

Handläggare
Linn- Linn Thun
Telefon: 08- 508 33871

Till
Utbildningsnämnden
2014-06-12

Skolmaten

Svar på remiss från kommunstyrelsen, dnr 1.6.1-73/2014.

Förvaltningens förslag till beslut

Utbildningsnämnden godkänner förvaltningens tjänsteutlåtande och överlämnar det till kommunstyrelsen som svar på remissen.

Anders Carstorp
Utbildningsdirektör

Håkan Edman
Grundskoledirektör

Lena Holmdahl
Avdelningschef

Sammanfattning

Utbildningsnämnden har på remiss från kommunstyrelsen fått en skrivelse om skolmat av Stefan Nilsson och Åsa Jernberg båda (MP).

I skrivelsen föreslås att en utredning initieras för att ta reda på när barnen i Stockholms skolor äter lunch och hur många som har för kort lunchrast. Vidare föreslås att en strategi tas fram för hur staden kan se till att fler skolor kan laga mat i egna kök och att ett mål på andelen ekologisk mat i stadens skolor fastställs till 50 procent. I skrivelsen lyfter man även fram förslaget att göra ett kunskapslyft för skolmåltidspersonalen och att en plan tas fram för ett ökat elevinflytande över skolmaten i stadens skolor.

Förvaltningen föreslår att utbildningsnämndens fastslagna riktlinjer för skolmåltiderna inom grundskolan ska fortsätta vara utgångspunkten i det kvalitetshöjande arbetet som genomförs inom skolmåltiderna. Förvaltningen kommer även att fortsätta med arbetet med kompetenshöjande insatser för skolmåltidspersonalen.

Vid varje köksprojekt ska skolor med mottagningskök pröva möjligheten att ställa om till tillagningskök i samband med större

ombyggnationer. Förvaltningen har tagit fram ett verktyg för att bedöma lokalkapaciteten på respektive skola, där det även ingår specifikt att kartlägga matsalarnas kapacitet.

Stadens skolor kommer successivt att öka de ekologiska inköpen så att av stadens beslutade miljömål om ekologiska inköp uppnås.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts inom administrativa avdelningen i samråd med grundskoleavdelningen.

Ärendet/Bakgrund

Utbildningsnämnden har på remiss från kommunstyrelsen fått en skrivelse om skolmat av Stefan Nilsson och Åsa Jernberg båda (MP).

I skrivelsen föreslås att en utredning initieras för att ta reda på när barnen i Stockholms skolor äter lunch och hur många som har för kort lunchrast. Vidare föreslås att en strategi tas fram för hur staden kan se till att fler skolor kan laga mat i egna kök och att ett mål på andelen ekologisk mat i stadens skolor fastställs till 50 procent. I skrivelsen lyfter man även fram förslaget att göra ett kunskapslyft för skolmåltidspersonalen och att en plan tas fram för ett ökat elevinflytande över skolmaten i stadens skolor.

Varje skoldag serveras cirka 65 000 elever måltider i de kommunala grundskolorna. Omkring 550 personer arbetar med skolmåltiderna och i staden finns totalt 141 kök i kommunala grundskolor, varav 83 stycken är tillagningskök och 58 stycken är mottagningskök. Av dessa 141 kök drivs 10 tillagningskök av en extern entreprenör. Av mottagningsköken får 26 enheter maten levererad från en entreprenör. Personal i dessa mottagningskök kan vara anställd av skolan eller av en upphandlad entreprenör.

I april 2012 antog utbildningsnämnden riktlinjer för måltider inom stadens kommunala grundskolor. Syftet med riktlinjerna är att uppnå en hög och jämn kvalitet på skolmåltidsverksamheten. Alla enheter ska ha riktlinjerna som utgångspunkt i sitt dagliga arbete med skolmåltiderna. Genom dessa riktlinjer underlättas skolornas arbete med att uppnå både stadens mål och visioner om skolmaten samt de lagkrav som ställs på verksamheten. Av utbildningsnämndens antagna riktlinjer har en handbok för kökspersonalen tagits fram. Denna handbok beskriver vad riktlinjerna innebär i praktiken och är ett stöd för varje skola i sitt dagliga arbete.

Näringsriktiga, vällagade och välsmakande måltider ger eleverna energi och goda förutsättningar för att orka med dagen och kunna prestera bra i skolan. Dessutom är måltiderna en källa till återhämtning och samvaro och ger en stunds avkoppling från det övriga skolarbetet. Under de senaste åren har en rad insatser genomförts inom skolmåltiderna för att höja kvaliteten och öka kompetensen inom flera av de många områden som skolmåltiden omfattar. Där kan bland annat nämnas olika typer av kompetensutvecklingsinsatser, nätverksträffar, statusbedömning av kökslokaler samt en meny tjänst där skolköken kan hämta näringsberäknade recept och menyer.

