

KODEKS FOR KVALITET I SKOLEMAD

Frivilligt branchekodeks for skolemadsleverandører
for kvaliteten i den mad, der serveres i skolen.



Kodeks for kvalitet i skolemad

er udviklet af skolemadsleverandører i regi af Forum for Skolemad til alle.

Version 1.0 11. september 2025

KODEKS FOR KVALITET I SKOLEMAD

Kodeks for Kvalitet i Skolemad tager form af et sæt minimumsstandarder, som alle tilsluttede til kodekset vil leve op til samt yderligere ambitioner for skolemaden.

Formålet er, at alle, der arbejder med skolemad, tydeligt kan vise, hvor de står med madens kvalitet i dag, og hvor de gerne vil hen.

Minimumsstandarder for kvalitet i skolemad, som alle tilsluttede til kodekset, vil leve op til:

1. Børn skal have den nødvendige energi og næring med mad efter kostrådene.
2. Flest mulige børn skal kunne spise med.
3. Skolemaden er frisk og velsmagende.
4. Skolemaden skal udvikle madglæde og madvaner til børnenes grønne omstilling.

Veje og ambitioner til endnu højere kvalitet af skolemaden:

5. Skolemad med mest mulig økologi.
6. Skolemad med mest muligt dansk grønt og frugt i sæson.
7. Skolemad med mest muligt rene råvarer og mindst muligt højt forarbejdede fødevarer.
8. Skolemad med mindst muligt madspild.
9. Skolemad med mindst muligt engangsservice.
10. Dialog og støtte til elever, lærere, skolen og forældre skal understøtte kvaliteten i skolemaden.

Kodeks for kvalitet i skolemad

er udviklet af skolemadsleverandører i regi af Forum for Skolemad til alle.

Minimumsstandarter for kvaliteten i skolemaden

Afsnittet indeholder 4 minimumsstandarter, som dækker de grundlæggende krav, der skal understøtte, at skolemad er sund, nærende, grøn og frisk og understøtter børns læring, trivsel og sundhed.

Leverandører som tilslutter sig Kodeks for kvalitet i skolemad følger Fødevarestyrelsens Kostråd til Måltider i skoler og kantiner og dets tre anbefalinger: Principper, råvareoversigt og portionsstørrelser.

Fødevarestyrelsens anbefalinger er også det grundlæggende værktøj i Kodeks for kvalitet i skolemad.

Find materialet om Kostråd til Måltider i skoler og kantiner her:

foedevarestyrelsen.dk/kost-og-foedevarer/alt-om-mad/de-officielle-kostraad/kostraad-til-professionelle-koekkener/kostraad-til-maaltider-i-skoler-og-kantiner

1. Børn skal have den nødvendige energi og næring med mad efter kostrådene

Elevernes skolemadsmenuer er næringsberegnete og sammensat efter Fødevarestyrelsens principper, råvareoversigt og portionsstørrelser i Kostråd til Måltider i skoler og kantiner.

Som et hjælperedskab til dette er der udviklet disse huskeregler¹:

- 1/3 grøntsager og frugt i hvert måltid – husk de mørkegrønne grøntsager.
- 1-1-1-2 protein fra 4 kilder: 1 del kød, 1 del fisk, 1 del æg eller andet og 2 dele bælgrugter.
- Korn med kant: Mindst 80 % fuldkorn – varieret med kartofler.
- Sunde fedtstoffer primært fra planteolier og suppleret med nødder og frø.
- Moderate mængder mælkeprodukter i 2-3 måltider og ost i 1-2 måltider.

Eller sagt kort:

1/3 grønt og frugt – 1-1-1-2 protein – mindst 80 % fuldkorn – planteolie & nødder – mælkeprodukter og ost i moderate mængder.

2. Flest mulige børn skal kunne spise med

Skolemaden tager hensyn til elevers forskellige nærings- og energibehov alt efter alder og køn. Menuen tager også hensyn til gængse kostvalg, allergier samt religiøse og kulturelle præferencer. Skolemadens næringsindhold er tydeligt informeret og allergener synliggjorte, så skoler, forældre og elever ved, hvad de får.

¹Som med alle huskeregler går nogle detaljer tabt. For eksempel er det tilstrækkeligt at grøntsager og frugt udgør 1/4 af det samlede måltid ved kolde frokostretter. Kodeksets huskeregler siger heller ikke noget om valg af råvarer eller portionsstørrelser som også er en del af Kostråd til Måltider i skoler og kantiner. Huskereglerne er altså ikke en erstatning til Kostrådene, men et hjælpeværktøj til at opfylde dem. Find alt materiale om Kostråd til Måltider her: altomkost.dk

3. Frisk og velsmagende skolemad til alle

Skolemaden ender i elevernes mave, fordi maden ser indbydende ud, og er tilberedt med fokus på en god smagsoplevelse, de fem grundsmage samt konsistens. Skolemaden er leveret tæt på serveringstidspunktet, så alle elever spiser frisk mad af høj kvalitet.

4. Madglæde og madvaner til børnenes grønne omstilling

Skolemaden balancerer hver uge mellem velkendte retter og mindre velkendte retter, som tilsammen udvikler børnenes madglæde, madmod og madvaner på en måde, der bidrager til den grønne omstilling.

Dansk skolemad i verdensklasse

De følgende seks ambitiøse afsnit formulerer de fælles ambitioner, der skal løfte kvaliteten af skolemaden fra minimumsstandarder til kvalitet i verdensklasse, som bidrager til mere læring, trivsel og sundhed til danske børn.

