

# Skolmåltidens kvalitet läsåret 2018/19

## Kommunrapport för: Forshaga

Denna rapport baseras på svar från **5** kommunala grundskolor som har använt verktyget SkolmatSverige under läsåret 2018/19.

**Se bilagan för en lista över alla medverkande skolor.** Observera att skolan måste ha genomfört kategorin "utbud" för att inkluderas i rapporten.

SkolmatSverige hjälper skolor att utvärdera skolmåltidens kvalitet utifrån ett helhetsperspektiv. Bedömningen görs i sex olika kategorier (se bilden nedanför).

## Användning av verktyget inom kommunen

Skolor som	Antal	% av kommunala grundskolor <sup>1</sup>
Har ett konto hos SkolmatSverige	5	100 %
Har utvärderat utbud	5	100 %
Har utvärderat näringsriktighet	5	100 %
Har utvärderat kategorin säker mat	5	100 %
Har utvärderat kategorin service & pedagogik	5	100 %
Har utvärderat kategorin miljöpåverkan	5	100 %
Har utvärderat kategorin organisation & styrning	5	100 %

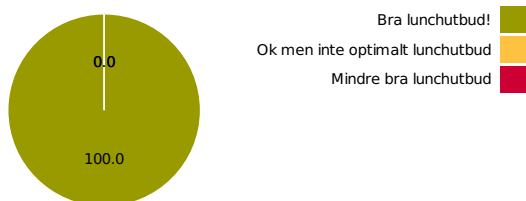
<sup>1</sup> Antal kommunala skolor i kommunen enligt Skolverket: 5

På nästa sida ser du hur resultaten ser ut för kommunen i alla sex kategorierna. **Nytt! Nu kan du jämföra kommunens resultat mot rikets.**

# Sammanfattning av skolmåltidens kvalitet i kommunen

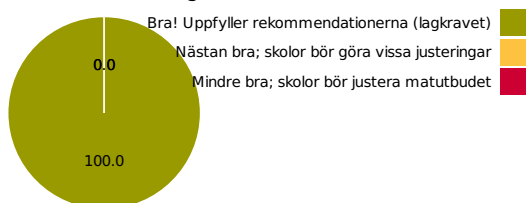
## Grundutbudet (lunch)

Ett visst grundutbud (minst en men helst fler lagade rätter, ett salladsbord med minst fem komponenter, mjölk/vatten, och bröd samt söta saker mycket sällan) är en förutsättning för att kunna erbjuda näringsriktiga skolluncher. Nationellt\* hade 93 % av skolorna detta. Kommunens resultat är:



## Näringsriktighet

Sedan 2011 omfattar skollagen ett krav om att servera näringsriktiga skolmåltider i grundskolan. Bedömningen omfattar fyra näringskriterier viktiga för skolbarn; vitamin D och järn, måltidens fettkvalitet, dess innehåll av fiber/fullkorn. Nationellt\* uppnådde 33 % av skolorna rekommendationerna för dessa fyra (bedömningen "Bra") och ytterliggare 20 % fick bedömningen "Nästan bra". Kommunens resultat är:



## Säker mat

All mat som serveras ska vara säker och riskfri att äta, särskilt för matgäster med allergi och överkänslighet. Personalen ska ha kompetens inom livsmedelssäkerhet och det ska finnas rutiner för hur risker hanteras, förebyggs och åtgärdas. Nationella\* genomsnittet för kategorin: 90 %.

Genomsnitt för kommunen: **92 %**. Lägsta inom kommunen: 89 %. Högsta inom kommunen: 96 %.

## Service & pedagogik

Genom att arbeta med service och pedagogik ökar förutsättningen för att eleverna ska trivas i skolrestaurangen och äta av skollunchen. Frågorna omfattar bland annat när lunchen serveras, matgästens perspektiv, måltidsmiljön, hur måltiden tas tillvara som en resurs under skoldagen och integreras i den övriga verksamheten samt hur man arbetar med pedagogiska luncher. Nationella\* genomsnittet för kategorin: 66 %.

Genomsnitt för kommunen: **69 %**. Lägsta inom kommunen: 48 %. Högsta inom kommunen: 78 %.