Förvaltningens synpunkter och förslag

I enlighet med stadens riktlinjer, antagna av utbildningsnämnden, ska lunchen schemaläggas så att alla elever får möjlighet att äta i lugn och ro utan tidspress och den bör serveras ungefär mitt i elevens arbetsdag samt så långt som möjligt vid samma tidpunkt varje dag. Skolorna ska sträva efter att lunch serveras tidigast klockan 11.00 men får inte serveras före klockan 10.30.

Förvaltningen har tagit fram ett verktyg för att bedöma lokalkapaciteten på respektive skola, där det även ingår specifikt att kartlägga matsalarnas kapacitet. Under 2014 kartläggs varje skolas kapacitet, varför det nu är för tidigt att dra några slutsatser av projektet. Hur skolan organiserar sina raster har med många variabler att göra, inte minst schematekniska aspekter. Skolans organisation kan därför ändras från termin till termin och ibland under pågående termin.

I Stockholms stads miljöprogram för 2012- 2015 ska andelen ekologiska livsmedel som staden köper in uppgå till minst 25 %, räknat i kronor och ören. Stadens kommunala grundskolors ekologiska inköp för 2013 var 22,7 % enligt serviceförvaltningens inköpsstatistik från stadens upphandlade livsmedelsavtal. Enheterna kommer successivt att öka de ekologiska inköpen så att stadens miljömål om ekologiska inköp uppnås. Utbildningsförvaltningen arbetar aktivt med stadens livsmedelsavtal i samarbete med serviceförvaltningen för att ha ett så attraktivt utbud av livsmedel som möjligt.

Utbildningsförvaltningen har de senaste åren aktivt arbetat med att utveckla och höja kvaliteten på stadens skolmåltider. Under 2011-2013 genomförde utbildningsförvaltningen en större utbildningsinsats som kallades för ”skolmat i världsklass”. Samtliga skolkök, både tillagning- och mottagningskök, bjöds in. Satsningen

pågick under två års tid och riktade sig till olika målgrupper inom skolmåltidsverksamheten såsom kökschefer, kockar och skolmåltidsbiträden. Utbildningen innehöll omfattande kurser i ledarskap, näringslära, sensorik, service och bemötande samt praktisk matlagning och salladsbordskurser. 65 skolor deltog, både tillagnings- och mottagningskök, och cirka 200 personer utbildades totalt under satsningen.

Under hösten 2014 kommer det att påbörja kompetenshöjande utbildningar i vegetarisk matlagning och råvarukännedom i syfte att öka andelen vegetabilier samt insatser i ekologi och klimatsmart mat. Även utbildningar i salladsberedning kommer att genomföras. Utbildningsförvaltningen genomför regelbundet utbildningar i livsmedelssäkerhet så att köken uppfyller livsmedelslagstiftningen.

Alla skolor ska i enlighet med de antagna riktlinjerna ha ett matråd eller ett liknande forum för utveckling av skolmaten. Matrådet kan bestå av elever från olika årskurser, måltidspersonal, pedagoger och någon från skolläddningen.

I lokalförsörjningsplanen, fastställd i utbildningsnämnden den 10 april 2014, framgår att minst fem kök inom grundskolan kommer att projekteras för ombyggnation under 2014. Vid varje köksprojekt ska skolor med mottagningskök pröva möjligheten att ställa om till tillagningskök i samband med större ombyggnationer.

Förvaltningen förslår att de antagna riktlinjerna ska fortsätta vara utgångspunkten i det kvalitetshöjande arbetet som förvaltningen genomför inom skolmåltiderna. Förvaltningen kommer även att fortsätta satsningen på att utveckla kvaliteten på skolmåltiderna genom kompetenshöjande insatser.

Enheterna kommer successivt att öka de ekologiska inköpen så att stadens miljömål om ekologiska inköp uppnås.

Utbildningsförvaltningen arbetar även aktivt med stadens livsmedelsavtal i samarbete med Serviceförvaltningen för att ha ett så attraktivt utbud av livsmedel som möjligt.

Förvaltningen har tagit fram ett verktyg för att bedöma lokalkapaciteten på respektive skola, där det även ingår specifikt att kartlägga matsalarnas kapacitet.

Utbildningsförvaltningen föreslår att utbildningsnämnden godkänner förvaltningens tjänsteutlåtande och överlämnar det till kommunstyrelsen som svar på remissen.

Bilaga

Remiss: Skrivelse om skolmat