är inte bara maten på tallriken utan upplevelsen påverkas i hög grad av mötet med medledarna, andra matgäster och rummets utformning, dofter och ljud. Den stämning som helheten skapar kan vara avgörande för om matgästen väljer att delta i den gemensamma måltiden.

Det är viktigt att måltiden får ta tid. I en lugn och stressfri miljö smakar maten godare och chansen ökar att matgästen äter tillräckligt för att täcka sitt energi- och näringsbehov. Måltidsmiljön i skolan blir lugnare om vuxna äter tillsammans med eleverna.

Barn behöver få prova på utan tvång och på ett sätt som väcker nyfikenhet. Det finns också åtskilliga sätt att använda mat och måltiderna i det pedagogiska arbetet. Oavsett samtalsämne vid bordet bör måltiden i första hand vara en trevlig och rolig stund på dagen för alla matgäster.

Måltidsmiljön är dessutom en viktig del av arbetsmiljön.

Detta innebär att Grästorps kommun arbetar enligt följande:

- Medledarna månar om att alla matgäster känner sig sedda och välkomna. Bemötandet mellan alla berörda yrkesgrupper och matgäster är trevligt och respektfullt.
- Det finns tillräckligt med tid för måltiderna. Skolscheman läggs så att varje elev får fast lunchtid mellan klockan 11 och 13 och har minst tjugo minuter vid bordet för att äta.
- Restauranger och måltidsmiljöer hålls fräscha och trivsamma under hela serveringstiden.
- Restaurang Jon Jesper erbjuder måltider och gemenskap för äldre personer i närområdet med syftet att minska socialt utanförskap och förebygga risk för undernäring.
- Inom Barn och Utbildning praktiseras **Pedagogiska måltider** vilket innebär att medledare agerar förebilder och sitter vid samma bord och äter samma mat som barn och elever. Syftet är att stödja de som behöver hjälp men även att bygga goda relationer och ge barn och elever en positiv upplevelse av måltiden och en sund inställning till mat. Att genomföra pedagogisk måltid kräver ett professionellt förhållningssätt kring måltiden. Vilka och hur många pedagoger som äter pedagogiskt avgörs inom Barn och Utbildning.
- Inom Särskilt boende praktiseras ”**Omsorgsmåltid**” vilket innebär att omsorgspersonal deltar aktivt i måltiderna för att uppmärksamma om någon behöver hjälp eller påfyllning, vara förebilder samt främja goda samtal. Arbetet kräver ett professionellt förhållningssätt



till mat och måltider. Vilka och hur många personer som äter omsorgsmåltid avgörs inom Social verksamhet.

- Inom LSS praktiseras en kombination av **Pedagogisk måltid och Omsorgsmåltid**. Arbetet kring måltiderna inom LSS kräver ett professionellt förhållningssätt kring måltiden.
- Det finns en rutin för respektive verksamhet som beskriver vilka arbetsuppgifter som ingår vid genomförandet av Pedagogisk måltid/Omsorgsmåltid (se ovan).

Äldreomsorg, särskilt boende:

- Möjlighet ges att äta måltiden i sällskap med andra eller enskilt.
- Måltidsmiljön är individuellt anpassad med möjlighet till god sittställning och tillgång till hjälpmedel.
- Så kallad karottservering, att maten serveras ur serveringsfat på bordet, prioriteras då det främjar ett ökat matintag, valmöjlighet, samtal och interaktioner vid bordet.
- Måltidsstunden är fredad från vårdrelaterade uppgifter som exempelvis medicinering och läkarbesök. Inga personalbyten sker vid bordet under pågående måltid.



Att täcka behovet av energi och näring ger förutsättningar för att må bra, utvecklas och orka.

Hälsosamma matvanor för barn och friska vuxna inkluderar mycket grönsaker, frukt och baljväxter (ärter, bönor, linser), nötter och frön, fullkornsprodukter, magra mejeriprodukter, fisk, skaldjur och växtbaserade oljor med mycket omättade fetter. Barn som äter mycket grönsaker och frukt behåller ofta dessa goda vanor i vuxen ålder.

Inom äldreomsorgen har maten och måltiderna som främsta syfte att bevara funktionsförmågor och bidra till god livskvalitet. Undernäring är ett vanligt problem vilket innebär att maten behöver vara näringstät, det vill säga mindre portioner med högt energi- och proteininnehåll, för att passa personer med nedsatt aptit.

En förutsättning för att maten ska göra nytta är att den äts upp. Därför är det viktigare att maten är god och lockar aptiten än att den exakt uppfyller näringsrekommendationerna.

