

Matgruppen
Vederslövs skola

2009-05-12

Till
Skol- och barnomsorgsnämnden
Växjö Kommun

FÖRSLAG ANGÅENDE KVALITETFÖRBÄTTRING AV SKOLMATEN I VÄXJÖ KOMMUN

Bakgrund

I samverkan med skolrådet på Vederslövs skola har en grupp föräldrar, den så kallade Matgruppen, bildats och engagerat sig i skolmatssituationen. Syftet med Matgruppen har varit att undersöka och öka engagemanget för frågor som rör skolmaten ur ett bredare perspektiv och kvalitetsförbättring har varit huvudmålet. Matgruppen bildades med anledning av att klagomål på skolmaten i Vederslövs skola framförts av barn och föräldrar sedan flera år tillbaka. Matgruppen består av undertecknade tre föräldrar och vi har under en längre tid arbetat med att undersöka fakta kring skolmaten i Växjö kommun. Vi har även haft ett intresse av att undersöka huruvida skolmaten ses ur ett miljö-, klimat- och hälsoperspektiv (se också www.skolmatenivaxjo.se).

För att penetrera problemen har vi ägnat tid åt studiebesök i olika skolmatsalar i såväl Växjö som i Tingsryds kommuner. Vi har också haft möten, diskussioner och korrespondens med skolkökspersonal, tillagningspersonal, föräldragrupper, barngrupper, kommunala tjänstemän, politiker, skolledning, Skolmatens vänner samt Livsmedelsverket.

Under arbetets gång har vi kunnat identifiera ett antal problem och problemkällor, varav många är väl kända av både kommunala tjänstemän och politiker inom Växjö kommun.

Certifiering av skolmaten

Vi har utgått ifrån att kommunens ambition är att Livsmedelsverkets rådsskrift "Bra mat i skolan" skall vara vägledande för mathållningen och matsalsmiljön i våra skolor. För att skolorna ska kunna säkerställa en god kvalitet, enligt denna rådsskrift, har Livsmedelsverket tagit fram ett certifieringssystem. Detta

certifieringssystem bygger på en checklista med olika frågeställningar kring måltidsverksamheten samt en interaktiv betygsättningsdel. Det rör sig bland annat om frågor kring val av livsmedel, matsalsmiljön och elevinflytande. Många skolor i kommuner runt om i landet har redan anslutit sig till detta certifieringssystem (se bilaga 1), men ingen skola från Växjö kommun har genomfört denna certifiering. Med tanke på frågor som kravmärkt- och klimatsmart mat så kan det vara av värde att veta Livsmedelsverket planerar att revidera certifieringen och sina rekommendationer för att anpassa dessa till klimatmålen.

Stora orättvisor mellan skolorna – ett problemområde

Det finns en allmän uppfattning om att barn alltid klagar på skolmaten. Vi har sett att så inte är fallet. I vissa skolor är barnen mycket nöjda och har fog för att vara det och vice versa. Genom vårt engagemang i Matgruppen kan vi konstatera att vi på nära håll har sett mycket stora skillnader i mathållning mellan olika skolor. Detta har vi som föräldrar svårt att acceptera. Kosten har stor betydelse, inte bara ur näringssynpunkt. Får barnen i sig för lite mat kan även koncentrations- och inlärningsförmågan påverkas.

Vi har sett att det är vissa återkommande faktorer som bidrar till olikheterna mellan måltiderna i skolorna. Det gäller; tillgång till eget tillagningskök, vilken förvaltning skolan upphandlar maten ifrån, samt bespisnings- och tillagningspersonalens utbildnings- och kompetensnivå.

De skolor som råkar ha ett tillagningskök är lyckligt lottade och har mycket bättre förutsättningar att få till en fullgod måltid avseende omfång och innehåll. Det är också skillnad beroende på om skolmaten levereras via skol- och barnomsorgsförvaltningen, omsorgsförvaltningen eller gymnasieförvaltningen.

I de fall där omsorgsförvaltningen levererar maten har vi sett att matanslagen från skol- och barnomsorgen är otillräckliga samtidigt som den bristande konkurrensen i upphandlingen av skolmatsleverantör öppnar för ett godtycke hos det kök som levererar maten.

Livsmedelsverket har i sin rådsskrift "Bra mat i skolan" angivit vilka portionsstorlekar man bör ha för att uppfylla Livsmedelsverkets krav. Jämför man med omsorgsförvaltningens "Rekommenderade portionsstorlekar skolmat" finns en betydande skillnad (se bilaga 2,3,4).

Vi har även sett att det finns behov av utbildnings- och kompetenshöjande åtgärder såsom erfarenhetsutbyte/rotation mellan olika arbetsplatser för de grupper av medarbetare som handhar, tillagar och serverar skolmaten.

Ett annat konkret exempel på en stor skillnad på skolmaten mellan olika skolor är tillgången till grönsaker vid måltiderna. När vi har besökt olika skolmatsalar har vi sett att vissa skolor serverar endast en grönsak vid måltiden medan andra serverar dagligen en salladsbuffé. I Tingsryds kommun serverar samtliga skolor 4-6 grönsaker efter det att ett politiskt beslut tagits i frågan.

Förslag till kvalitetshöjande åtgärder

För att komma tillrätta med olikheterna mellan olika skolor föreslår vi följande:

1. Att skolmaten i alla skolor på sikt skall certifieras med hjälp av Livsmedelsverkets checklista och certifieringssystem (se bilaga 5)
Att certifieringen ska kunna kvalitetssäkras fortlöpande genom ett system där en på förhand utsedd person gör en poängbedömning enligt Livsmedelsverkets checklista i de fall elevråd, föräldragrupp eller skoltjänsteman påkallar detta.
2. Att ett pilotprojekt startas snarast med certifiering av ett par skolor. Efter utvärdering på dessa skolor kan certifieringen implementeras på övriga skolor. Förslagsvis kan Vederslövs skola vara en av de första pilotskolorna med tanke på att intresse för certifieringen redan finns hos skolans ledning och i föräldragruppen.
3. Att varje skolmatsportion är näringberäknad enligt näringsberäkningsprogrammet Mashie och att dessa beräkningar arkiveras på respektive skola så möjlighet att ta del av dessa finns för elevråd, föräldragrupper eller skoltjänsteman.
4. Att ett projekt startas där tillagningspersonal och/eller skolmatspersonal erbjuds olika former av erfarenhetsutbyte i form av; tillfälliga arbetsplatsbyten/rotation mellan skolorna och /eller att en skola eller ett tillagningskök bjuder in medarbetare från en annan skola eller kök. Målet är att låta välmeriterad personal bidra med inspiration till annan tillagnings- och skolmatsalspersonal.

Med hälsningar från

Matgruppen i Vederslövs skola

Vid frågor – kontakta gärna oss i Matgruppen

Michael van Ginhoven 0705-77 83 45

Anders Rapp 0706-42 46 58

Carina Danemalm Jägervall 0705-85 83 84

Bilagor:

1. Certifierade skolor i Sverige 2009-02-30
2. Portionsstorlekar och serveringsfrekvens enligt livsmedelsverket
3. Omsorgens portionsstorlekar sid 1
4. Omsorgens portionsstorlekar sid 2
5. Livsmedelsverkets checklista för poängsättning av skolmatssituationen
6. Utskrift av näringsberäkningar med datorprogrammet "Mashie"
7. Mat & klimat