Afkrydsningskema

På de næste sider følger et afkrydsningsskema med de seks afsnit. Dette kan bruges mellem leverandører, skoler og kommuner til at få en dialog om og potentielt tage næste skridt med kvalitet i skolemaden.

Under de enkelte afsnit er det fint at krydse flere bokse af, hvor det giver mening.



5. Skolemad med mest mulig økologi

Eleverne spiser skolemad, som indeholder mest mulig økologi, og økologien dokumenteres med relevante certifikater, såsom det økologiske spisemærke, samt data.

- ☐ Skolemaden er under 30 % økologisk.
- ☐ Skolemaden er 30-60 % økologisk.
- ☐ Skolemaden er 60-90 % økologisk.
- ☐ Skolemaden er 90-100 % økologisk.

Sådan arbejdes med mest mulig økologi dag:

Ambitionen for mest mulig økologi om et år, er:



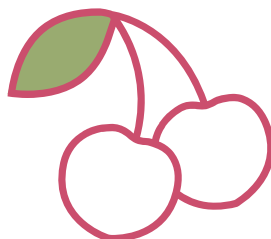
6. Skolemad med mest muligt dansk grønt og frugt i sæson

Elever spiser skolemad med mest muligt dansk grønt og frugt, samt andre råvarer, i sæson.

- ☐ Skolemaden har fokus på dansk grønt og frugt i sæson, men uden dokumentation.
- ☐ 30-50 % af grønt og frugt er danske i sæson og dokumenteret med indkøbsdata.
- ☐ 50-70 % af grønt og frugt er danske og dokumenteret med indkøbsdata.
- ☐ Over 70 % af grønt og frugt er danske og dokumenteret med indkøbsdata.

Sådan arbejdes med mest muligt dansk grønt og frugt i sæson i dag:

Ambitionen for mest muligt dansk grønt og frugt i sæson om et år, er:



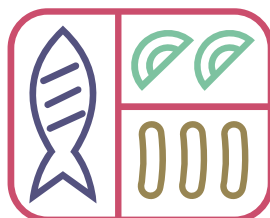
7. Skolemad med flest mulige rene råvarer og mindst muligt højt forarbejdede fødevarer

Elever spiser skolemad med flest mulige råvarer uden tilsætningsstoffer som E-numre, smagsforstærkere, farvestoffer og konserveringsmidler. Råvarer er valgt i overensstemmelse med Kostråd til Måltider i skoler og kantiners råvareoversigt. Så lidt som muligt af elevernes skolemad er højt forarbejdet.

- ☐ Skolemaden er tilberedt med både rene råvarer og råvarer, som indeholder tilsætningsstoffer. Flere elementer i menuen kan være højt forarbejdet.
- ☐ Skolemaden er overvejende tilberedt med rene råvarer, og tilsætningsstoffer er valgt med omhu. Få elementer i menuen er højt forarbejdet.
- ☐ Skolemaden er tilberedt udelukkende med rene råvarer.

Sådan arbejdes med mest muligt rene råvarer og mindst muligt højt forarbejdede fødevarer i dag:

Ambitionen for mest muligt rene råvarer, og mindst muligt højt forarbejdede fødevarer i dag, er:



8. Skolemad med mindst muligt madspild

Skolemadsleverandører stræber efter, at maden ender i maven og ikke i skraldespanden. Målet er et madspild på 5-10 % (der vil være lidt madspild for at sikre, at der er mad nok) af den mad, der er "hældt op på en tallerken". Leverandører tilstræber også mindst muligt madspild i produktionen:

- ☐ Madspild er i fokus, men uden dokumentation.
- ☐ Madspild er dokumenteret, og leverandøren samarbejder med skolen om forebyggelse.
- ☐ Madspild er dokumenteret og udgør under 15 % af den mad, som er hældt op på tallerkenen.
- ☐ Madspild er dokumenteret og udgør mellem 5-10 %, og leverandøren samarbejder med skolen om forebyggelse.
- ☐ Leverandøren forholder sig til, hvad der gøres ved overskydende mad, så den recirkuleres på den ene eller anden måde.

Sådan arbejdes med mindst muligt madspild i dag:

Ambitionen for mindst muligt madspild om et år, er:



9. Skolemad med mindst muligt engangsservice

Engangsservice er konsekvent minimeret, når elever spiser skolemad. Når emballage er nødvendig, spiser eleverne skolemad fra service af genanvendelige eller komposterbare materialer.

- ☐ Alle måltider leveres i engangsemballage, og service er engangsservice.
- ☐ Flere måltider leveres i engangsemballage. Leverandøren samarbejder med skolen og andre for at mindske engangsservice.
- ☐ Engangsemballage benyttes kun i transporten (... og måske til remouladen).
- ☐ Ingen engangsemballage overhovedet.

Sådan arbejdes med mindst muligt engangsservice i dag:

Ambitionen for mindst muligt engangsservice om et år, er:



10. Kvalitet i skolemaden sammen med elever, lærere, skolen og forældre

Leverandører er i dialog med og støtter lærere, elever, skolen og forældre på en måde, som sikrer en velfungerende madordning i hverdagen med kvalitet i skolemaden.

- ☐ Leverandøren har lejlighedsvis kontakt med skolen om logistik.
- ☐ Leverandøren støtter skolen med god dialog af skolemadens kvalitet.
- ☐ Leverandøren har et system for elevers, læreres, skolens og forældres feedback om skolemadens kvalitet.
- ☐ Leverandøren understøtter, hjælper og kan uddanne elever og lærere i skolemadens kvalitet.

Sådan arbejder vi med skolemadens kvalitet i dialog med lærere, elever, forældre, skolen og kommunen i dag:

Sådan har vi forstærket dialogen om kvaliteten om et år:

