

§ 18

Skolmaten

Svar på remiss från kommunstyrelsen, dnr 322-1894/2013.

Beslut

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

Ärendet

Förvaltning redovisade ärendet i ett tjänsteutlåtande från den 14 maj 2014, dnr 1.6.1-73/2014.

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.

Förvaltningens förslag till beslut

Förvaltningen föreslår utbildningsnämnden att besluta följande:

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

Yrkande

Ordföranden yrkade bifall till förvaltningens förslag.

Ledamoten Per Olsson (MP) framlade ett eget förslag till beslut och yrkade bifall till detta.

Beslutsgång

Ordföranden ställde yrkandena mot varandra och förklarade sig finna att nämnden beslutat i enlighet med hennes yrkande.

Reservation

Per Olsson m.fl. (MP) reserverade sig mot nämndens beslut till förmån för eget förslag:

- att SISAB ges i uppdrag att inventera och lägga upp en strategi för hur förskolor och skolor som saknar tillagningskök ska kunna få ett.
- att kartläggningen av lokalkapaciteten tydligt ska redovisa hur kapaciteten i stadens skolmatsalar påverkar elevernas lunchtider.
- att fastställa ett mål för andelen ekologisk mat på 50 procent.
- att en utvärdering görs av elevinflytandet över skolmaten.
- att i övrigt anföra följande:

Vi vill tacka förvaltningen för ett bra och genomarbetat svar på skrivelsen. Det finns en enighet om att det är en brist att alla skolor inte har tillagningskök idag men tyvärr går omställningen för långsamt. Vi anser att Skolfastigheter i Stockholm AB (SISAB) bör ges ett särskilt uppdrag att inventera och lägga upp en plan för hur förskolor och skolor som saknar ett tillagningskök idag ska kunna få ett. För att klara dessa investeringar avsätter Miljöpartiet i sin skuggbudget 50 miljoner kronor per år under åren 2014 – 2017.

Det är positivt att ett verktyg tas fram för att bedöma lokalkapaciteten på respektive skola där även matsalskapacitet ingår. Kartläggningen bör tydligt redovisa hur matsalens kapacitet påverkar elevernas lunchtider och föreslå åtgärder för de skolor som har en låg kapacitet i förhållande till elevantalet. Likaså är det positivt att stadens riktlinjer innefattar matråd eller liknande. Det är dock viktigt att riktlinjerna följs upp och att goda exempel lyfts fram. För att skapa förändring på djupet måste skolorna ta sig tid att lyssna på barnen och se till att de

kan vara med och påverka exempelvis skolluncherna. En utvärdering bör göras för att ta reda på om matråden har påverkat elevernas inflytande över skolluncherna.

Stadens ambitioner vad gäller andelen inköp av ekologiska livsmedel ska höjas. Idag finns flera kommuner såsom Borlänge, Lund och Södertälje som leder omställningen med inköp av ekologiska livsmedel på runt 45 procent. Uppsala har nyligen antagit en målsättning om 100 procent ekologiskt. Barn har rätt till mat utan onödiga kemiska tillsatser.

Särskilt uttalande

Lotta Edholm m.fl. (FP), Markus Nordström m.fl. (M), Karin Ernlund (C) och Ella Bohlin (KD) anmälde ett särskilt uttalande enligt nedan:

Att alla elever får en god och näringsriktig måltid under skoldagen är grundläggande för att de ska orka prestera hela dagen. Bra skolmat är därigenom en förutsättning för lärande. Vi har därför genomfört stora satsningar på att utveckla skolmåltidens kvalitet.

Riktlinjer för skolmåltider i de kommunala grundskolorna togs fram under 2012 och innehållet har även jobbats in i en handbok som skolorna och skolkökspersonalen kan använda som stöd i det dagliga arbetet med skolmåltiden. De senaste åren har en bred utbildningssatsning genomförts bland skolkökens personal och satsningar på att bygga om mottagningskök till tillagningskök fortsätter.

Vi har även tydliggjort att skolorna har goda möjligheter att välja mellan olika livsmedel som smör och margarin, för att få fler elever att äta av maten, och vi har gett utbildningsförvaltningen i uppdrag att ställa frågor i stadens elevenkäter om vad eleverna tycker om sin skolmat. Vi ska fortsätta arbeta för att få till lugna miljöer i skolmatsalarna och fortsätta satsa på att utveckla måltidernas kvalitet och öka andelen ekologiska livsmedel, så att fler elever äter av maten och uppskattar den.

I sammanhanget vill vi poängtera att matens effekter på miljö och klimat måste ses i ett bredare perspektiv än bara ekologisk mat. Klimatpåverkan från maten måste minska. Genom att i högre grad servera säsongsbetonat och närodlat kan vi minska klimatpåverkan. En annan mycket viktig miljö- och klimatfaktor är att se till att den mat som köps in och lagas faktiskt äts upp istället för att slängas, samt att matavfallet samlas in och nyttiggörs. Vi ska fortsätta att arbeta med bevisat effektiva metoder för att minska matsvinnet och vi ska fokusera på att

erbjuda god, vällagad och hälsosam mat som eleverna faktiskt uppskattar och äter. Då främjar vi goda vanor och en miljömässigt hållbar skolmåltid.