

# Skolmåltidens kvalitet läsåret 2018/19

## Dejeskolan L-H stadiet (Forshaga)

Resultaten i föreliggande rapport baseras på skolans svar vid användningen av verktyget SkolmatSverige. Verktyget omfattar sex olika kvalitetsaspekter som tillsammans ger en helhetsbild av skolmåltidens kvalitet.

### Skolan har denna period utvärderat:

Organisation & styrning (2018-11-06)

Service & pedagogik (2018-11-06)

Miljöpåverkan (2018-11-06)

Lunchutbudet (2018-11-06)

Näringsriktighet (2018-11-06)

Säker mat (2018-11-06)

Genomförda kategorier omsluts av en hel/färgad linje.  
Ej genomförda kategorier omsluts av en prickad/grå linje.

### Resultaten:

	<-- Mindre bra		Mycket bra -->	Ev. kommentar
Grundutbudet (lunch)	Mindre bra lunchutbud	Ok, men inte optimalt	<b>Bra lunchutbud!</b>	
Näringsriktighet	Mindre bra; skolan bör justera matsedeln/tillbehör	Nästan bra; skolan bör göra vissa justeringar	<b>Bra! Uppfyller rekommendationerna</b>	
Säker mat			89 %	
Service och pedagogik			73 %	
Miljöpåverkan			75 %	
Organisation och styrning			62 %	

Kommentaren "Ingen servering" syns när eleverna inte får sin lunch på skolan  
Kommentaren "Ingen summering" syns när skolan har inget kök och ingen betydelsefull summering kan göras

**Nytt! Hur ska skolans resultat tolkas? Se sid 3.**

# Vad menas med "skolmåltidens kvalitet"?

SkolmatSverige har utvecklats i syfte att stödja skolor och kommuner som vill ta ett helhetsgrepp om skolmåltidens kvalitet. Resultatrapporten du håller i din hand är ett bevis på att ni redan kommit igång!

SkolmatSveriges vision är att alla elever skall varje dag kunna äta en god och näringsriktig lunch i en trivsamt miljö. En bra skollunch som ger den näring som kroppen behöver är en förutsättning för att en elev ska må bra, samt orka koncentrera sig och prestera i skolan. Skollunchen har även stor potential att bidra till att eleverna grundlägger bra matvanor för livet, vilket främjar en god hälsa på både kort och lång sikt.

Det spelar dock ingen roll hur näringsriktig skolmaten är om den inte blir uppäten. En måltid måste upplevas som bra och matgästen måste känna matglädje - och detta beror inte enbart på vad som finns på tallriken. **SkolmatSverige utgår därför från ett helhetsperspektiv och bedömer måltidskvaliteten inom följande sex områden**, enligt bilden på rapportens framsida. Verktöget inkluderar även två "matgästenkäter" för att fånga elev- och personalsynpunkter. (Resultaten från dessa redovisas i separata resultatrapporter.)

## Utbud

Skolans grundutbud gällande lunch bedöms. En lagad lunch med alla rekommenderade komponenter ska finnas dagligen, gärna med fler rätter per dag för att öka elevernas valfrihet och väcka nyfikenhet. En enklare bedömning av eventuella frukost-, mellanmål- och kafeteriautbudet görs också.

## Näringsriktighet

Sedan juli 2011 omfattar skollagen ett krav om att servera näringsriktiga skolmåltider i grundskolan. Bedömningen av skollunchens näringsriktighet omfattar fyra näringskriterier som visat sig bristfälliga i svenska barns kostvanor; måltidens fettkvalitet, dess innehåll av fiber och fullkorn, järn och vitamin D.

## Säker mat

All mat som serveras ska vara säker och riskfri att äta och matgästerna ska inte bli sjuka av maten, särskilt inte de som har behov av specialkost på grund av allergi, intolerans eller sjukdom. Personalen ska ha kompetens inom livsmedelssäkerhet och det ska finnas rutiner för hur risker ska hanteras, förebyggas och åtgärdas.

## Service och pedagogik

Måltiden ska tas tillvara som en resurs under skoldagen och genom att arbeta med service och pedagogik ökar förutsättningen för att eleverna ska trivas i skolrestaurangen och äta av skollunchen. Detta innefattar bland annat matgästens perspektiv, måltidsmiljön, hur måltiden integreras i den övriga verksamheten samt hur man arbetar med pedagogiska luncher.

## Miljöpåverkan

Skolmåltiderna bör vara hållbara och ta hänsyn till miljö och klimat i ett längre perspektiv. Därför är det viktigt att göra medvetna val av bland annat livsmedel och avfallshantering för att belasta miljön så lite som möjligt.

## Organisation och styrning

En god organisation och styrning av måltidsverksamheten är en förutsättning för att kontinuerligt kunna driva kvalitetsutvecklingen framåt. Skriftliga målsättningar och att satsa på fortbildning för måltidspersonalen kan vara några faktorer som kan påverka skolmåltidens kvalitet.

## Vad är SkolmatSverige?

SkolmatSverige är ett webbaserat verktyg som grundskolor kostnadsfritt kan använda för att utvärdera, utveckla och dokumentera kvaliteten på sin måltidsverksamhet. Verktöget är kommersiellt obundet och bedömningskriterier har utvecklats utifrån svenska och internationella kunskapssammansättningar och i den mån det varit möjligt, baserats på vetenskaplig forskning. Kriterier för näringsriktighet är exempelvis baserade på Nordiska näringsrekommendationer (NNR) och är validerade i tre omgångar.

Verktöget har utvecklats av forskare vid Karolinska Institutet i samråd med experter, myndigheter och centrala aktörer inom området. Idag drivs det av Stockholms läns landsting. Mer information hittar ni på vår hemsida [www.skolmatsverige.se](http://www.skolmatsverige.se).

Utveckling har skett i samråd med och/eller med finansiellt stöd från:

# Hur tolkar man resultatet?

På framsidan av rapporten redovisas skolans resultat för var och en av de sex kvalitetsaspekterna som tillsammans skapar en bra skolmåltid. Skollagen kräver kostnadsfria näringsriktiga skolmåltider. Men med undantag för kategorierna grundutbud (som kan ses som ett minimikrav) och näringsriktighet (där det finns ett relativt nytt lagkrav) är det i praktiken upp till skolan själv att bestämma ambitionsnivån när det gäller de andra aspekterna. Här är det svårare att säga vad ett "bra" resultat för dessa kategorier är.

Vill man sätta sina resultat i perspektiv kan man jämföra skolans resultat med de senaste nationella resultaten som är tillgängliga, som just nu är från läsåret 2016/17.

I fall att resultaten är sämre än vad skolan förväntade, misströsta inte! Förutsättningar varierar mellan skolor och det kanske inte är rimligt att få utmärkta resultat i varje kategori. Dock kan skolan med hjälp av resultatrapporten sätta egna mål, jämföra skolan med andra i kommunen/koncernen eller följa skolans egen utveckling över tid.

Att din skola har använt SkolmatSveriges verktyg visar redan på engagemang för skolmåltidskvalitet; och engagemang är en förutsättning för ett framgångsrikt utvecklingsarbete. På rapportens sista sida får ni tips på hur detta utvecklingsarbete kan läggas upp.

## Tolkning

	Alla skolor (under 2016/17)	Skolans resultat är
Grundutbudet (lunch)	93 % fick bedömningen "Bra lunchutbud"	<b>Bra, som de andra 93 %</b>
Näringsriktighet	33 % fick bedömningen "Bra!", ytterligare 20 % fick bedömningen "Nästan bra"	<b>Bland de topp 33 %!</b>
Säker mat	Medianresultat: 90 %	<b>Sämre än genomsnittet</b>
Service och pedagogik	Medianresultat: 66 %	<b>Bland de topp 25 %!</b>
Miljöpåverkan	Medianresultat: 71 %	<b>Lika med eller lite bättre än genomsnittet</b>
Organisation och styrning	Medianresultat: 68 %	<b>Sämre än genomsnittet</b>

Medianresultat liknar genomsnittet och betyder att hälften av alla skolor fick det resultatet eller bättre, hälften sämre. Nationella resultatet är baserade på svar från över 600 skolor som använde verktyget under läsåret 2016/17.

## Hur utläser man tabellerna i rapporten?

Rapporten är uppdelad enligt verktygets sex kategorier, och du hittar resultaten löpande i rapporten under respektive kategori och färg. För många frågor har svaret poängbedömts och skolan fick antingen 2, 1 eller 0 poäng. Poängen inom varje kategori har sedan summerats ihop och det är det som redovisas på rapportens framsida.

Ett svar som får 2 poäng ska tolkas som "Bästa möjliga svar - bra gjort!", 1 poäng betyder "Ok, men inte optimalt - kan förbättras" och 0 poäng flaggar att svaret är "Mindre bra - kanske någonting skolan kan jobba med?".

Resultatet redovisas i form av lättöverskådliga tabeller. I tabellerna visas frågornas olika svarsnivåer; skolans svar visas i fet text, och skolans poäng visas med både siffror och färg. Eventuella kommentarer (t ex att skolan har svarat "vet ej") kan utläsas längst till höger i tabellen under "Ev. kom."

Även frågor och svar som inte är poängbedömda redovisas i rapporten. Om skolan inte besvarat kategorin är tabellerna delvis tomma. En komplett rapport erhålls genom att besvara alla kategorier.

## Hur kan skolan gå vidare med resultatet?

Ni bestämmer själva hur ni vill arbeta vidare med era resultat. I slutet av rapporten kommer några förslag.

**"Vill du veta mer?"**

I slutet av varje kategori finns en kort lista över relevant material för vidare läsning om intresse finns. Ni hittar även lästips och länkar i slutet av rapporten samt på [www.skolmatsverige.se/lankar](http://www.skolmatsverige.se/lankar).

# Utbud

Inom kategorin Utbud bedöms skolans generella utbud gällande lunch, samt även frukost, mellanmål och kafeteria.

## Grundutbudet (lunch)

Skolan är skyldig att tillhandahålla kostnadsfria skolluncher till alla elever. Lunchen bör vara *lagad* och inte bestå av t ex fil, gröt, kräm, smörgås. Det är bra om skolan kan erbjuda minst två lagade rätter och gärna ett välkomponerat vegetariskt alternativ till alla elever för att öka möjligheten att fler äter en komplett skollunch. Till den lagade måltiden bör skolan erbjuda bröd med smörgåsfett, dryck (vatten och mjölk) samt en salladsbuffé. För att locka elever samt bjuda på variation bör salladsbuffén bestå av minst fem olika sorters grönsaker/blandningar. Sötsaker bör inte förekomma vid lunch.