## Miljö

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. Nationella\* genomsnittet för kategorin: 71 %.

Genomsnitt för kommunen: **79 %**. Lägsta inom kommunen: 75 %. Högsta inom kommunen: 81 %.

## Organisation & 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 påverkar skolmåltidens kvalitet. Nationella\* genomsnittet för kategorin: 68 %.

■ **Genomsnitt för kommunen: 71 %.** Lägst inom kommunen: 58 %. Högst inom kommunen: 81 %.

\* Baserad på 615 skolor som använde verktyget under läsåret 2016/17.

# Vad innebär "skolmåltidens kvalitet"?

SkolmatSveriges vision är att alla elever varje dag skall kunna äta en god och näringsriktig lunch i en trivsamt miljö. En bra kost som ger den energi och näring som kroppen behöver är en förutsättning för att en elev ska må bra, utvecklas samt orka koncentrera sig och prestera i skolan.

Skollunchen har stor potential att bidra till att eleverna grundlägger bra matvanor för livet; vilket i sin tur främjar såväl lärande som en god hälsa, på både kort och lång sikt. Enligt lagen ska skollunchen vara näringsriktig och den bör därmed ge en tredjedel av det dagliga energi- och näringsbehovet. Det spelar dock ingen roll hur näringsriktig skolmaten är om den inte blir uppäten och att en måltid upplevs som bra samt inte minst att matgästen känner matglädje beror inte enbart på vad som finns på tallriken.

SkolmatSverige utgår därför från ett helhetsperspektiv. Varje grundskola kan bedöma måltidskvaliteten inom de sex ovannämnda områden. När skolan är klar får de automatiskt tillgång till en rapport som redovisar styrkor och svagheter. Verktöget inkluderar även två webbaserade "matgästenkäter" för att fånga elev- och personalsynpunkter. Resultaten från dessa redovisas i separata resultatrapporter till skolan.

Bedömningskriterier har utvecklats utifrån svenska och internationella kunskapssammanställningar och i den mån det varit möjligt, baseras på vetenskaplig forskning. Kriterier för näringsriktighet är exempelvis baserade på gällande näringsrekommendationer och verktöget har validerats i tre omgångar. Mer information om SkolmatSverige, verktögets utveckling samt styr- och referensgrupper hittar ni på vår hemsida [www.skolmatsverige.se](http://www.skolmatsverige.se)

## Hur utläser man rapporten?

Denna rapport baseras på svar från som högst **5** skolor. Kategorierna är däremot fristående och antalet skolor kommer att variera. Stapeldiagrammen redovisar alla svar och stapel etiketterna anger procent. Under stapeldiagrammen finns tabeller som förklarar vad poängsättningen betyder. I bilagan finns en tabell med alla skolors sammanfattade resultat. För att titta närmare på individuella resultat på skolnivå bör man ta del av skolans resultatrapport. Skolan laddar själv ner sin resultatrapport när de har besvarat frågorna.

## 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 kunskapssammanställningar 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:

# Utbud

## Grundutbudet (lunch)

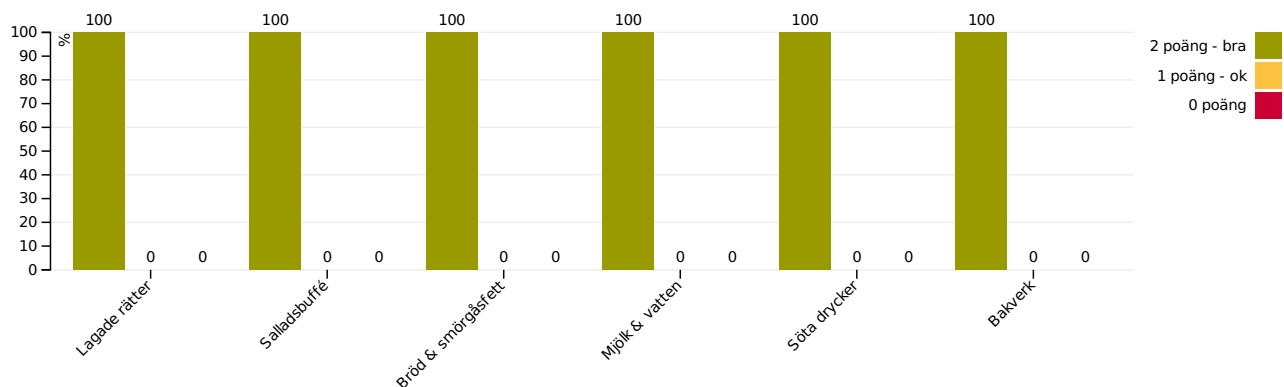
Ett visst grundutbud (minst en men helst fler lagade rätter, ett salladsbord med minst fem komponenter, mjölk/vatten, och bröd samt söta saker mycket sällan) är en förutsättning för att kunna erbjuda näringsriktiga skolluncher.