Detta innebär att Grästorps kommun arbetar enligt följande:

- Menyerna planeras utifrån näringsbehoven hos respektive målgrupp.
- Specialkost erbjuds vid allergi, celiaki (glutenintolerans) och övriga medicinska skäl.
- Särskilda dieter framtagna för viktminskning serveras inte utan särskild läkarordination.
- Måltider anpassas efter de fem världsreligionerna om inte en näringsriktig måltid kan plockas ihop från de komponenter som finns på buffén. Vi erbjuder ett lakto-ovo-vegetariskt alternativ dagar då gris/fläsk serveras.
- Matgästen/vårdsnadshavare ansvarar själv för nödvändiga kosttillskott vid så kallad veganmat, vilken förbeställs via specialkostintyg.
- Övriga individuella önskemål kopplade till politiska åskådningar och etiska eller filosofiska värderingar tillmötesgår ej.

Barn och Utbildning:

- Utbudet stimulerar till ett varierat intag av olika livsmedel och maträtter.
- För att locka till ett ökat intag av vegetabilier erbjuder vi dagligen lakto-ovo-vegetariska måltider på bufféerna som alla kan ta av. Inom förskolan prioriterar vi användning av baljväxter (ärter, bönor, linser) i sin naturliga form hellre än processade produkter därav.



- Salladsborden innehåller minst fem olika komponenter (grönsaker, grönsaksblandningar eller frukt), varav minst tre är ”grova” och fiberrika och minst en är baserad på baljväxter.
- Anpassade måltider vid exempelvis selektivt ätande erbjuds när det finns medicinska skäl.
- Kommunen uppmuntrar till kontakt med hälso- och sjukvården vid tillstånd och sjukdomar som påverkar matens innehåll och måltidernas genomförande. Detta för att inte utesluta livsmedel i onödan då det kan innebära begränsningar i näringsintag och social gemenskap.
- Snacks, läsk, saft, godis, glass och bakverk serveras inte. Undantag kan förekomma vid sällsynta tillfällen och inom pedagogiska aktiviteter som exempelvis bakning.
- I skolkafeterian erbjuds ett hälsosamt men samtidigt attraktivt utbud för eleverna. Riktlinjer finns för vad som erbjuds.

Äldreomsorg, särskilt boende:

- Konsistensanpassad mat erbjuds och utgår från ordinarie meny för en bred smakbild.
- Sjuksköterskorna samarbetar med primärvården för att utreda och tillgodose varje boendes eventuella behov av tillskott på D-vitamin.
- Måltiderna fördelas över en stor del av dygnet; frukost, middag, kvällsmål och minst tre mellanmål.
- Nattfastan är högst 11 timmar, vilket innebär att omsorgspersonal har tillgång till mellanmål och drycker dygnet runt.



På boenden inom LSS och äldreomsorg faller det sig naturligt att måltiderna är en stor och integrerad del av verksamheten. Förberedelse, genomförande och efterarbete av dagens alla måltider upptar en stor del av dagen för både medlemmare och de boende själva.

Barn och Utbildning har möjlighet att på ett positivt och naturligt sätt främja en hälsosam livsstil med bra matvanor hos barn och elever i alla åldrar. Måltiden kan även användas i undervisningen på ett ämnesövergripande sätt; för att väcka nyfikenhet på odling, ekologi och matematik, eller för att prata om kultur, samhälle och demokrati.

Medbestämmande kring måltidernas innehåll och utformning är väsentligt för aptiten. När medlemmarna i olika verksamheter samverkar och involverar matgästerna blir måltidsarbetet en gemensam angelägenhet och allas ansvar.

Detta innebär att Grästorps kommun arbetar enligt följande:

- Forum finns för olika verksamheter att samverka kring måltiderna.
- Medlemmarna inom LSS involverar individen så långt som möjligt i matlagning och andra sysslor kring måltiderna som en naturlig del i de dagliga rutinerna.

Barn och Utbildning:

- Bufféserving innebär medbestämmande för matgästen och dagliga möten med kocken.
- Måltidsenheten och Barn och Utbildning arbetar tillsammans med Måltidspedagogik, där sensorisk träning är en del.
- Barn och elever erbjuds praktik eller studiebesök i köken.
- Vårdnadshavare erbjuds att tillsammans med barnet kostnadsfritt äta i skolan en gång per termin. I samband med inskolning i förskolan äter vårdnadshavaren också kostnadsfritt tillsammans med barnet.
- Kommunen har skrivit under *klimatlöfte 20 i Klimat 2030 – Västra Götaland ställer om: Vi arbetar aktivt med invånarnas engagemang för klimatet*. Vi använder måltiderna inom Barn och Utbildning för att bidra till uppfyllelse av detta mål.