Följer skolan råd om servering för alla ovannämnda komponenter har skolan ett bra *grundutbud*. Detta är dock ingen garanti för att lunchen är näringsriktig eller att eleverna äter av den. Hur skolan jobbar med dessa bitar utvärderas i följande kategorier, Näringsriktighet respektive Service och pedagogik.

	Svar			Skolans poäng	Ev.kom.
Eleverna får sin skollunch:	2 poäng	1 poäng	0 poäng		
Lagad mat erbjuds varje dag	<b>2 rätter eller fler dagligen till alla</b>	En rätt dagligen	En lagad rätt serveras inte varje dag <sup>1</sup>	2	
Salladsbuffé med minst 5 komponenter erbjuds	<b>Varje dag</b>	Varje dag, men färre än 5 komponenter	Inte varje dag	2	
Bröd och smörgåsfett <sup>2</sup> erbjuds	<b>Varje dag</b>		Inte varje dag	2	
Mjök <sup>2</sup> och vatten erbjuds	<b>Varje dag</b>		Inte varje dag	2	
Söta drycker erbjuds sällan	<b>Mindre än 1 gång/månad</b>		1 gång/månad eller mer	2	
Söta bakverk eller glass erbjuds sällan	<b>Mindre än 1 gång/månad</b>		1 gång/månad eller mer	2	
GRUNDUTBUD	<b>Bra!</b>	Ok, men inte optimalt	Mindre bra		

<sup>1</sup>Enda huvudrätten består av t ex smörgås, gröt, fil eller fruktsoppa/-kräm 1 gång per månad eller oftare.

<sup>2</sup>Oavsett sort.

## Salladsbufféns placering

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Salladsbufféns placering leder till att eleverna tar av den före den lagade måltiden	<b>Ja</b>	Varken ja eller nej	Nej	2	

## Varmehållning

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Potatis varmhålls längre än 1 timme	<b>Mindre än 1 dag/vecka</b>		1 dag/vecka eller oftare	2	
Andra komponenter varmhålls längre än 2 timmar	<b>Mindre än 1 dag/vecka</b>		1 dag/vecka eller oftare	2	

## Kompletterande rätter till lunch

	Svar
Fil/gröt erbjuds alltid/ibland <sup>1</sup> :	<b>Nej</b>
Soppa som komplementrätt erbjuds alltid/ibland <sup>1</sup> :	<b>Nej</b>
Matiga sallader erbjuds alltid/ibland <sup>1</sup> :	<b>Ja</b>

<sup>1</sup>Att erbjuda alternativ till den lagade maten kan vara ett sätt att säkerställa att inte eleverna går hungriga, dock bör fokuset vara på att uppmuntra eleverna till att äta den lagade lunchen. En lunch med fil eller gröt har svårt att uppfylla näringsrekommendationerna och bör därför inte vara ett stående alternativ på menyn. En soppmåltid ger vanligtvis mindre energi och näring än vad en lunch bör ge. Se Livsmedelsverkets råd för hur en soppmåltid ska kunna anses som näringsriktig. En matig salladsbuffé kan vara ett bra alternativ. Se då till att det finns både kolhydratrika livsmedel (t ex potatis, pasta, gryn) samt proteinrika livsmedel (t ex skinka, kyckling, bönor, kikärter) att tillgå.

## Behov av specialkost

Antal elever som varje dag får en anpassad rätt, oavsett anledning:

Svar

?

Elever med allergier får:

**Mat anpassad för deras eget behov som efterliknar huvudrätten/-erna i den mån det går**

## "Mat lagad från grunden"

Att laga merparten av skolmaten från grunden är något många som engagerar sig i skolmatsfrågor tycker är viktigt för att uppnå hög kvalitet på skolmåltiden. Men förutsättningarna för att laga mat från grunden varierar mycket mellan landets skolkök. Det finns stora skillnader gällande såväl kökslokaler och utrustning som personalstyrka och kompetens. Varje verksamhet bör därför utgå från sina egna förutsättningar och själv avgöra vilken ambitionsnivå man ska sätta.

I följande sektion redovisas i vilken utsträckning skolköket "lagar mat från grunden". Tabellen kan jämföras med nedanstående tolkningsmodell. Modellen har tagits fram av Livsmedelsverket tillsammans med en bred referensgrupp. Deras förhoppning är att modellen ska göra det lättare för skolor/kommuner att, utifrån sina egna förutsättningar, bestämma en lämplig ambitionsnivå. Läs gärna mer om tolkningen på Livsmedelsverkets webbplats, [www.slv.se](http://www.slv.se).

### Skolköket lagar följande livsmedel/rätter "från grunden":

	Alltid från grunden	Ofta från grunden (merparten)	Ibland från grunden (ej merparten)	Ej från grunden	Ev. kom.
Soppor	x				
Gryträtter	x				
Grätanger	x				
Såser	x				
Mos	x				
Färsbiffar			x		
Panerad fisk				x	
Köttbullar				x	
Pannkakor				x	
Blodpudding				x	
Sylt				x	
Buljong				x	
Ketchup				x	
Korv				x	

### Skolan jobbar för att öka mängden mat som "lagas från grunden" även på följande sätt:

Hembakat bröd till soppan

## Frukost, mellanmål och kafeteria

Till skillnad från skollunchen finns det inga krav på skolan att servera frukost och mellanmål, men väljer den att göra det ska även dessa måltider vara näringsriktiga. Det kan ses som positivt för eleverna att erbjuda dessa måltider. Frukost och mellanmål bör helst bestå av mejeriprodukter (helst nyckelhålsmärkta), müsli/flingor/bröd och pålägg samt frukt/bär/grönsaker. Om skolan erbjuder frukost, mellanmål och/eller har en kafeteria hade skolan möjligheten att göra en mindre utvärdering av utbudets näringsriktighet. Utbudet har jämförts med rådande rekommendationer i Livsmedelsverkets skrift "Bra mat i skolan".

	Svar
Skolan/fritids erbjuder frukost (mot kostnad eller gratis):	<b>Ja, till en del av skolans elever</b>
Skolan/fritids erbjuder mellanmål (mot kostnad eller gratis):	<b>Ja, till en del av skolans elever</b>
Skolan har en kafeteria:	<b>Ja</b>

## Frukost

### Frukostutbud

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
En mjölkprodukt (t ex mjölk, fil, yoghurt) eller likvärdigt alternativ erbjuds	Alltid	Minst hälften av gångerna	Mer sällan eller aldrig	2	
En cerealieprodukt (t ex flingor, müsli, gröt, bröd) erbjuds	Alltid	Minst hälften av gångerna	Mer sällan eller aldrig	2	
Frukt, bär eller grönsaker erbjuds (ej juice)	Alltid	<b>Minst hälften av gångerna</b>	Mer sällan eller aldrig	1	
FRUKOSTUTBUD	Bra!	<b>Ok, men inte optimalt</b>	Mindre bra		

	Svar
Skolan valde att utvärdera frukostutbudets näringriktighet:	<b>Nej</b>

Om svaret är "Nej" är följande tabell tom.

### Frukostutbudets näringsriktighet

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Lättmjök eller minimjök (nyckelhålsmärkt) <sup>1</sup>	Alltid	Minst hälften av gångerna	Mer sällan eller aldrig		
Lättil eller lättoghurt (nyckelhålsmärkt) <sup>1</sup>	Alltid	Minst hälften av gångerna	Mer sällan eller aldrig		
Ost med högst 17% fett (nyckelhålsmärkt) <sup>1</sup>	Alltid	Minst hälften av gångerna	Mer sällan eller aldrig		
Köttpålägg med högst 10% fett (nyckelhålsmärkt) <sup>1</sup>	Alltid	Minst hälften av gångerna	Mer sällan eller aldrig		
Fiberrika flingor/müsli/gröt med lågt sockernehåll (nyckelhålsmärkt) <sup>1</sup>	Alltid	Minst hälften av gångerna	Mer sällan eller aldrig		
Nyckelhålsmärkt smörgåsfett <sup>1</sup>	Alltid	Minst hälften av gångerna	Mer sällan eller aldrig		
Sötad mjök (t ex chokladmjök) <sup>1</sup>	Aldrig	Mindre än hälften av gångerna	Hälften av gångerna eller mer		
Sötad fil/yoghurt (t ex fruktyoghurt) <sup>1</sup>	Aldrig	Mindre än hälften av gångerna	Hälften av gångerna eller mer		
Söta pålägg/tillbehör (t ex marmelad, chokladkräm, sylt, strösocker)	Mer sällan eller aldrig	1-3 gånger/månad	1-5 dagar/vecka		
Söta soppor/krämer	Mer sällan eller aldrig	1-3 gånger/månad	1-5 dagar/vecka		
Söta bakverk	Mer sällan eller aldrig	1-3 gånger/månad	1-5 dagar/vecka		

<sup>1</sup>Observera att frågorna var i stil med "När mjök erbjuds till frukost, hur ofta väljer skolan/fritids lättmjök/minimjök?"

## Mellanmål

### Mellanmålsutbud

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
En mjölkprodukt (t ex mjölk, fil, yoghurt) eller likvärdigt alternativ erbjuds	Alltid	Minst hälften av gångerna	Mer sällan eller aldrig	2	
En cerealieprodukt (t ex flingor, müsli, gröt, bröd) erbjuds	Alltid	Minst hälften av gångerna	Mer sällan eller aldrig	2	
Frukt, bär eller grönsaker erbjuds (ej juice)	Alltid	Minst hälften av gångerna	Mer sällan eller aldrig	1	
MELLANMÅLSUTBUD	Bra!	Ok, men inte optimalt	Mindre bra		

Skolan valde att utvärdera mellanmålets näringriktighet:

Svar

Nej

Om svaret är "Nej" är följande tabell tom.