Denna kategori besvarades av **5** skolor.

## Sammanfattning



En skola får bedömningen "Bra lunchutbud!" när rådet för var och en av lunchkomponenterna i tabellen nedan följs.



### Förklaring

Lagad mat erbjuds varje dag

Salladsbuffé med minst 5 komponenter erbjuds

Bröd och smörgåsfett<sup>1</sup> erbjuds

Mjök<sup>1</sup> och vatten erbjuds

Söta drycker erbjuds sällan

Söta bakverk eller glass erbjuds sällan

### 2 poäng

2 rätter eller fler som alla får ta av

Varje dag

Varje dag

Varje dag

Mindre än 1 gång/månad

Mindre än 1 gång/månad

### 1 poäng

En rätt dagligen

Varje dag, men färre än 5 komponenter

1 gång/månad eller mer

1 gång/månad eller mer

### 0 poäng

En lagad rätt serveras inte varje dag

Inte varje dag

Inte varje dag

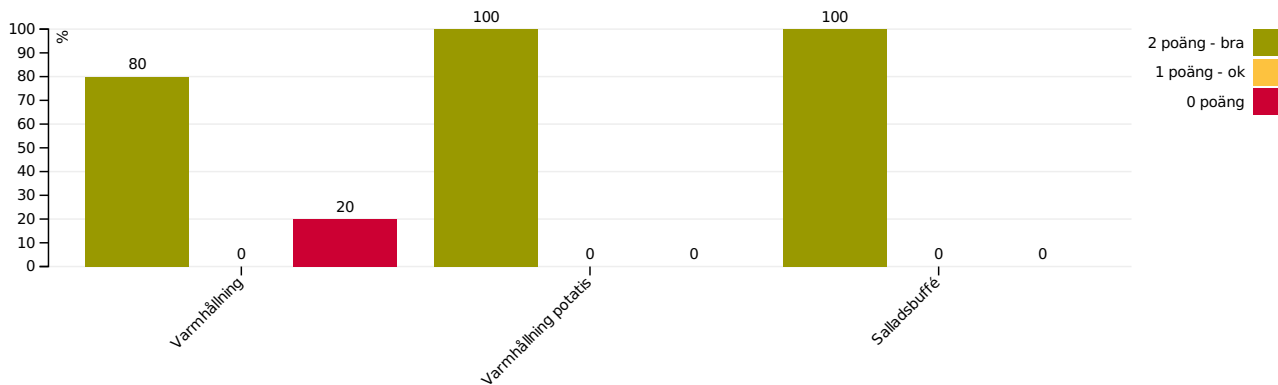
Inte varje dag

1 gång/månad eller mer

1 gång/månad eller mer

<sup>1</sup> Oavsett sort.

## Varmhållning och salladsbordets placering



### Förklaring

Maten (ej potatis) varmhålls längre än 2 timmar

Potatis varmhålls längre än 1 timme

Salladsbufféns placering leder till att eleverna tar av den före den lagade måltiden