Äldreomsorg

- Det finns en genomförandeplan för dygnets alla måltider. Inom ordinärt boende gäller detta för personer som beviljats insatsen ”Måltidsstöd”.
- Vid de tvärprofessionella genomgångarna av omsorgstagarnas hälsa och välmående har måltiden och näringsintaget en lika självklar plats som läkemedel och andra omsorgsinsatser. Inom ordinärt boende gäller detta för personer som har hemsjukvård.

särskilt boende:

- De boende ges möjlighet till delaktighet i måltidsarbetet när det är praktiskt möjligt.
- Löpande återkoppling om hur de boende uppskattar olika maträtter meddelas köket.

ordinärt boende:

- Stöd kan ges för att komma till matbutik eller att handla livsmedel på nätet. Inköp av mat sker då så är möjligt i samarbete med omsorgstagaren.
- Kommunen erbjuder hemleverans av matlådor som tillagas i kommunens egna kök, ledsagning till närbelägen restaurang eller sällskap i samband med måltiderna för personer som fått detta stöd beviljat.



Varje dag serveras drygt tre miljoner måltider inom Sveriges offentliga sektor. Vad som köps in och serveras har alltså stor betydelse för såväl matgästerna som miljön, livsmedelsproducenterna och djuren. Matproduktionen påverkar miljön bland annat genom utsläpp av växthusgaser, övergödning, utfiskning och användning av växtskyddsmedel. Kött är det livsmedel som påverkar klimatet och miljön mest, men produktionen kan också ha positiv effekt på exempelvis odlingslandskapet och den biologiska mångfalden, särskilt om djuren fått beta på naturbetesmark.

Lyckligtvis är mat som är bra för hälsan i de flesta fall också bra för miljön.

Matsvinn uppstår i hela livsmedelskedjan och är mat som slängs men som hade kunnat ätas om den hanterats på annat sätt. Avfallshantering, energianvändning och transporter bidrar också till matens miljöbelastning.

Svenskt

Tack vare Sveriges klimat och att färre bekämpningsmedel används vid odlingen innehåller svenskodlade livsmedel generellt rester av färre ämnen och i lägre halter. Svenska växthusodlade grönsaker har idag lägre klimatpåverkan än tidigare eftersom förnybara bränslen används i allt högre grad. I jämförelse med andra länder står sig svensk kött- och mjölkproduktion väl både när det gäller djuromsorg, användning av antibiotika samt klimatpåverkan.

Detta innebär att Grästorps kommun arbetar enligt följande:

- Vi arbetar enligt kommunens systematiska hållbarhetsarbete som beskrivs i *Utvecklingsplanen Mål 3*.
- Kommunen har skrivit under *klimatlöfte 4 i Klimat 2030 – Västra Götaland ställer om: Vi ställer krav i upphandling för transportdelen i nya avtal*.
- Ett av de globala målen för hållbar utveckling är att halvera matsvinnet till år 2030. Vi har skrivit under *klimatlöfte 12 i Klimat 2030 – Västra Götaland ställer om: Matsvinnet ska mätas och minska till max 45 g/portion*. Inom särskilt boende är minskat matsvinn den främsta insatsen för att minska miljöbelastning från maten. Vi utvecklar därför kontinuerligt beställningsrutiner och samarbete mellan avdelningar och storkök.
- Kommunen har skrivit under *klimatlöfte 13 i Klimat 2030 – Västra Götaland ställer om: Vi beräknar måltidens klimatpåverkan och har som mål att klimatpåverkan ska motsvara maximalt 1,7 kg CO₂e/kg inköpta livsmedel*.



- Vid upphandling av livsmedel används Upphandlingsmyndighetens hållbarhetskriterier för att bidra till att uppnå FN:s hållbarhetsmål i Agenda 2030, de nationella miljö kvalitetsmålen samt livsmedelsstrategin. Genom detta tas hänsyn till miljö, djurskydd och sociala villkor.
- Inom upphandlingens ramar prioriterar vi inköp av svenska livsmedel och strävar efter att öka andelen lokalt producerade livsmedel.
- Fisk och skaldjur kommer från stabila bestånd och är fiskade eller odlade på ett skonsamt sätt som uppfyller kriterierna för MSC (Marine Stewardship Council), ASC (Aquaculture Stewardship Council) eller Krav.
- Vi strävar efter att uppfylla Regeringens mål om andelen certifierade ekologiska produkter i den offentliga livsmedelskonsumtionen till år 2030.
- Vi prioriterar miljösmarta val inom respektive livsmedelsgrupp.
- Lagringsdugliga frukter och grönsaker väljs i första hand och varierar efter säsong.