### Mellanmålsutbudets näringsriktighet

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Lättmjölk eller minimjölk (nyckelhålsmärkt) <sup>1</sup>	Alltid	Minst hälften av gångerna	Mer sällan eller aldrig		
Lättil eller lättoghurt (nyckelhålsmärkt) <sup>1</sup>	Alltid	Minst hälften av gångerna	Mer sällan eller aldrig		
Ost med högst 17% fett (nyckelhålsmärkt) <sup>1</sup>	Alltid	Minst hälften av gångerna	Mer sällan eller aldrig		
Köttpålägg med högst 10% fett (nyckelhålsmärkt) <sup>1</sup>	Alltid	Minst hälften av gångerna	Mer sällan eller aldrig		
Fiberrika flingor/musli/gröt med lågt sockernehåll (nyckelhålsmärkt) <sup>1</sup>	Alltid	Minst hälften av gångerna	Mer sällan eller aldrig		
Nyckelhålsmärkt smörgåsfett <sup>1</sup>	Alltid	Minst hälften av gångerna	Mer sällan eller aldrig		
Sötad mjölk (t ex chokladmjölk) <sup>1</sup>	Aldrig	Mindre än hälften av gångerna	Hälften av gångerna eller mer		
Sötad fil/yoghurt (t ex fruktyoghurt) <sup>1</sup>	Aldrig	Mindre än hälften av gångerna	Hälften av gångerna eller mer		
Söta pålägg/tillbehör (t ex marmelad, chokladkräm, sylt, strösocker)	Mer sällan eller aldrig	1-3 gånger/månad	1-5 dagar/vecka		
Söta soppor/krämer	Mer sällan eller aldrig	1-3 gånger/månad	1-5 dagar/vecka		
Söta bakverk	Mer sällan eller aldrig	1-3 gånger/månad	1-5 dagar/vecka		

<sup>1</sup>Observera att frågorna var i stil med "När mjölk erbjuds till mellanmål, hur ofta väljer skolan/fritids lättmjölk/minimjölk?"

## Kafeteria

En skolkafeteria kan vara positivt för eleverna, dock bör den endast erbjuda bra produkter och inte ha öppet under lunchtid då den kan konkurrera med skollunchen. Om skolan har en kafeteria hade skolan möjligheten att göra en mindre utvärdering av utbudets näringsriktighet. Utbudet har jämförts med rådande rekommendationer i Livsmedelsverkets skrift "Bra mat i skolan". Skolan bör vara fri från godis, glass, bakverk, snacks och söta drycker eftersom utrymmet för sådana produkter är mycket litet om eleverna ska få i sig den näring de behöver.

	<b>Svar</b>
Skolan valde att utvärdera kafeterians utbud <sup>1</sup> :	<b>Nej</b>

<sup>1</sup>Om svaret är "Nej" är följande tabell delvis tom och ingen totalbedömning har gjorts.

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Kafeterian har öppet under lunch	Aldrig	Mindre än hälften av dagarna kafeterian är öppen	<b>Mer än hälften av dagarna kafeterian är öppen</b>	0	
En mjölkprodukt (t ex mjölk, fil, yoghurt) eller likvärdigt alternativ erbjuds	Alltid	Minst hälften av dagarna	Mer sällan eller aldrig		
En cerealieprodukt (t ex flingor, müsli, gröt, bröd) erbjuds	Alltid	Minst hälften av dagarna	Mer sällan eller aldrig		
Frukt, bär eller grönsaker erbjuds (ej juice)	Alltid	Minst hälften av dagarna	Mer sällan eller aldrig		
Antal livsmedel i listan nedan som säljs <sup>1</sup> )	0 stycken	1-3 stycken	4-9 stycken		
KAFETERIAUTBUD	Bra!	Ok, men inte optimalt	Mindre bra		

<sup>1</sup>Produkter som inte bör förekomma i skolans kafeteria: sötad mjölk, sötad yoghurt/fil, läsk/sportdryck/energidryck/soft, lightvarianter av läsk/sportdryck/energidryck/soft, godis/choklad, glass, salta snacks, sötade mellanmålsprodukter baserade på ris/gryn.

## Övrigt

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Kranvatten finns tillgängligt för eleverna under hela skoldagen (förutom på toaletterna)	<b>Varje dag</b>		Inte varje dag	2	

	<b>Svar</b>
Skolan har en automat där mat/dryck säljs:	<b>Nej</b>

Om svaret är "Ja", observera att rekommendationerna avseende kafeteria även gäller för automater.

Vill du veta mer?

- Livsmedelsverkets skrift "Bra mat i skolan" (2013)
- Riksmaten - barn 2003. Livsmedels- och näringsintag bland barn i Sverige

Länkar till dokument och mer lästips hittar du i slutet av rapporten.

# Näringsriktighet

För ett samlat resultat inom kategorin Näringsriktighet se framsidan av rapporten.

Sedan juli 2011 omfattar skollagen ett krav om att servera näringsriktiga skolmåltider i grundskolan. Regeringen framhöll att de svenska näringsrekommendationerna (som sedan 2013 ersätts av nordiska näringsrekommendationer) bör vara en utgångspunkt vid bedömningen av vad som är en näringsriktig skolmåltid. I genomsnitt bör en lunch ge ca 30 % av dagens energi och näring. Skollunchens näringsinnehåll kan bedömas genom i detalj genom en utförlig näringsberäkning av skolmatsedeln. Nackdelan är att om näringsberäkningen görs centralt i kommunen förekommer ofta avvikelser i form av ändringar i maträtter/recept (utbytta produkter, ändrade mängder etc.) på varje enskild skola, vilket påverkar beräkningens tillförlitlighet. En näringsberäkning kan därför med fördel kompletteras med en bedömning utifrån **SkolmatSveriges näringskriterier** som **utgår ifrån vad eleverna faktiskt erbjuds**.

SkolmatSverige bedömer skollunchens näringsriktighet utifrån fyra näringskriterier; måltidens fettkvalitet, dess innehåll av fiber och fullkorn, järn och vitamin D. Verktuget gör även en mindre bedömning av skollunchens saltinnehåll. Bedömningen omfattar de näringsämnen som visat sig bristfälliga i svenska barns kostvanor och som kan vara svåra att uppnå vid planering av matsedel och recept. Resultatet för utvalda näringsämnen ger även ett bra riktmärke för hur övriga näringsämnen står sig i förhållande till rekommendationerna.

Observera att alla fyra näringskriterier omfattar flera delkriterier, och **alla delkriterier behöver inte nödvändigtvis vara uppfyllda**. Den **samlade bedömningen** inom varje näringskriterium redovisas längst ner i respektive tabell. Om alla fyra näringskriterier är uppfyllda bedöms skolans matsedel uppfylla NNR. Om ett eller flera inte uppfylls rekommenderar vi att matsedeln justeras, med rapporten som underlag, alternativt att skolan gör en utförlig näringsberäkning för att säkerställa näringsriktighet.

## Måltidsplanering

	Svar
Skolans matsedel har tagits fram av:	<b>Skolans kök; Annan skola/kommunal verksamhet; Kommunens kostchef eller liknande</b>
Skolans matsedel planeras för:	<b>En termin i taget</b>
Följande fyra veckor ligger till grund för verktygets näringsbedömning i denna rapport:	<b>37, 38, 39, 40</b>

För att underlätta säkerställning av näringsinnehåll och variation är det bra om matsedeln planeras för minst fyra veckor framåt.

## SkolmatSveriges näringskriterier

### Fiber/fullkorn

Grönsaker och baljväxter (bönor, linser och ärtor) tillför inte bara viktiga näringsämnen utan är också en stor källa till kostfibrer. Fibrer är bra för hälsan, bl.a. genom att påverka blodsockret positivt och öka mättnadskänslan. Salladsbuffén bör innehålla minst fem olika sorters grönsaksblandningar varav tre baserade på "grova" fiberrika grönsaker/baljväxter såsom broccoli, morot, vitkål och olika bönor. Grönsaker och baljväxter kan också med fördel inkluderas i varmrätten. En annan viktig fiberkälla är fullkornsprodukter. Jämfört med "vanliga" icke-fullkornsprodukter innehåller fullkornsvarianter mer fibrer och fler näringsämnen (t ex järn och folat). Det är därför bra om skolan emellanåt väljer fullkornsvarianter av ris och pasta och/eller varierar med t ex bulgur, quinoa eller matvete. Ett tips är att introducera bulgur och quinoa i salladsbuffén.

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Salladsbuffén innehåller vanligtvis*	<b>Minst 3 grova sorter (inkl. baljväxter)</b>	2 grova sorter (inkl. baljväxter)	Färre än 2 grova sorter (inkl. baljväxter)	<b>2</b>	
När pasta serveras erbjuds fullkornsvarianter	<b>Minst hälften av gångerna</b>	Mindre än hälften av gångerna	Aldrig	<b>2</b>	
När ris serveras erbjuds fullkornsvarianter	<b>Minst hälften av gångerna</b>	Mindre än hälften av gångerna	Aldrig	<b>2</b>	
När bröd serveras erbjuds fullkornsvarianter	<b>Minst hälften av gångerna</b>	Mindre än hälften av gångerna	Mindre än hälften av gångerna	<b>2</b>	

Bulgur, quinoa, korngryn, matvete eller fullkornscouscous serveras	<b>4 dagar på 4 veckor eller oftare</b>	1-3 dagar på 4 veckor	0 dagar på 4 veckor	<b>2</b>
FIBER/FULLKORN	<b>Uppfyller sannolikt NNR</b>	Kan ha problem att uppfylla NNR	Uppfyller sannolikt inte NNR	

NNR, Nordiska näringsrekommendationer

\*Delkriteriet väger tyngre i totalbedömningen.

Observera att näringskriteriet omfattar flera delkriterier, och alla delkriterier behöver inte nödvändigtvis vara uppfyllda. Den samlade bedömningen redovisas längst ner i tabellen.

## Fettkvalitet

En näringsriktig kost innehåller en bra balans av de olika fettyperna, där en begränsad mängd kommer från de hårda mättade fetterna från i huvudsak animaliska produkter (grädde, smör, feta korvar, ost etc.) och en större mängd från de mjuka omättade fetterna från vegetabiliska källor (oljor, flytande margariner, avokado etc.) och fet fisk. Från undersökningar av skolbarns kost vet vi att barn lätt får i sig för mycket mättat fett och för lite fleromättat fett, vilket inte är bra för barnens hälsa varken på kort eller på lång sikt.

Ett enkelt sätt att få en bra balans är att välja magra varianter av produkter som normalt innehåller mycket mättat fett (t ex mejeriprodukter) och samtidigt tillföra omättade fetter. Omättade fetter kan tillföras genom att använda flytande margariner och oljor (gärna rapsolja) i matlagningen, margarin istället för smör på bröd och/eller servera en dressing baserad på vegetabilisk olja vid salladsbuffén varje dag. Dessutom bör fisk serveras 1-2 gånger i veckan och en av gångerna bör det vara fet fisk, t ex lax eller makrill, som är rik på fleromättat fett.

