



PM 2011: RIV (Dnr 322-703/2010)

Ta fram en strategi så fler skolor kan laga mat i det egna köket **Skrivelse från Yvonne Ruwaida (MP)**

Borgarrådsberedningen föreslår att kommunstyrelsen beslutar följande.

Skrivelsen från Yvonne Ruwaida (MP) om "Ta fram en strategi så fler skolor kan laga mat i det egna köket" anses besvarad med vad föredragande borgarråd anför.

Föredragande borgarrådet Lotta Edholm anför följande.

Ärendet

I en skrivelse den 23 mars 2010 föreslår Yvonne Ruwaida (MP) att kommunstyrelsen beslutar att ta fram en strategi så fler skolor kan laga mat i det egna köket. Yvonne Ruwaida hänvisar till att det skett ett trendsifte och fler skolor vill ha tillagningskök. Hon menar att platslagad mat både är en fråga om kvalitet och en möjlighet för eleverna att känna dofter när den lagas.

På grund av den administrativa omorganisation som gjordes av grundskolan när den överfördes till utbildningsnämnden finns det enligt Yvonne Ruwaida exempel där en skola stoppats från att bygga om.

Beredning

Ärendet har remitterats till stadsledningskontoret och utbildningsnämnden.

Stadsledningskontoret anser att det inte är nödvändigt för kommunstyrelsen att ta fram en strategi för att underlätta för de skolor som vill bygga om till tillagningskök.

Utbildningsnämnden anser att det i enlighet med skrivelsens intentioner nu har påbörjats ett aktivt arbete för att skapa bra förutsättningar för de kommunala skolköken att laga god och hälsosam mat. Nämnden förordar däremot ingen gemensam strategi för hela Stockholms stad då en sådan riskerar att begränsa utbildningsnämndens möjligheter till egna prioriteringar.

Mina synpunkter

Det är av högsta vikt att Stockholms elever får en näringsrik och god skollunch. Det är avgörande inte bara för elevernas välbefinnande utan även för deras möjlighet till lärande. Det är positivt att utbildningsnämnden har vidtagit och kommer att vidta ytterligare kompetenshöjande åtgärder för att ge förutsättningar för köken att laga god och hälsosam mat. Nämnden har från och med 2009 inrättat en kostfunktion som arbetar rådgivande och som erbjuder såväl utbildningar och erfarenhetsutbyte. Det är

även värt att notera att den nya skollagen ställer krav på näringsriktiga skolmåltider, vilket innebär att alla måltider som serveras ska vara näringsberäknade.

Frågeställningen kring skolkök ingår i den pågående planeringen för ”Strategi för ett växande Stockholm”. I samband med större ombyggnationer försöker staden, där skolor så önskar och det är möjligt, att bygga kök så att det går att laga egen mat. Men Stockholms skolor har olika strategier för att erbjuda sina elever en näringsrik och god skollunch. En förutsättning för detta behöver inte alltid vara ett eget tillagningskök. Stockholms skolkök varierar mycket i sin utformning och en strategi som drar alla skolor över en kam riskerar att bli ineffektiv och i värsta fall kontraproduktiv.

Jag föreslår att borgarrådsberedningen föreslår att kommunstyrelsen beslutar följande.

Skrivelsen från Yvonne Ruwaida (MP) om ”Ta fram en strategi så fler skolor kan laga mat i det egna köket” anses besvarad med vad föredragande borgarråd anfört.

Stockholm den 5 maj 2011

LOTTA EDHOLM

Bilagor

1. Reservationer m.m.
2. Skrivelsen ”Ta fram en strategi så att fler skolor kan laga mat i det egna köket”

Borgarrådsberedningen tillstyrker föredragande borgarrådets förslag.

Reservation anfördes av borgarrådet *Per Bolund* (MP) enligt följande.

Jag föreslår borgarrådsberedningen föreslå kommunstyrelsen besluta att

1. Att bifalla skrivelsen
2. Att också säga följande

Det är bra att staden arbetar aktivt för att höja kvalitén på måltidsverksamheten inom Stockholms stads grundskolor. Utbildningsförvaltningen menar dock att en stadsgemensam strategi för att underlätta för tillagningskök riskerar att begränsa möjligheterna till egna prioriteringar. Detta är naturligtvis inte skrivelsens intention. Tvärtom, en strategi ska visa hur arbetet kan underlättas utan att begränsa mer långtgående initiativ inom förvaltningar eller lokalt.