### 2 poäng

Mindre än 1 dag/vecka

Mindre än 1 dag/vecka

Ja

### 1 poäng

Varken ja eller nej

### 0 poäng

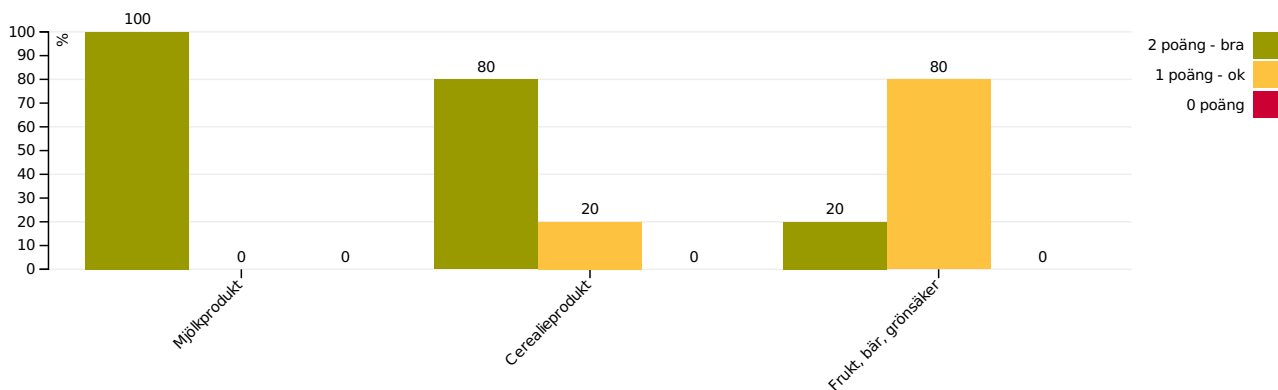
1 dag/vecka eller oftare

1 dag/vecka eller oftare

Nej

## Frukostutbud

Följande graf baseras på svar från skolor som serverar frukost, antal: 5



### Förklaring

En mjölkprodukt (t ex mjölk, fil, yoghurt) eller likvärdigt alternativ erbjuds

En cerealieprodukt (t ex flingor, müsli, gröt, bröd) erbjuds

Frukost, bär eller grönsaker erbjuds (ej juice)

### 2 poäng

Alltid

Alltid

Alltid

### 1 poäng

Minst hälften av gångerna

Minst hälften av gångerna

Minst hälften av gångerna

### 0 poäng

Mer sällan eller aldrig

Mer sällan eller aldrig

Mer sällan eller aldrig

## Frukostutbuds näringsriktighet

Följande graf baseras på svar från skolor som valde att utvärdera frukostutbudet, antal: 0

### Förklaring

Lättmjök eller minimjök (nyckelhålsmärkt)<sup>1</sup>

Sötad mjök (t ex chokladmjök)<sup>1</sup>

Lättfil eller lättyoghurt (nyckelhålsmärkt)<sup>1</sup>

Sötad fil/yoghurt (t ex fruktyoghurt)<sup>1</sup>

Ost med högst 17% fett (nyckelhålsmärkt)<sup>1</sup>

Köttpålägg med högst 10 % fett (nyckelhålsmärkt)<sup>1</sup>

Fiberrika flingor/müsli/gröt med lågt sockernehåll (nyckelhålsmärkt)<sup>1</sup>

Nyckelhålsmärkt smörgåsfett<sup>1</sup>

Söta pålägg (t ex marmelad, chokladkräm, sylt, strösocker)