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Fet fisk serveras	3 dagar på 4 veckor eller oftare	2 dagar på 4 veckor	<b>Mindre än 2 dagar på 4 veckor</b>	0	
Som smörgåsfett erbjuds	<b>Nyckelhålmärkt smörgåsfett</b>	Nyckelhålmärkt smörgåsfett, även andra sorter kan förekomma	Enbart smör/smörgåsfett som inte är nyckelhålmärkt	2	
Som matfett i matlagningen används	<b>Endast flytande margarin/olja</b>	Både hårt matfett/smör och flytande margarin/olja	Endast hårt matfett/smör	2	
Dressing/röra baserad på olja erbjuds	<b>Varje dag</b>	1-4 dagar/vecka	Mindre än 1 dag/vecka	2	
Dressing/röra med mejeriprodukt över 15% fetthalt erbjuds	<b>Aldrig</b>	1-3 gånger/månad	1 gång/vecka eller oftare	2	
Korv serveras	<b>Högst 3 dagar på 4 veckor</b>	4 dagar på 4 veckor	5 dagar på 4 veckor eller oftare	2	
Nyckelhålmärkt korv (max 10% fett) serveras	Minst hälften av gångerna korv serveras/alt korv serveras ej		<b>Mindre än hälften av gångerna</b>	0	
Mejeriprodukter med fetthalt 30% eller mer alternativt ost med fetthalt 20% eller mer används i matlagningen i mängder om 2 kg eller mer per 100 portioner*	<b>0-3 dagar på 4 veckor</b>	4-6 dagar på 4 veckor	7 dagar på 4 veckor eller oftare	2	
Som mjölk till måltidsdryck erbjuds	<b>Enbart lättmjölk</b>	Enbart mellanmjölk alt. mellanmjölk och lättmjölk	Standardmjölk	2	
<b>FETTKVALITET</b>	<b>Uppfyller sannolikt NNR</b>	Kan ha problem att uppfylla NNR	Uppfyller sannolikt inte NNR		

NNR, Nordiska näringsrekommendationer

\*Delkriteriet väger tyngre i totalbedömningen.

Observera att näringskriteriet omfattar flera delkriterier, och alla delkriterier behöver inte nödvändigtvis vara uppfyllda. Den samlade bedömningen redovisas längst ner i tabellen.

## Den feta fiskens ursprung

Feta fisksorter är viktiga källor till både D-vitamin och nyttiga fetter. Dock kan vissa sorter innehålla höga halter miljöföroreningar beroende på deras ursprung.

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Fisksorter med risk för höga halter miljöföroreningar serveras	Aldrig	En gång per läsår	En gång per termin eller oftare		

Vissa fisksorter innehåller organiska miljöföroreningar särskilt om de kommer från förorenade områden, till exempel Östersjön, Bottniska viken, Väner och Vättern. Följande fisksorter omfattas av en särskild rekommendation: strömming/sill, vildfångad lax och öring från hela Östersjön och Bottniska viken; vildfångad lax, öring och sik från Väner och Vättern; röding och sik från Vättern. Fisk från dessa områden som är *odlade* omfattas inte av rekommendationen. Barn (samt kvinnor i barnafödande ålder, gravida och ammande) rekommenderas att inte äta dessa fisksorter oftare än två till tre gånger per år. För att undvika risken att ett barns totala intag överstiger detta bör de därför inte serveras i skolan. Läs mer på Livsmedelsverkets hemsida.

Detta resultat vägs inte in i bedömningen av skollunchens fettkvalitet.

## Vitamin D

Vitamin D krävs bl.a. för att bilda ett starkt skelett för livet. Det är idag långt ifrån alla barn och ungdomar som får i sig tillräckliga mängder av vitamin D. I planeringen av matsedel och recept bör därför viktiga D-vitaminkällor regelbundet finnas med. Den bästa D-vitaminkällan är fet fisk (t ex makrill och lax), men även berikade matfetter och berikad mjölk (både lätt- och mellanmjölk är berikad) bidrar med vitamin D. Även alternativ till mjölk såsom havredryck och sojadryck bör vara berikad med både vitamin D och kalcium.

I oktober 2013 publicerades en uppdatering av de Nordiska näringsrekommendationerna, som ligger till grund för de svenska. Rekommendationen för vitamin D har höjts från 7,5 ug per dag till 10 ug för barn över 2 år och vuxna. De kriterier som SkolmatSverige har tagit fram bedömer om skolan sannolikt möter den gamla svenska rekommendationen 7,5 ug. Våra kriterier kommer så småningom att justeras när det står klart hur berikningen av livsmedel kommer att förändras men tills dess är det ännu viktigare att skolan inte får mindre än bedömningen "uppfyller sannolikt SNR".

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Fet fisk serveras*	3 dagar på 4 veckor eller oftare	2 dagar på fyra veckor	<b>Mindre än 2 dagar på 4 veckor<sup>1</sup></b>	<b>0</b>	
Matfett vid matlagning är D-vitaminberikat	<b>Alltid</b>	Minst hälften av gångerna	Mer sällan eller aldrig	<b>2</b>	
Smörgåsfett är D-vitaminberikat	<b>Alltid</b>	Minst hälften av gångerna	Mer sällan eller aldrig	<b>2</b>	
Mjölk som måltidsdryck är D-vitaminberikat	<b>Alltid</b>	Minst hälften av gångerna	Mer sällan eller aldrig	<b>2</b>	
Mjölk i matlagning är D-vitaminberikat	<b>Alltid</b>	Minst hälften av gångerna	Mer sällan eller aldrig	<b>2</b>	
<b>VITAMIN D</b>	<b>Uppfyller sannolikt SNR</b>	Kan ha problem att uppfylla SNR	Uppfyller sannolikt inte SNR		

SNR, Svenska näringsrekommendationer. Se inledningstext om ökning av vitamin D-rekommendationen.

\*Delkriteriet väger tyngre i totalbedömningen.

<sup>1</sup>Fet fisk 1 dag under 4 veckor uppfyller inte delkriteriet men bidrar med poäng till totalbedömningen.

Observera att näringskriteriet omfattar flera delkriterier, och alla delkriterier behöver inte nödvändigtvis vara uppfyllda. Den samlade bedömningen redovisas längst ner i tabellen.

## Järn

Det finns samband mellan en god järnstatus hos elever och goda skolprestationer/kognitiv funktion. Järnbehovet är stort när vi växer upp och många barn och tonåringar har svårt att uppnå järnrekommendationerna. Järnrik mat är en förutsättning för att kroppen ska kunna fylla sitt järnförråd och varje måltid bör därför innehålla en bra järnkälla. Exempel på bra järnkällor är kött från nöt, fläsk, kyckling och till viss del även fisk. Det är också det järn som är lättast att tillgodogöra sig. Blodpudding och lever har ett särskilt högt järninnehåll. Även vegetariska rätter bör inkludera en bra järnkälla. Exempel på bra vegetabiliska järnkällor är baljväxter (bönor, linser, ärtor) och sojaprotein. En annan viktig vegetabilisk järnkälla är fullkornsprodukter av bröd, pasta och ris. Att servera en salladsbuffé med C-vitaminrika grönsaker/frukter underlättar järnupptaget från vegetabiliska järnkällor.

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Blodpudding/lever serveras*	<b>1 dag på 4 veckor eller oftare</b>		Mindre än 1 dag på 4 veckor	<b>2</b>	
En rätt med kött, fisk eller fågel serveras*	<b>16-20 dagar på 4 veckor</b>	12-15 dagar på 4 veckor	0-11 dagar på 4 veckor	<b>2</b>	
Andel vegetariska rätter med järnrik proteinkälla (t ex baljväxter, sojaprotein, huvuddelen ägg)* <sup>1</sup>	80-100%	<b>60-79%</b>	Mindre än 60%	<b>1</b>	
Baljväxter i salladsbuffén vanligtvis	<b>2 sorter eller fler</b>	1 sort	Förekommer inte	<b>2</b>	
När pasta serveras erbjuds fullkornsvarianter**	<b>Minst hälften av gångerna</b>		Mindre än hälften av gångerna	<b>2</b>	
När bröd serveras erbjuds fullkornsvarianter	<b>Minst hälften av gångerna</b>		Mindre än hälften av gångerna	<b>2</b>	
<b>JÄRN</b>	<b>Uppfyller sannolikt NNR</b>	Kan ha problem att uppfylla NNR	Uppfyller sannolikt inte NNR		

NNR, Nordiska näringsrekommendationer

\*Delkriteriet väger tyngre i totalbedömningen. \*\*Delkriteriet väger mindre tungt i totalbedömningen.

<sup>1</sup>Om skolan inte erbjuder en vegetarisk rätt mer ofta än 1 gång/vecka bidrar inte delkriteriet till totalbedömningen.

Observera att näringskriteriet omfattar flera delkriterier, och alla delkriterier behöver inte nödvändigtvis vara uppfyllda. Den samlade bedömningen redovisas längst ner i tabellen.

## \* Summering av SkolmatSveriges näringskriterier \*

I helhetsbedömningar av en kost ska alla granskade näringskriterier uppfyllas för att en kost ska räknas som näringsriktig. Om något av dessa nedannämnda kriterier bedöms att "sannolikt inte uppfylla" (0 poäng) alternativt "kan ha problem att uppfylla" (1 poäng) så kan därför inte heller skollunchen i sin helhet bedömas som fullvärdig och näringsriktig. Totalbedömningen av näringsriktigheten styrs därför av den näringsämnen som har fått lägst poäng (dvs. har tre av fyra fått 2 poäng och en fått 0 poäng blir totalbedömningen 0 poäng).

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Fiber	<b>Uppfyller sannolikt NNR</b>	Kan ha problem att uppfylla NNR	Uppfyller sannolikt inte NNR		
Fettkvalitet	<b>Uppfyller sannolikt NNR</b>	Kan ha problem att uppfylla NNR	Uppfyller sannolikt inte NNR		
Vitamin D	<b>Uppfyller sannolikt SNR</b>	Kan ha problem att uppfylla SNR	Uppfyller sannolikt inte SNR		
Järn	<b>Uppfyller sannolikt NNR</b>	Kan ha problem att uppfylla NNR	Uppfyller sannolikt inte NNR		
<b>TOTALBEDÖMNING</b>	<b>Bra! Uppfyller näringsrekommendationerna</b>	Nästan bra; skolan bör göra vissa justeringar	Mindre bra; skolan bör justera matutbudet		

NNR, Nordiska näringsrekommendationer

SNR, Svenska näringsrekommendationer (se sektion Vitamin D)

## Salt

Ett högt intag av salt (natrium) har visat starka samband med högt blodtryck som i sin tur kan kopplas ihop med flera hjärt- och kärlrelaterade sjukdomar. Svenska barns kostvanor ger nästan dubbelt så mycket salt än vad som rekommenderas. De största saltkällorna i barnens kost är kött- och korvrätter (framförallt hel- och halvfabrikat), pommes frites och bröd. Dessutom bidrar även såser, buljonger, ost och snacks till ett högt saltintag. Det salt som tillsätts på tallriken efter servering är svårt att mäta, men utgör också det en stor källa. För att minska saltintaget är det lämpligt att salta sparsamt vid matlagningen och inte placera ut salt på matborden. Vidare bör allt salt som används i köket vara berikat med jod.