Som borgarrådet påpekar kan Stockholms skolor naturligtvis ha olika strategier för att erbjuda eleverna en god och näringsrik skollunch. Men faktum kvarstår att tillagningskök ger bättre förutsättningar för högre kvalitet på maten än mottagningskök. Som utbildningsförvaltningen påpekar har tillagningsköken dessutom lättare att locka kvalificerad personal.

ÄRENDET

I en skrivelse den 23 mars 2010 föreslår Yvonne Ruwaida (MP) att kommunstyrelsen beslutar att ta fram en strategi så fler skolor kan laga mat i det egna köket. Yvonne Ruwaida hänvisar till att det skett ett trendsifte och fler skolor vill ha tillagningskök. Hon menar att platslagad mat både är en fråga om kvalitet och en möjlighet för eleverna att känna dofter när den lagas.

På grund av den administrativa omorganisation som gjordes av grundskolan när den överfördes till utbildningsnämnden finns det enligt Yvonne Ruwaida exempel där en skola stoppats från att bygga om.

BEREDNING

Ärendet har remitterats till stadsledningskontoret och utbildningsnämnden.

Stadsledningskontoret

Stadsledningskontorets tjänsteutlåtande daterat den 16 juli 2010 har i huvudsak följande lydelse.

Stadsledningskontoret bedömer att det finns ett betydande kapacitetsöverskott vad gäller tillagning av skolluncher i staden. Kök är samtidigt teknikintensiva anläggningar som är omgärdade av ett omfattande regelverk och är därmed dyra att bygga och hålla i drift.

Stadsledningskontoret anser även att det inte är en självklarhet att tillagningskök innebär en högre kvalitet på maten. Det är redan idag möjligt för skolorna att köpa in högkvalitativ mat och det finns därför möjlighet för de kommunala skolorna att erbjuda god och hälsosam mat.

Utbildningsnämnden håller för närvarande på med en inventering av nämndens samtliga grundskolekök för att säkerställa förutsättningarna för att erbjuda en god livsmedelshantering. Det står klart att en stor andel av köken är eftersatta, i vissa fall i form av bristande underhåll och i andra fall på grund av låg standard. Det går i dagsläget inte att bedöma det totala investeringsbehovet.

Stadsledningskontoret anser med anledning av ovanstående att det inte är nödvändigt för kommunstyrelsen att ta fram en strategi för att underlätta för de skolor som vill bygga om till tillagningskök.

Utbildningsnämnden

Utbildningsnämnden beslutade vid sitt sammanträde den 19 augusti 2010 att som svar på remissen överlämnas förvaltningens tjänsteutlåtande.

Reservation anfördes av Roger Mogert m fl (S), Per Olsson (MP) och ledamoten Inger Stark (V), *bilaga 1*.

Särskilt uttalande gjordes av Roger Mogert m fl (S), Per Olsson (MP) och Inger Stark (V), *bilaga 1*.

Utbildningsförvaltningens tjänsteutlåtande daterat den 3 maj 2010 har i huvudsak följande lydelse.

Utbildningsförvaltningen har idag ca 70 tillagningskök och ungefär 32 stycken mottagningskök inom den kommunala grundskolan i Stockholms stad.

Grundskolorna handlar i dagsläget livsmedel till ett värde av ca 90 miljoner. Totalt inom Utbildningsförvaltningens grundskolor tillagas ca 87 000 portioner, sedan tillkommer serveringen av frukost och mellanmål.

Innehållet i den mat som tillagas och serveras inom skolorna idag har skiftande kvalitet. En bidragande orsak är skiftande kompetens inom områden som näringslära, matlagningskunskaper och livsmedelshygien. Utbildningsförvaltningen har därför vidtagit och kommer att vidta ytterligare kompetenshöjande åtgärder för att ge förutsättningar för köken att laga god och hälsosam mat. Förvaltningen har från och med 2009 inrättat en kostfunktion som arbetar rådgivande och som erbjuder såväl utbildningar och erfarenhetsutbyte.