Söta soppor/krämer

Söta bakverk

### 2 poäng

Alltid

Aldrig

Alltid

Aldrig

Alltid

Alltid

Alltid

Alltid

Mer sällan eller aldrig

Mer sällan eller aldrig

Mer sällan eller aldrig

### 1 poäng

Minst hälften av gångerna

Minst hälften av gångerna

Minst hälften av gångerna

Minst hälften av gångerna

Minst hälften av gångerna

Minst hälften av gångerna

Minst hälften av gångerna

Minst hälften av gångerna

1-3 gånger/månad

1-3 gånger/månad

1-3 gånger/månad

### 0 poäng

Mer sällan eller aldrig

Hälften av gångerna eller mer

Mer sällan eller aldrig

Hälften av gångerna eller mer

Mer sällan eller aldrig

Mer sällan eller aldrig

Mer sällan eller aldrig

Mer sällan eller aldrig

1-5 dagar/vecka

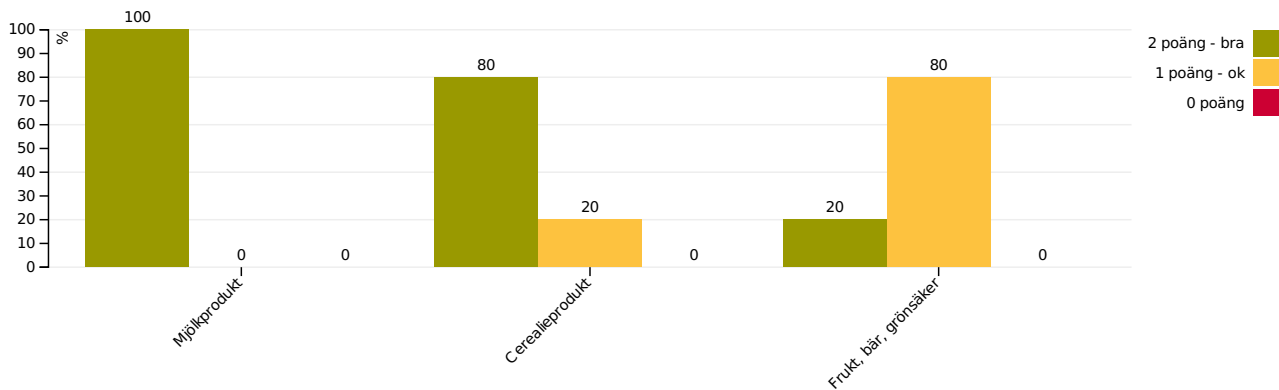
1-5 dagar/vecka

1-5 dagar/vecka

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

## Mellanmåls utbud

Följande graf baseras på svar från skolor som serverar mellanmål, antal: 5



Förklaring	2 poäng	1 poäng	0 poäng
En mjölkprodukt (t ex mjölk, fil, yoghurt) eller likvärdigt alternativ erbjuds	Alltid	Minst hälften av gångerna	Mer sällan eller aldrig
En cerealieprodukt (t ex flingor, müsli, gröt, bröd) erbjuds	Alltid	Minst hälften av gångerna	Mer sällan eller aldrig
Frukt, bär eller grönsaker erbjuds (ej juice)	Alltid	Minst hälften av gångerna	Mer sällan eller aldrig

## Mellanmåls näringsriktighet

Följande graf baseras på svar från skolor som valde att utvärdera mellanmålets utbud, antal: 0

Förklaring	2 poäng	1 poäng	0 poäng
Lättmjölk eller minimjök (nyckelhålsmärkt) <sup>1</sup>	Alltid	Minst hälften av gångerna	Mer sällan eller aldrig
Sötad mjölk (t ex chokladmjök) <sup>1</sup>	Aldrig	Minst hälften av gångerna	Hälften av gångerna eller mer
Lättfil eller lättoghurt (nyckelhålsmärkt) <sup>1</sup>	Alltid	Minst hälften av gångerna	Mer sällan eller aldrig
Sötad fil/yoghurt (t ex fruktyoghurt) <sup>1</sup>	Aldrig	Minst hälften av gångerna	Hälften av gångerna eller mer
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
Söta pålägg (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

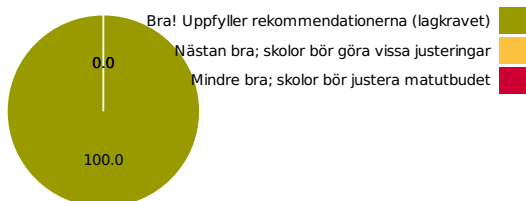
<sup>1</sup>Observera att frågorna var i stil med "När mjölk erbjuds till frukost, hur ofta väljer skolan/fritids lättmjölk/minimjök?"

# Näringsriktighet - lunch

Sedan 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/fullkorn, vitamin D och järn.