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Salt och kryddor innehållande salt används sparsamt i maten, högst enligt recept	Ja, och använder ibland lågsaltade produkter	<b>Ja, men använder inte lågsaltade produkter</b>	Nej, köket försöker inte aktivt begränsa saltet	1	
Salt finns tillgängligt på matborden	<b>Nej</b>		Ja	2	
Saltet är jodberikat	<b>Ja, allt salt</b>	Inte allt, men minst hälften	Nej	2	

Vill du veta mer?

- Nordiska näringsrekommendationer (NNR) 2012
- Riksmaten - barn 2003. Livsmedels- och näringsintag bland barn i Sverige
- Livsmedelsverkets skrift "Bra mat i skolan" (2013)

Länkar till dokument och mer lästips hittar du i slutet av rapporten.

# Säker mat

För ett samlat resultat inom kategorin Säker mat se framsidan av rapporten.

Kategorin Säker mat syftar till att utvärdera skolans arbete med att servera säkra och riskfria skolmåltider. Då varje kommun vanligtvis har väl fungerande inspektioner på detta område är frågorna i denna del endast övergripande med fokus på de rutiner som har visat sig vara svårast att implementera.

Sverige och EU har en omfattande livsmedelslagstiftning. Enligt den står verksamhetens huvudman som livsmedelsföretagare (dvs ansvarig nämnd i kommunal verksamhet, bolags- eller föreningsstyrelsen vid friskola) och är den som har ansvaret för att lagstiftningen följs. Ansvaret kan dock delegeras till någon annan, t ex kökschef. Det är av stor vikt att kunskap kring lagstiftningen finns hos den som har ansvaret.

Det är mycket viktigt att varje verksamhet har ett system för egen kontroll som säkerställer att livsmedelshandlingen inte innebär faror för dem som äter maten. Systemet skall vara anpassat till verksamheten och personalen skall ha de kunskaper som krävs för att förstå och följa rutinerna. Vidare är ett fungerande system för tillbudsrapportering mycket viktigt för att få reda på om något går fel och varför något gick fel. Genom att följa upp, åtgärda och förbättra systemet minimeras risken att maten som serveras är farlig eller att barn med behov av specialkost får fel mat.

	Svar På skolan
Elever får sin skollunch <sup>1</sup> :	

<sup>1</sup>Om eleverna får sin skollunch utanför skolan var frågorna i denna kategori dolda för skolan och följande tabeller är därför tomma.

<sup>2</sup>Om svaret är "Nej" är följande tabeller tomma.

## Rutiner

### Grundläggande rutiner

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Skolköket har ett system för egen kontroll baserat på den egna verksamheten	<b>Ja, baseras helt på skolans verksamhet</b>	Ja, men baseras inte helt och hållet på skolans verksamhet	Nej	2	
En person i köket har fått ett skriftligt delegerat ansvar för kökets system för egen kontroll	Ja		<b>Nej</b>	0	
All ny personal (anställd eller vikarie) får en gedigen introduktion av ansvarig person	<b>Ja</b>	Oftast	Nej	2	

### Hygien

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Skolan har tydliga rutiner för att identifiera och dokumentera hygienfaror i verksamheten	<b>Ja, och de följs alltid</b>	Ja, och de följs oftast	Följs sällan/Ska utvecklas/Nej	2	
Skolan har tydliga rutiner för att hantera och åtgärda hygienfaror i verksamheten	<b>Ja, och de följs alltid</b>	Ja, och de följs oftast	Följs sällan/Ska utvecklas/Nej	2	
Skolan har tydliga rutiner för personlig hygien för personal i köket	<b>Ja, och de följs alltid</b>	Ja, och de följs oftast	Följs sällan/Ska utvecklas/Nej	2	
Skolan har tydliga rutiner för personlig hygien för alla besökare i köket	Ja, och de följs alltid	<b>Ja, och de följs oftast</b>	Följs sällan/Ska utvecklas/Nej	1	
Skolan har rutiner för att eleverna skall tvätta händerna/ använd handsprit innan skollunchen	<b>Ja, och de följs alltid</b>	Ja, och de följs oftast	Följs sällan/Ska utvecklas/Nej	2	

## Tillbud

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom
Skolan har tydliga rutiner för hur och till vem tillbud skall rapporteras	<b>Ja, och de följs alltid</b>	Ja, och de följs oftast	Följs sällan/Ska utvecklas/Nej	2	
Skolan har tydliga rutiner för att följa upp och åtgärda eventuella tillbud	<b>Ja, och de följs alltid</b>	Ja, och de följs oftast	Följs sällan/Ska utvecklas/Nej	2	

## Livsmedelsinspektion

En livsmedelsinspektion har genomförts i skolköket:	<b>Svar</b> <b>Ja, för mindre än 3 år sedan</b>
Skolledningen har informerats om resultaten från inspektionen:	<b>Ja</b>
Eventuella anmärkningar/avvikelser har åtgärdats:	<b>Ej relevant, inga anmärkningar/avvikelser</b>

## Övrigt

En handlingsplan för hur man instruerar/övervakar barn som deltar i matlagningen finns:	<b>Svar</b> <b>Nej, men elever deltar inte i matlagningen</b>
Rutiner för att säkerställa att mat vid utomhusmatlagning (av pedagoger eller kökspersonal) är säker finns:	<b>Nej, men vi planerar att ta fram detta</b>

## Specialkost av medicinska skäl

Bland skolans elever förekommer behov av medicinsk specialkost:	<b>Svar</b> <b>Ja</b>
Om svaret är "Nej" är följande tabell delvis tom.	

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Skolan har tydliga rutiner för att vid skolstart samla in information om elevers behov av specialkost	<b>Ja</b>	Nej, men planerar att utveckla inom ett år	Nej	2	
Skolköket har identifierat faror/kritiska punkter gällande hantering av kost till elever med allergi	<b>Ja, helt</b>	Ja, delvis	Nej	2	
Skolan har tydliga rutiner för servering av mat till den enskilda eleven med allergi	<b>Ja, och de följs alltid</b>	Ja, och de följs oftast	Följs sällan/Ska utvecklas/Nej	2	
Skolan har tydliga rutiner för märkning av egentillverkade livsmedel och för upp/ompackning av livsmedel i köket	<b>Ja, och de följs alltid</b>	Ja, och de följs oftast	Följs sällan/Ska utvecklas/Nej	2	

Nötter (nötter/mandel/jordnötter/sesam) i skolköket:	<b>Svar</b> <b>Nej, vi undviker dessa livsmedel helt i all mat</b>
Eleverna kan själva läsa en innehållsförteckning:	<b>Nej, men måltidspersonalen kan lätt svara/ta reda på svaret</b>

Vill du veta mer?

- Livsmedelsverkets "Kontrollhandbok för storhushåll Del III Hälsorisker och prioriterade kontrollområden inom olika typer av storhushåll" (Fastställd 2013, reviderad 2016.)
- Sveriges kommuner och landstings (SKLs) "Handbok för säker mat inom vård, skola och omsorg - Branschriktlinje för kök"
- Livsmedelsverkets skrift "Bra mat i skolan" (2013)

Länkar till dokument och mer lästips hittar du i slutet av rapporten.

# Service och pedagogik

För ett samlat resultat inom kategorin Service och pedagogik se framsidan av rapporten.

Inom den här kategorin bedöms hur skolan arbetar med måltiden utifrån matgästens perspektiv samt hur den används i den pedagogiska verksamheten. Genom att arbeta med service och pedagogik ökar förutsättningarna för att eleverna ska trivas i skolrestaurangen och äta av skollunchen. Att eleverna äter bra bidrar i sin tur till arbetsro i klassrummet och att inlärningen fungerar bättre.

Många faktorer påverkar elevernas ätande, bl.a. matens smak och uppläggning, måltidsmiljön, grupptryck och vuxna förebilder. Det krävs därför samverkan och ett gemensamt förhållningssätt bland alla vuxna på skolan. Skolledaren ansvarar för hela skolans miljö, inklusive måltidsmiljön, samt schemalaggnings av skollunchen. Skolpersonal som äter pedagogiskt ansvarar för ett positivt förhållningssätt till skollunchen.

	Svar
Skolan har ett eget kök <sup>1</sup> :	Ja
Skolan har en egen restaurang/matsal <sup>2</sup> :	Ja
Om restaurang saknas, elever äter sin skollunch <sup>3</sup> :	

<sup>1</sup>Om svaret är "Nej" var frågor som rör skolköket dolda för skolan.

<sup>2</sup>Om skolan inte har en egen skolrestaurang/matsal, avser "skolrestaurang" i följande tabeller den plats där eleverna äter sin skollunch.

<sup>3</sup>Om alla elever äter i klassrummet var en del frågor dolda.

## Schemaläggning

Att schemalägga skollunchen på samma tid varje dag och tidigast kl. 11 främjar elevernas aptit och motverkar att eleverna blir hungriga under eftermiddagen. För att måltidssituationen inte ska upplevas som stressig är det viktigt att eleverna har gott om tid på sig att äta, att kötiderna är korta och att det finns tillräckligt med sittplatser i skolrestaurangen.

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Första lunchpasset börjar	Mellan kl. 11-13	<b>Mellan 10.30 och 11</b>	Innan 10.30	1	
Sista lunchpasset börjar	<b>Mellan kl. 11-13</b>	Mellan 10.30 och 11	Efter 13.00	2	
Andel elever med fast lunchtid varje dag	100%	75-99%	<b>Mindre än 75%</b>	0	
Andel elever som varje dag har minst 25 min schemalagd tid att äta i skolrestaurangen	<b>100%</b>	75-99%	Mindre än 75%	2	
Andel elever som vanligtvis behöver köa i mer än fem minuter för att ta mat	<b>0%</b>	1-25%	Mer än 25%	2	
I skolrestaurangen finns tillräckligt med sittplatser	<b>Ja, alltid</b>	Ja, nästan alltid	Nej	2	

	Svar
Skolan tillämpar schemalagd lunch/lunchlektioner:	<b>Ja, en del av skolans elever har schemalagda lunchlektioner</b>

Den stora fördelen med lunchlektioner (där rast för lek och utevistelse läggs vid en annan tidpunkt) är att det blir en mindre stressig måltidssituation. Eleverna behöver inte kasta i sig maten för att hinna ut och leka.

