

## Medborgarförslag

Efter att ha arbetat i en annan stadsdel än Farsta så börjar jag förstå att vi tyvärr halkat lite efter när det gäller maten i skola och förskola. Mitt förslag innebär en satsning på maten för att öka elevernas chanser till lärande och hälsa.

Förslag:

Anställ eller hyr in en duktig dietist och en kostekonom vid upphandlingar av mat så att inte bara livsmedlet utan också näringsinnehållet synas i valet. I skollagen ska maten vara näringsriktig- visa för oss medborgare hur ni planerar att följa detta på varje enhet.

Ställ krav på ursprungsland både i odling/uppfödning samt i sammansättning. Ställ krav på mindre salt, bättre fettsammansättning, mer ekologiskt, bättre djurhållning anpassad efter våra svenska lagar, inget sötningsmedel, mindre tillsatt socker och vad mer er duktiga dietist tycker är viktigt. Gör en gemensam meny för alla förskolor i stadsdelen så att kvalitén inte sviktar. Undvik helfabrikat och minska halvfabrikat så att barnen inte får i sig så mycket salt. Minska serveringen av "klimatbovar" såsom kött, ris, ost och inför en vegetarisk dag i förskolornas meny. De skolor som ännu inte har ett vegetariskt alternativ för alla att välja på bör införa det.

Stockholm Stad har som mål att 25% ska vara ekologisk av inköpen. Se till att stadsdelen kan klara minst 50%. **Ta steget och KRAV märk alla förskole- och skolkök**, med en gemensam meny så kommer ni kunna upphandla ekologiskt till mycket bra pris. Tala med ansvariga i Huddinge kommun, de har genomgått denna förändring. Förskolor och skolor har olika förutsättningar och tyvärr lagar inte 6 av 7 förskolor i Hökarängen mat på plats. Ställ då samma krav på cateringfirman samt ställ kravet i upphandlingen att varje portion, varje dag ska vara näringsberäknad.

Till sist, se till att anställda inom skolköken får fortbildning i näringslära och livsmedlens påverkan på miljön. Beslut uppifrån utan förankring tas ofta inte bra emot på golvet.

/ Anna Augustinsson, förskolekock i Enskede, Årsta, Vantör