Målsättningen är att skapa en hög och jämn kvalitet på måltidsverksamheten inom Stockholms stads grundskolor. Utbildningsförvaltningen planerar också att ta fram en kostpolicy för Stockholms stads grundskolors måltider. Samtidigt kommer den nya skollagen att ställa krav på näringsriktiga skolmåltider, vilket innebär att alla måltider som serveras skall vara näringsberäknade. Lagstiftningen kommer dock endast att reglera näringsinnehållet. Skolmåltiden innehåller många fler delar än bara näringen.

Kökets fysiska förutsättningar avgör vilken beredning som är möjligt att göra i skolans egna kök. Den tydligaste gränsen går mellan tillagningskök och mottagningskök. Förvaltningen delar uppfattningen att tillagningskök ger förutsättningar för högre kvalitet. Tillagningsköken har också lättare än mottagningsköken att locka kvalificerad personal. I samband med ombyggnadsprojekt för mottagningskök är det naturligt att pröva om köket ska ställas om till tillagning. Faktorer att ta hänsyn till i en sådan bedömning är exempelvis antalet portioner och kökets fysiska förutsättningar. Ombyggnadsprojekt initieras i samband med fastighetsägarens underhållsprojekt eller behov av verksamhetsanpassningar för att exempelvis komma tillrätta med brister i logistik eller kökens funktion. Tungarbetade kök som exempelvis saknar diskinlämning eller funderande flöden är angelägna ombyggnadsprojekt för att förbättra arbetsmiljön. I dagsläget är behovet av såväl verksamhetsanpassningar som underhållsinsatser omfattande. Utbildningsförvaltningens uppfattning är att det i enlighet med skrivelsens intentioner nu har påbörjats ett aktivt arbete för att skapa bra förutsättningar för de kommunala skolköken att laga god och hälsosam mat. Förvaltningen förordar däremot ingen gemensam strategi för hela Stockholms stad då en sådan riskerar begränsa utbildningsnämndens möjligheter till egna prioriteringar.

RESERVATIONER M.M.

Utbildningsnämnden

Reservation anfördes av Roger Mogert m fl (S), Per Olsson (MP) och Inger Stark (V) mot nämndens beslut till förmån för eget förslag enligt följande.

att delvis bifalla förvaltningens förslag
att därutöver anföras

Det är bra att förvaltningen arbetar aktivt för att höja kvalitén på måltidsverksamheten inom Stockholms stads grundskolor. Förvaltningen menar dock att en stadsgemensam strategi för att underlätta för tillagningskök riskerar att begränsa möjligheter till egna prioriteringar. Detta är naturligtvis inte skrivelsens intention. Tvärtom, en strategi ska visa hur arbetet kan underlättas utan att begränsa mer långtgående initiativ inom förvaltningar eller lokalt. Det är också bra att förvaltningen planerar att ta fram en kostpolicy, men mer långtgående insatser behövs även på detta område. Förvaltningen bör genomföra en ordentlig utbildningsinsats av kostpersonal för att därigenom också höja kvalitén.

Särskilt uttalande gjordes av vice ordföranden Roger Mogert m fl (S), ledamoten Per Olsson (MP) och ledamoten Inger Stark (V) enligt följande.

Skolmaten är viktig för att skapa goda förutsättningar för elevernas resultat. Det är därför viktigt att maten är näringsriktig och god, så att barnen verkligen äter av den. Näringsriktig och regelbunden kost gör att eleverna orkar mer och får bättre koncentrationsförmåga. Trötta och hungriga elever har svårare att ta till sig undervisningen under en hel dag.

På senare tid har kostens betydelse för folkhälsan uppmärksamrats allt mer. Skolmaten är viktig för att grundlägga goda kostvanor som vuxna. Detta är inte minst nödvändigt för elever som kommer från hem med bristande kosthållning. Staden ska starta ett långsiktigt kvalitets- och utvecklingsarbete för att förbättra skolmaten. I det arbetet ska samtliga skolor i Stockholm, kommunala såväl som fristående, samt elevrepresentanter inbjudas att delta. Staden ska också inleda en satsning på fortbildning för skolmåltidspersonalen och reservera medel för att höja deras löner. Skolmaten i Stockholms skolor ska utvecklas och förbättras. I den andan ska staden se över möjligheten att fler skolor får möjlighet att laga mat i det egna skolköket.