## Servering

En tallrik med mat upplagd enligt tallriksmodellen kan med fördel stå framme för att visa skoleleverna hur de lägger upp en balanserad måltid. Proportionerna i tallriksmodellen är planerade utifrån näring, energi, mättnad och miljötänk. Att eleverna varje dag kan läsa en beskrivande text om maten som serveras underlättar ett informerat val men är också ett pedagogiskt sätt att lära ut kunskap; t ex om vad maträtter innehåller eller information om dess ursprung.

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Dagens lunch presenteras upplagd enligt tallriksmodellen	<b>Ja, varje dag</b>	Minst 3 dagar/vecka	Mindre än 3 dagar/vecka	2	

Eleverna kan läsa en  
beskrivande text om dagens  
rätt(er) varje dag

Ja, för alla rätter

**Ja, för en del rätter**

Nej

1

## Måltidsmiljö

Skolrestaurangen bör vara en plats där eleverna får chans att återhämta sig och inhämta ny energi. Buller och höga ljudnivåer kan påverka elevernas trivsel och hälsa genom att verka tröttande och öka stressnivån. Vid behov bör ljudsänkande åtgärder vidtas; t ex ljudabsorbenter i tak och väggar, bullerabsorberande skärmar, tassar på bord och stolar etc. Serveringsdiskar, diskinlämning och bord bör placeras så att logistik och köer inte stör elever som äter. Vidare bör skolan ha tydliga rutiner för att hålla rent och snyggt i skolrestaurangen under lunchtid. Att arbeta för en lugn och trivsamt måltidsmiljö signalerar omsorg om eleverna.

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Ljudsänkande åtgärder har vidtagits i skolrestaurangen <sup>1</sup>	<b>Ja/Det finns inget behov</b>	Delvis, det finns behov av fler åtgärder	Nej, det finns behov av åtgärder	2	
Restaurangen är utformad så att logistik och köer inte stör eleverna som äter	<b>Ja</b>	Delvis, det finns ett visst behov av förbättringar	Nej, det finns ett stort behov av åtgärder	2	
Skolan har tydliga rutiner för att hålla rent och snyggt i restaurangen	Ja, skriftliga	<b>Ja, muntliga</b>	Nej	1	

<sup>1</sup>Vi rekommenderar att skolan regelbundet genomför en enkätundersökning för att ta reda på hur eleverna upplever ljudnivån i skolrestaurangen. Enkätundersökningen kan sedan ligga till grund för diskussion om huruvida åtgärder bör vidtas.

## Kommunikation

Bra kommunikation mellan skolan/köket och matgästerna och deras föräldrar är viktigt för att skapa en bra relation. För att underlätta planering av barnens kost bör information om skolans matsedel vara lättillgänglig för såväl elever som föräldrar, både hemifrån och på skolan. Att skolköket regelbundet kommunicerar med elever och föräldrar, t ex via sociala media, kan ses som ett stort plus.

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Skolans meny presenteras på en tavla utanför skolrestaurangen eller på annan central plats	<b>Ja</b>		Nej	2	
Skolans meny presenteras på skolans/kommunens hemsida	<b>Ja</b>		Nej	2	
Kökschefen (eller motsvarande) pratar med eleverna om maten	<b>Ja, är ute bland eleverna mycket ofta</b>	Ja, pratar med eleverna ganska ofta	Är tillgänglig för eleverna	2	

### Svar

Skolan/kommunen erbjuder en tjänst där föräldrar/elever kan prenumerera och få veckans matsedel skickad till sin telefon eller e-post:

**Ja**

Skolköket kommunicerar med matgäster/föräldrar via Facebooksida, blogg eller liknande:

**Ja**

Måltidspersonalen närvarar på föräldramöten:

**Nej**

## Elevinflytande

Genom att låta eleverna vara delaktiga i måltidsverksamheten, exempelvis via matråd, kan skolan arbeta med deras kunskaper om och attityder till skolmaten. Fördelen med ett separerat matråd är att måltidsfrågorna inte konkurrerar med andra frågor. I matrådet bör det finnas med representanter från skolledningen, skolköket, elever, lärare, och gärna elevhälsan och föräldrar. Skolan bör också regelbundet genomföra elevundersökningar för att ta reda på hur eleverna upplever maten och miljön i skolrestaurangen. Enkätsvaren kan sedan användas som ett underlag för diskussion och förbättringsåtgärder.

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Elevenkätundersökningar genomförs	<b>Varje läsår</b>	Ungefär vartannat år	Mer sällan eller aldrig	2	
Skolan följer upp resultatet från enkätundersökningarna	Ja, resultatet sprids till alla berörda på skolan <sup>1</sup>	Ja, men resultatet sprids inte till alla berörda på skolan <sup>1</sup>	<b>Nej</b>	0	

Eleverna ges möjlighet att påverka skolans måltider

**Genom matråd/hälsoråd**

Genom elevråd/klassråd/förslagslåda eller liknande

Nej

2

<sup>1</sup>Måltidspersonal, lärare, elever, matråd/hälsoråd/elevråd, elevhälsan och skolledning

### Om skolan har ett matråd/hälsoråd, vilka finns representerade där?

	Svar
Elever:	x
Föräldrar:	
Måltidspersonal:	x
Lärare:	
Skolledning:	x
Elevhälsan:	
Skolan svarade 'vet ej':	

Tabellen är tom om skolan inte har ett matråd/hälsoråd.  
Det var möjligt att kryssa i flera alternativ.

### Integrering i undervisning/Lunchen som pedagogiskt verktyg

Det ingår i skolans uppdrag och läroplan att lära ut kunskaper om livsstilens betydelse för hälsan, miljön och samhället. Detta kan göras såväl i klassrummet som i praktisk tillämpning vid t ex hem- och konsumentkunskapslektioner. Även skolköket är en viktig resurs på skolan när det gäller att lära ut kunskaper om mat och hälsa samt förmedla matglädje och intresse för mat.

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Måltidspersonalen pratar på lektionstid om t ex mat/hälsa/matens miljöpåverkan	Ja, i minst en årskurs <sup>1</sup>		Nej	0	
Klassen gör besök i skolköket	Ja, i minst en årskurs <sup>1</sup>		Nej	0	
Elever får göra praktik i skolköket under matlagning	Ja, i minst en årskurs <sup>1</sup>		Nej	0	

Frågorna i denna tabell var dolda för skolor som inte har ett eget kök.

<sup>1</sup>I minst en årskurs menas att samtliga elever gör aktiviteten (t ex praktik) i minst en årskurs under sin tid på skolan.

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Frukt och grönsaker som är i säsong presenteras för eleverna	Minst en gång per månad	Några gånger per termin	En gång per termin eller mer sällan	0	'Vet ej'
Elever har schemalagd uppgift att hjälpa till i skolrestaurangen	<b>Ja, i minst en årskurs<sup>1</sup></b>		Nej	2	

<sup>1</sup>I minst en årskurs menas att samtliga elever gör aktiviteten (t ex praktik) i minst en årskurs under sin tid på skolan.

	Svar
Skolan har en trädgård/odlingslott:	Nej
Skolköket är utformat så att:	<b>Matgästerna kan se in till en del av köket</b>

### Den pedagogiska lunchen

Pedagogiska måltider har många fördelar. Genom att låta barn och vuxna äta tillsammans ges personalen möjlighet att förmedla matglädje och en positiv attityd till skolmaten, som i sin tur främjar bra matvanor hos eleverna. Vuxennärvaro i skolrestaurangen bidrar också till en tryggare och lugnare måltidsmiljö. För att det ska vara tydligt för personalen vad som förväntas av dem under måltiden bör skolan definiera ett gemensamt pedagogiskt förhållningsätt, som gäller för alla vuxna som äter pedagogiskt. Att personalen får äta skollunchen kostnadsfritt signalerar att den pedagogiska måltiden är viktig och värd att prioritera.

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Hela eller delar av skolans personal har till uppgift att äta pedagogisk lunch	Ja		Nej	2	

Personal som äter pedagogiskt får äta skollunchen	<b>Kostnadsfritt</b>	Till reducerat pris	Till ordinarie pris	2
Antal anställda som vanligtvis äter pedagogisk lunch	<b>Minst 1 vuxen per ca 25 elever</b>	1 vuxen per ca 50 elever	1 vuxen per ca 75 elever eller mer	2
Skolan har tydliga riktlinjer som talar om vad en pedagogisk lunch innebär	<b>Ja</b>		Nej	2
Enligt riktlinjerna innebär pedagogisk lunch att äta vid samma bord som elever	<b>Ja</b>		Nej	2

### Att äta pedagogiskt innebär enligt riktlinjerna även:

	Svar
Att i klassrummet berätta för eleverna vad som serveras till lunch:	x
Att följa eleverna till restaurangen:	x
Att ha koll på elevers behov av specialkost:	x
Att hålla ordning/"vakt":	x
Att finnas närvarande:	x
Att vara en god förebild genom att äta en balanserad måltid:	x
Att vara en god förebild genom att förmedla en positiv attityd kring matens smak och form:	x
Att uppmuntra eleverna att ta av alla måltidskomponenter:	x
Att uppmuntra eleverna att smaka nya rätter och livsmedel:	x
Att uppmuntra eleverna att inte stressa vid måltiden:	x
Att lära eleverna gott bordsskick:	x
Skolan svarade 'annat'*:	

Tabellen är tom om skolan inte tillämpar pedagogisk lunch alt. saknar tydliga riktlinjer. Det var möjligt att kryssa i flera alternativ.

### \*Om 'annat', vad?

## Andra vuxna i skolrestaurangen

Ett sätt att uppnå högre vuxennärvaro i skolrestaurangen är att uppmuntra all personal på skolan att äta tillsammans med eleverna, oavsett om de har i uppdrag att äta pedagogiskt eller inte. Dessutom bör skolans rektor, som ansvarar för miljön på skolan, regelbundet skapa sig en egen bild av maten och miljön i skolrestaurangen.

Föräldrar har stor inverkan på sina barns matvanor och en bra dialog skolan och föräldrar emellan har många fördelar. Tyvärr har föräldrar inte alltid bra minnen av skolmaten från sin egen tid i skolan. Ett tips är att bjuda in föräldrar till skolrestaurangen och ge dem chansen att uppdatera sin bild av skolmat!