Barn och Utbildning:

- Menyerna planeras enligt tallriksmodellens principer med stor andel vegetabilier och anpassade portioner av protein från både vegetabiliska och animaliska källor.
- Andelen köttmåltider i menyn hålls på nuvarande nivå (2021) vilket innebär måluppfyllelse gällande måltidens klimatpåverkan (se klimatlöfte 13 ovan).
- Varje dag serveras lakto-ovo-vegetariska alternativ som alla matgäster kan välja.



All mat som serveras ska vara säker att äta och ingen ska bli sjuk eller ta skada av maten. Flera yrkesgrupper behöver rätt kunskap och förutsättningar för att uppfylla kravet på säker mat.

Detta innebär att Grästorps kommun arbetar enligt följande:

- Kökslokalerna är godkända för sin verksamhet. Kommunen arbetar därtill för att ha ändamålsenliga tillagningskök i nära anslutning till serveringarna.
- Alla medledare som hanterar måltider arbetar medvetet och har nödvändig kompetens inom livsmedelssäkerhet och specialkost. Fortbildning sker regelbundet av kommunens kockar.
- Alla verksamheter med livsmedelshantering har egenkontrollprogram för att förebygga, hantera och åtgärda risker enligt EU:s förordning.
- Särskilda rutiner finns för att säkerställa att personer med allergi och överkänslighet inte blir sjuka av maten.
- I serveringarna ges information om rätternas innehåll av allergener, antingen via skyltar eller muntligen av serveringspersonalen.
- Nötter, mandel, jordnötter och sesamfrön används inte i förskolans och skolans måltider. Dessa livsmedel får heller inte tas in i dessa lokaler. De är hälsosamma och näringsrika livsmedel men räknas inte som baslivsmedel (till skillnad från exempelvis mjölk och ägg) och utesluts därför helt eftersom små mängder kan ge allvarliga allergiska reaktioner hos dem som inte tål dem.
- Av hälsoskäl serveras inte barn och ungdomar strömming/sill från Östersjön.
- Riskakor och risdrycker serveras inte inom Barn och Utbildning på grund av risk för högt arsenikinnehåll.



Styrdokument

Dokument som styr kommunens arbete med livsmedel och måltider och därmed ligger till grund för Grästorps Kommuns Måltidspolicy:

Grästorps Kommuns styrdokument:

- Lokal rutin för nutrition (220311)
- Folkhälsoplan 2022 Grästorps Kommun
- Policy för inköp och upphandling Dnr 513/2018
- Riktlinjer för inköp och upphandling Dnr 7/2018
- Utvecklingsplan för Grästorps kommun (2020)
- Dnr 141/2020 Renhållningsordning Del 1 Föreskrifter för avfallshantering i Grästorps kommun

Nationella/Regionala Styrdokument i urval:

- Livsmedelsverkets nationella riktlinjer för måltiderna i förskola, skola och äldreomsorg (2021)
- Livsmedelsverkets generella kostråd
- Nordiska Näringsrekommendationer (NNR 2012)
- Skollagen 2010:800. Förskolan är en egen skolform med ett eget kapitel i Skollagen.
- Läroplan för grundskolan Lgr 22
- Läroplan för förskolan Lpfö 98
- Barnkonventionen 2020
- Lag (1993:387) om stöd och service till vissa funktionshindrade (LSS)
- Livsmedelsverkets råd kring mat och måltider på Gruppbestäder (inom LSS)
- Socialtjänstlagen (2001:453)
- Hälso- och sjukvårdslagen (2017:30)
- Föreskrifter och allmänna råd om förebyggande av och behandling vid undernäring HSLF-FS 2022:49
- Regional medicinsk riktlinje - läkemedel D-vitaminbrist (maj 2021)
- Allmänna råd om värdegrunden i socialtjänstens omsorg om äldre SOSFS 2012:3
- Lag (2016:1145) om offentlig upphandling – LOU
- Livsmedelsstrategin (Riksdagen 2017)
- Riksdagens 16 nationella miljö kvalitetsmål
- EU:s förordning nr 178/2002, ibland kallad livsmedelslag
- Branschriktlinjerna Offentlig säker mat, Sveriges Kommuner och Regioner (SKR)