



Handläggare: Katarina Höök
Telefon: 08-508 18 138

Till
Farsta stadsdelsnämnd
2013-03-14

Maten på förskolorna

Svar på skrivelse från (S)

Förslag till beslut

Stadsdelsnämnden godkänner förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på skrivelsen från socialdemokraterna om maten på förskolorna.

Steinunn Å Håkansson
stadsdelsdirektör

Birgitta Thulén
avdelningschef

Sammanfattning

I en skrivelse till stadsdelsnämnden har socialdemokraterna föreslagit att förvaltningen belyser hur maten och rutinerna kring maten på förskolorna fungerar idag samt hur det kan förbättras.

All kost som tillagas på plats på förskolorna eller levereras utifrån ska vara varierad, väll smakande, aptitlig, av god kvalitet och vara lagad med omsorg. Den kost som serveras ska uppfylla barnens behov av näringsinnehåll, kvantitet och konsistens. Förvaltningen har sett över förutsättningarna för förskolebarnens mat och måltider under flera år. På sikt kommer metoden Friska barn att vara införd inom samtliga förskoleområden. Metoden syftar till att alla medarbetare blir medvetna om matens centrala roll i förskolan.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts inom avdelningen för förskola och fritid.

Bakgrund och skrivelsens innehåll

Vid stadsdelsnämndens sammanträde den 27 september 2012 lämnade socialdemokraterna in en skrivelse med förslag om att förvaltningen får i uppdrag att belysa hur maten och rutinerna kring maten på förskolorna fungerar idag samt hur det kan förbättras.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Farsta har 39 kommunala förskolor. 17 förskolor har tillagningskök med kock och 22 har mottagningskök. Majoriteten av förskolornas mottagningskök får matleveranser av Sodexo. Mottagningsköken i Sköndal får mat från Sköndalsskolan.

Sodexo har ett ramavtal med stadsdelsnämnden sedan 2010 års upphandling av kostproduktion inom äldreomsorg och förskolor. Avtalet har utförliga krav på att Sodexo följer livsmedelslagen samt att de har och efterföljer rutiner för

- inköp, hantering och tillagning av livsmedel och råvaror
- näringsinnehåll och specialkost
- hantering och transport.

I avtalet finns ett generellt krav om att måltidsservicens syfte är att bevara och stärka förskolebarnens hälsa samt öka deras fysiska, psykiska och sociala välbefinnande. Kosten ska vara lagad med omsorg. Den ska vara varierad, välsmakande, aptitlig och av god kvalitet. Den ska även svara mot barnens behov av näringsinnehåll, kvantitet och konsistens.

De förskolor som anlitar Sodexo är överlag nöjda. Företaget har bra rutiner för att följa upp inkomna klagomål på mat, leveranser med mera. Inför det att avtalet löpte ut i oktober 2012 genomfördes en avtalsuppföljning som resulterade i att avtalet förlängdes med ytterligare två år.

Förvaltningen håller med om att en god, aptitlig och näringsriktig mat är viktig för förskolebarnens hälsa och välmående. Det är viktigt att förskolorna bidrar till att barnen från en tidig ålder får bra matvanor. Förvaltningen har under flera år haft fokus på hälsoaspekter på förskolan, med betoning på mat och rörelse. Förskoleområdena har sett över sina inköp av livsmedel till frukost och mellanmål så att de överensstämmer med Livsmedelsverkets rekommendationer. De har minimerat utbudet av kost som innehåller socker.

2010 tog förvaltningens dåvarande kostekonom i samverkan med förskolornas medarbetare fram handlingsplaner för förskolornas mat- och måltidssituationer och utarbetade en kostpärm. Arbetet med att genomföra handlingsplanerna pågick även 2011.

2012 inventerades förskolornas soprum för att se vilka som har förutsättningar för sortering av matavfall. En halvdags hygienutbildning genomfördes för all personal som arbetar i mottagningsköken och för vikarier i tillagningsköken. Kursen omfattade fem teman:

- Mikroorganismer
- Kontamentering (hantering av livsmedel och förvaring)
- Hygien
- Allergi
- Egenkontroll

Förvaltningen har ambitionen att all personal ska diskutera och analysera hur man ser på matvanor och vilka rutiner som finns på den egna förskolan. Utgångspunkt är handboken *Friska barn* som tagits fram av Karolinska Institutet i samverkan med förskolorna i Skärholmen. Metoden går ut på att främja bra mat- och rörelsevanor. Pedagogerna analyserar med hjälp av ett frågematerial vad enheten har för förutsättningar att främja goda mat- och rörelsevanor och vilka svagheter respektive styrkor som finns för att nå resultat.

Ett förskoleområde i Farsta har testat metoden med gott resultat och två andra har planer på att starta i år. Syftet med att införa metoden Friska barn är att göra alla medarbetare medvetna om matens centrala roll i förskolan. Handledare från Karolinska Institutet kommer att anlitas som stöd i processen att införa metoden. På längre sikt är planen att metoden ska införas på samtliga förskolor.

Förvaltningen bedömer att det i dagsläget inte finns behov och inte heller finansiella förutsättningar att anställa en egen kostekonom. Satsningen Friska barn svarar för att kostfrågorna hålls aktuella. Vidare kommer utbildning att köpas in när enhetscheferna bedömer att det finns behov. Den riktas då till personalen i tillagnings- och mottagningsköken.

Förvaltningen föreslår att stadsdelsnämnden godkänner förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på skrivelsen.

Bilaga

Skrivelse från (S) om maten på förskolorna