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Skolpersonal som inte äter pedagogiskt får äta i skolrestaurangen	Ja, kostnadsfritt eller till reducerat pris	<b>Ja, till ordinarie pris</b>	Nej	1	
Rektor/skolledaren äter i skolrestaurangen	<b>1-5 dagar/vecka</b>	1-3 dagar/månad	Mer sällan eller aldrig	2	
Föräldrar får äta i skolrestaurangen	<b>Ja, minst en gång kostnadsfritt</b>	Ja, men de får alltid betala	Nej	2	

Tabellen är tom om skolan saknar en skolrestaurang.

Vill du veta mer?

- Livsmedelsverkets broshyr till skolledare "Skolmåltiden - en viktig del av en bra skola"
- Livsmedelsverkets kunskapsöversikt "Lunch och lärande - skollunchens betydelse för elevernas prestation och situation i klassrummet" (2011)
- Livsmedelsverkets skrift "Bra mat i skolan" (2013)
- Stockholms läns landstings broschyrer "Trivsel i skolmatsalen" och "Buller i skolmatsalar"
- Arbetsmaterialet "Pedagogiska övningar kring hälsa"
- Arbetsmaterialet "Bra matråd – ett verktyg för skolans matrådsarbete"

Länkar till dokument och mer lästips hittar du i slutet av rapporten.

# Miljöpåverkan

För ett samlat resultat inom kategorin Miljöpåverkan se framsidan av rapporten.

Maten står för en stor del av vår miljöpåverkan. Generellt har animalieprodukter större klimatpåverkan än vegetabilier, och kött är det livsmedel som påverkar miljön mest. Det gör därför stor skillnad att välja vegetariskt lite oftare. Exempelvis kan nöt- och fläskkött då och då bytas ut mot bönor och linser.

Betydande miljöpåverkan, helt i onödan, har matsvinn som kan uppstå såväl före, under och efter tillagning. Ett första steg i arbetet med att minska mängden matsvinn kan vara att väga maten som slängs för en första utvärdering och därefter se över beställningar och logistik. Ett annat tips är att öka elevernas medvetenhet om maten de kastar genom att synliggöra svinnet, t ex genom att redovisa statistik över mängden slängd mat. Detta bör kombineras med information om svinnets negativa konsekvenser på miljö och ekonomi. Även en lugn och trivsamt måltidsmiljö har effekter på mängden matsvinn eftersom elever som får sitta ner i lugn och ro i högre grad tenderar att äta upp maten på tallriken.

Ett annat sätt att ta hänsyn till miljön är att välja ekologiskt märkta livsmedel. För att nå Sveriges miljömål har regeringen som mål att öka konsumtionen av certifierade ekologiska livsmedel i offentlig sektor. Målet var att år 2010 skulle 25% av den offentliga konsumtionen av livsmedel utgöras av ekologiska livsmedel.

Ytterligare tips på hur skolan kan minska skolmåltidens miljöpåverkan:

- Välja fisk från hållbara bestånd (MSC- eller KRAV-märkt fisk) samt, om möjlighet finns, välja nöt- och lammkött från djur som har betat på naturbetesmarker
- Öka mängden grova grönsaker som odlas på friland (t ex rotfrukter och baljväxter) och minska mängden växthusodlade grönsaker (t ex tomat och gurka)
- Anpassa matsedeln och salladsbuffén efter säsong
- Källsortera matavfall och restmaterial om möjlighet finns
- Minimera transporter av livsmedel till och från köket och kräva att transporterna sker med fordon som uppfyller kommunens miljökrav
- Minska konsumtionen av onödiga livsmedel såsom godis, chips, glass och bakverk

Svar

Skolan har ett eget kök<sup>1</sup>:

Ja

Om svaret är "Nej" redovisas endast två frågor i denna kategori.

## Svinn

### Matsvinn

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Skolan har en skriven policy om att minska mängden matsvinn	Ja	<b>Nej, men planerar att skriva inom ett år</b>	Nej	1	
Skolan mäter och dokumenterar svinn i produktionen	Ja, varje dag	<b>Minst 1 vecka per termin</b>	Mer sällan eller aldrig	1	
Skolan mäter och dokumenterar svinn i form av tallriksavskrap	Ja, varje dag	<b>Minst 1 vecka per termin</b>	Mer sällan eller aldrig	1	
Skolan jobbar aktivt för att öka elevernas medvetenhet om matsvinnets omfattning och konsekvenser för miljö/ekonomi	Ja, på flera sätt*	<b>Ja, på ett sätt*</b>	Nej	1	

### \*Om 'ja', hur?

Svar

Kunskap om matsvinnets konsekvenser integreras i ett eller flera skolämnen varje läsår:

Ja

Samtliga elever i minst en årskurs är involverade i skolans arbete med att mäta och/eller beräkna tallrikssvinn varje läsår:

Skolan genomför årligen återkommande temadagar kring mat och miljö:

På annat sätt (t ex kampanjer, informationsblad till elever/föräldrar etc):

### \*Om 'på annat sätt', hur?

## Hantering av avfall

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Matavfall används till kompost eller biogas	Nästan allt	Minst hälften	<b>Mindre än hälften</b>	0	
Kartonger källsorteras	<b>Allt</b>	Minst hälften	Mindre än hälften	2	
Metall källsorteras	<b>Allt</b>	Minst hälften	Mindre än hälften	2	
Glas källsorteras	<b>Allt</b>	Minst hälften	Mindre än hälften	2	
Hårdplast källsorteras	<b>Allt</b>	Minst hälften	Mindre än hälften	2	
Mjukplast källsorteras	<b>Allt</b>	Minst hälften	Mindre än hälften	2	

## Transporter

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Skolan/kommunen har en skiven policy om att minimera transporter av livsmedel/måltider till skolan	<b>Ja</b>	Nej, men planerar att skriva en inom ett år	Nej	2	
Skolan/kommunen minimerar transporter av livsmedel/måltider till skolan genom att upphandla samordnade transportlösningar	<b>Ja</b>	Nej, men planerar att göra inom ett år	Nej	2	
Skolan/kommunen ställer krav på att transporter till/från köket sker med fordon som uppfyller kommunens miljökrav	<b>Ja</b>	Nej, men planerar att göra det inom ett år	Nej	2	

## Livsmedelsval

### Kött och fisk

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Skolan använder fisk från hållbara bestånd	Ja, all fisk	<b>Ja, minst hälften av all fisk</b>	Mindre än hälften av all fisk	1	
Skolan arbetar aktivt för att minska mängden kött som serveras på skolan	<b>Ja*</b>		Nej	2	

### \*Om 'ja', hur?

#### Svar

Köket har valt att ha minst en dag i veckan då skolan inte serverar kött:

Köket försöker att minska på köttportionerna och föra in mer vegetabiliskt protein och/eller grönsaker (t ex baljväxter i blandade köttråvaror, grytor etc.):

**Ja**

Skolan serverar flera rätter och väljer alltid/oftast vegetariska rätter som alternativ till huvudrätten:

**Ja**

På annat sätt\*:

### \*Om 'annat', vad?

#### Svar

Skolan använder naturbeteskött:

**Ibland**

Om skolköket har möjlighet att välja naturbeteskött är det ett bra sätt att bidra till att bevara vårt odlingslandskap. Naturbeteskött kommer från nöt och lamm som genom bete håller marker öppna, som annars skulle växa igen.

### Klimatberäkning

#### Svar

Skolans matsedel klimatberäknas:

**Nej, men information om livsmedlens klimatpåverkan används när matsedeln tas fram/justeras**

## Ekologiska livsmedel

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Andel av livsmedelskostnaden som utgörs av ekologiskt- och/eller KRAV-märkta livsmedel	25% eller mer	10-24%	Mindre än 10%	1	

	Svar
Andel av den totala livsmedelsvolymen som utgörs av ekologiskt- och/eller KRAV-märkta livsmedel:	33%

### Användning av ekologiskt- och/eller KRAV-märkta livsmedel

	Allt	Minst hälften	Mindre än hälften	Inget	Ev. kom.
Mjök	x				
Ägg				x	
Ost				x	
Margarin				x	
Smör					Livsmedlet används ej
Nötfärs		x			
Nöttkött			x		
Griskött			x		
Kyckling			x		
Grönsaker				x	
Rotfrukter	x				
Frukt			x		
Bröd				x	
Mjöl			x		

Tabellen redovisas för att ge en överblick över skolans användning av ekologiska livsmedel, som kan följas över tid.

### Faktorer som hindrar köket från att använda mer ekologiskt- och/eller KRAV-märkta produkter:

	Svar
Det är svårt att avgöra vilka livsmedel som är ekologiska:	
Det finns ingen marknadstillgång:	
Det finns för få ekologiska livsmedel upphandlade:	
Förpackningarna är inte lämpliga för skolans kök:	
Det är för dyrt:	x
Det finns inga riktlinjer/policy:	
Det finns inget lokalt politiskt beslut om detta:	
Skolan är inte intresserad av detta:	
Skolan svarade 'annat':	
Skolan svarade 'vet ej':	
Det var möjligt att kryssa i flera alternativ.	

### Användning av etiskt märkta livsmedel

	Allt	Minst hälften	Mindre än hälften	Inget	Ev. kom.
Kaffe	x				
Te	x				
Kakao	x				
Bananer	x				

Tabellen redovisas för att ge en överblick över skolans användning av etiskt märkta livsmedel, som kan följas över tid.

Vill du veta mer?

- Utbildningsmaterialet "Ät S.M.A.R.T."
- Livsmedelsverkets kunskapssammanställning "Livsmedelssvinn i hushåll och skolor"

Länkar till dokument och mer lästips hittar du i slutet av rapporten.

# Organisation och styrning

För ett samlat resultat inom kategorin Organisation och styrning se framsidan av rapporten.

Inom den här kategorin bedöms faktorer som påverkar vilka utgångspunkter som finns för att producera och servera bra skolmåltider. En god organisation och styrning av måltidsverksamheten är en förutsättning för att kontinuerligt kunna driva kvalitetsutvecklingen framåt.

Beslutsfattare i kommunen, upphandlare, kostchef, skolledare, måltidspersonal, pedagogisk personal och föräldrar har alla en betydande roll i främjandet av bra matvanor i skolan. Att kommunen har en kostpolicy med tydliga och gemensamt antagna mål och riktlinjer underlättar både kommunikation grupper emellan och ett framgångsrikt kvalitetsarbete. Även skolan bör ha skriftliga och tydliga målsättningar kring skollunchen. Definierade kvalitetsnivåer, mål för konsumtion och mål för pedagogisk användning av skollunchen gör det lättare att se vad som fungerar bra och mindre bra i verksamheten. Den typen av mål bör involvera hela skolans personal.

Det är bra om skolan regelbundet mäter och dokumenterar närvaro- och konsumtion i skolrestaurangen. Resultatet kan användas som underlag för måltidsverksamheten men även för skolans hälsopedagogik, föräldramöten och skolhälsovårdens hälsosamtal. Exempel på konsumtionsmätningar kan vara att mäta hur många elever som äter en portion lagad mat och/eller en portion grönsaker varje dag. Dessutom bör skolan ha tydliga regler för servering av bakverk och sötsaker. Då utrymmet för sådana produkter är mycket litet är det inte lämpligt att skolan (inkl. fritids) serverar sådant oftare än 1-3 gånger per termin.

Att satsa på regelbunden fortbildning ökar både kompetensen och motivationen i köket. Personalen i köket bör inte enbart ha utbildning i matlagning, storkök och hygien utan även kunskap kring kvalitetssäkring, ekonomi och personalledning om de har fått det ansvaret.

## Organisation

En person med titeln "kökschef" finns inte i alla kök. I sådana fall anser "kökschef" i kommande frågor skolkökets arbetsledare alternativt den personen på plats med mest ansvar för matlagningen/serveringen, beroende på skolans förutsättningar.

Skolan är en:	<b>Svar</b> <b>Kommunal skola</b>
Skolan har ett eget kök <sup>1</sup> :	<b>Ja</b>

<sup>1</sup>Om svaret är "Nej" var frågor som rör köket och/eller kökschefen dolda för skolan och följande tabeller är därför delvis tomma.

## Ansvar

Kökschefens närmaste chef är:	<b>Svar</b> <b>Kommunens kostchef eller liknande</b>
Närmaste ansvar för skolkökets personal har:	<b>Kommunens kostchef eller liknande</b>
Ansvar för att utforma matsedlar har:	<b>Skolans kökschef eller motsvarande; Kommunens kostchef eller liknande; Kökschef på en annan skola/kommunal verksamhet</b>
Ansvar för att planera inköp har:	<b>Skolans kökschef eller motsvarande</b>

## Inflytande

Kökschef/övrig måltidspersonal har möjlighet att påverka matsedelns utformning:	<b>Svar</b> <b>Ja, de är tillfreds med hur de kan påverka</b>
Kökschef/övrig måltidspersonal har möjlighet att påverka vilka livsmedel som upphandlas:	<b>Ja, de är tillfreds med hur de kan påverka</b>

## Personal och kompetens

En person med titeln "kökschef" finns inte i alla kök. I sådana fall anser "kökschef" i kommande frågor skolkökets arbetsledare alternativt den personen på plats med mest ansvar för matlagningen/serveringen, beroende på skolans förutsättningar.

Kökschefens högsta uppnådda utbildningsnivå:

**Svar**

**Yrkesutbildning (inkl. gymnasienivå)  
inom restaurang/storkök (t ex kock,  
kallskänka)**

Skolan har tillgång till kostkompetens utanför det egna köket i form av:

**Kommunens kostchef**

---

Antal personer som arbetar dagligen med att laga/hantera mat:

**Svar**

**5**

Antal personer som slutfört en yrkesutbildning inom restaurang/storkök (inkl. gymnasienivå):

**5**

---

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Kökschefen har utbildning inom ledarskap	Ja		Nej	0	

<sup>1</sup>Ingår inte i bedömningen om endast 1-2 personer arbetar dagligen i köket med maten.

	Svar
Kökschefen har kockkläder såsom kockrock och/eller kockmössa:	<b>Alltid</b>
Övrig personal har kökskläder som är enhetligt utformade:	<b>Ja, personalen bär enhetliga kökskläder</b>
Kökets personal får vara med på skolans generella personalmöten:	<b>Nej, kökets personal är aldrig inbjudna men skulle vilja vara det</b>

## Utbildning och fortbildning

### Personal som lagar/tillreder mat har genomfört följande utbildning:

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Matlagning i storkök (minst 4 timmar)	<b>Samtliga</b>	En del	Ingen	2	
Medicinsk specialkost (minst 4 timmar)	<b>Samtliga</b>	En del	Ingen	2	
Miljöanpassad matlagning (minst 4 timmar)	Samtliga	En del	<b>Ingen</b>	0	
Näringslära (minst 4 timmar)	<b>Samtliga</b>	En del	Ingen	2	
Sensorik (minst 4 timmar)	Samtliga	En del	<b>Ingen</b>	0	

### Fortbildning

	Svar
Antal personer som lagar/tillreder mat som har fått fortbildning om minst 4 timmar de senaste 2 åren:	<b>6</b>

### I köket önskas fortbildning inom:

	Svar
Livsmedelshygien:	
Matlagning i storkök:	
Kockutbildning:	
Medicinsk specialkost:	
Miljöanpassad matlagning:	x
Näringslära:	
Sensorik:	
Köksutrustning:	
Ledarskap:	x
Service och bemötande:	
Datakunskap:	x
Ekonomi:	x
Upphandling:	
Inget:	
Annat:	

Det var möjligt att kryssa i flera alternativ.

### Om "annat", vad?

## Lokal och utrustning

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Skolköket har bra lokal som är utformad för att på ett säkert sätt laga/hantera bra skolmåltider till alla skolans elever	Ja	Nej, lokalen är i behov av vissa förbättringar	Nej, lokalen är i stort behov av åtgärder	2	
Skolköket har utrustning som är utformad för att på ett säkert sätt laga/hantera bra skolmåltider till alla skolans elever	Ja	Nej, köket är i behov av vissa förbättringar	Nej, köket är i stort behov av åtgärder	2	

## Styrning och policy

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Kommunen har en skriftlig kostpolicy gällande kommunens skolmåltider	Ja		Nej	2	
Skolan har en skriftlig policy/målsättning gällande skolans måltider	Ja		Nej	2	
Skolan har tagit ett beslut/policy att begränsa servering av bakverk, söta drycker, glass, godis etc.	Ja, de får högst serveras ett par gånger per termin	Ja, men skolan har inte bestämt hur ofta de får förekomma	Nej	0	

### Skolans skriftliga policy/målsättning omfattar:

	Svar
Skollunchens kvalitet:	x
Elevernas konsumtion:	x
Elevernas närvaro:	x
Service (schemaläggning, måltidsmiljö etc):	x
Pedagogik (den pedagogiska lunchen etc):	x
Miljöaspekter (ekologiska livsmedel, köttkonsumtion etc):	x
Matråd/hälsoråd:	x
Frukostens och mellanmålens kvalitet:	x
Begränsning av godis, bakverk, glass etc:	x
Annat:	
'Vet ej':	

Det var möjligt att kryssa i flera alternativ.

### Om "annat", vad?

## Närvaro och konsumtion

	2 poäng	1 poäng	0 poäng	Skolans poäng	Ev. kom.
Skolan mäter närvaro i skolrestaurangen <sup>1</sup>	Varje dag	Minst några dagar varje månad	Sällan eller aldrig	2	
Skolan mäter/bedömer konsumtion av skollunchen	Minst några dagar varje månad		Sällan eller aldrig	0	

<sup>1</sup>Om skolan inte har en egen skolrestaurang/matsal, avser "skolrestaurang" den plats där eleverna äter sin skollunch.

	Svar
Andel av skolans elever som äter av skollunchen en vanlig dag (närvaro):	80%

## Råvarukostnader

	Svar
Budgeterad råvarukostnad för en skollunch <i>med</i> mjölk (per inskriven elev):	8,75 kr
Budgeterad råvarukostnad för en skollunch <i>utan</i> mjölk (per inskriven elev):	7,25 kr

Vill du veta mer?

- Livsmedelsverkets skrift "Bra mat i skolan" (2013)
- Sveriges Kommuners och Landstings (SKL) "Mat för många – Goda råd för utveckling av måltidsverksamheten" (2006)

Länkar samt mer lästips hittar du i slutet av rapporten.

## Skolans egna ord

Under genomförandet av SkolmatSveriges verktyg gavs skolan i slutet av varje kategori möjligheten att med egna ord kort beskriva om skolan gör någonting annat för att höja kvaliteten och matglädjen kring skolmåltiden, som verktyget inte fångat upp.

Skolan hade också möjlighet att ange om det var någonting som var annorlunda under användandet av verktyget, och som påverkade skolans svar (t ex att kökschefen var ny, att köket byggdes om etc.)

### Vår skola höjer kvalitet och matglädje även genom att:

### Följande omständighet(er) påverkade skolans svar:

### Frågorna har besvarats av:

---

Måltidsutbud:	Repr. från skolledning, Kostchef
Näringsriktighet:	Repr. från skolledning, Kostchef
Säker mat:	Repr. från skolledning, Kostchef
Service och pedagogik:	Repr. från skolledning, Kostchef
Miljöpåverkan:	Repr. från skolledning, Kostchef
Organisation och styrning:	Kostchef

---

# Hur kan skolan gå vidare med resultaten?

Att din skola har använt SkolmatSveriges verktyg visar redan på engagemang för skolmåltidskvalitet; och engagemang är en förutsättning för ett framgångsrikt utvecklingsarbete. Här är några förslag på hur ni kan gå vidare:

1. Fira era framgångar på de områden där resultatet ser bra ut! Se till att era styrkor kan leva kvar genom bra rutiner och kompetensutveckling. Ett "bevis på engagemang" som ni kan visa upp går att ladda ner från skolans profilsida/konto.
2. Delge resultatet till alla på skolan (och i kommunen) som är berörda av måltidsverksamheten, exempelvis; skolledningen, administrationen, den pedagogiska personalen, eventuell kostchef och inte minst elever och föräldrar. Dessa grupper kan ha synpunkter och reflektioner på resultaten.
3. Diskutera åtgärdsförslag på de områden där bedömningen blev sämre med rapporten som underlag. Ta gärna in synpunkter från olika berörda grupper på skolan.
4. Formulera en egen plan för vilka åtgärder ni vill prioritera och se till att planen förankras ordentligt hos skolledningen och/eller kommunen. En mall på en handlingsplan går att ladda ner från skolans profilsida/konto.
5. Upprepa användningen av SkolmatSverige regelbundet. En gång varje termin eller år är lämpligt. På så sätt kan ni följa era resultat över tid och sätta upp långsiktiga mål för verksamheten. Bilden nedan illustrerar hur det systematiska förbättringsarbetet kan se ut:

## Vill du veta mer?

Direktlänkar till alla dokument som nämndes i resultatrapporten samt tips om mer kunskap och inspiration hittar ni på denna sida: [www.skolmatsverige.se/lankar](http://www.skolmatsverige.se/lankar)

Att din skola har använt SkolmatSveriges verktyg visar på engagemang för skolmåltidskvalitet; och engagemang är en förutsättning för ett framgångsrikt utvecklingsarbete. Lycka till!