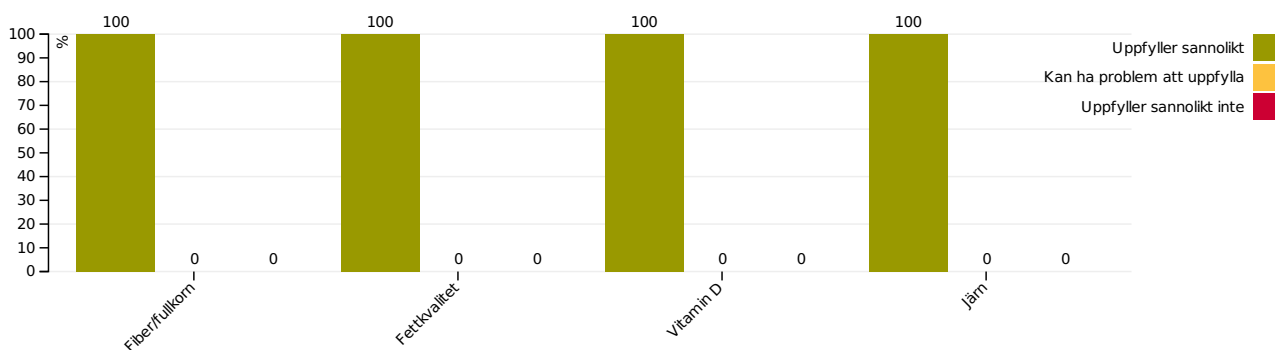
Denna kategori besvarades av 5 skolor.

## Sammanfattning



Per definition måste alla granskade näringskriterier uppfyllas för att en skola ska kunna räknas som att den erbjuder en lunch som är näringsriktig.

## Andel skolor som uppfyller rekommendationen för enskilda näringsämnen



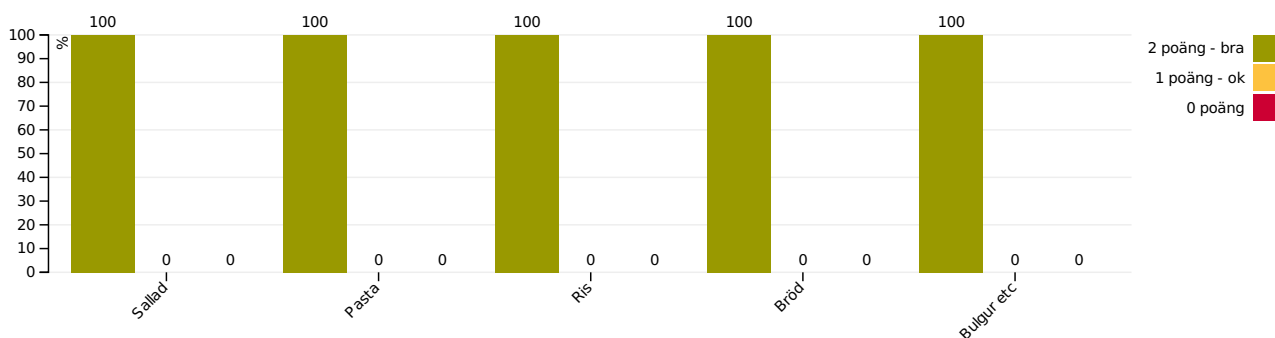
## Nedbrutet resultat för enskilda näringsämnen

**Observera!** För varje enskild skola görs en sammanvägning av ett antal delkriterier för att bedöma om skolan uppfyller näringsrekommendationen för var och en av de fyra näringsämnena. Det är alltså inte nödvändigt att en skola uppfyller varje delkriterium (som redovisas i de följande tabellerna) för att den ska få bedömningen "Uppfyller näringsrekommendationen".

*Således behöver inte heller alla delkriterierna vara uppfyllda för att kommunens sammanlagda resultat ska vara bra.* Om ett delkriterium följs i låg utsträckning men skolornas resultat är bra, är det troligtvis ingenting att bekymra sig över. Följande diagram ska alltså tolkas som ett hjälpmedel för att identifiera relevanta livsmedelskällor i det fall att en stor andel av kommunens skolor inte uppfyller näringsrekommendationen för ett visst näringsämne. För mer information vänligen se skolornas enskilda resultatrapporter eller kontakta kommunens kostchef alternativt [info@skolmatsverige.se](mailto:info@skolmatsverige.se).

## Fiber/fullkorn

Denna rekommendation uppfylldes av 100 % av skolorna.

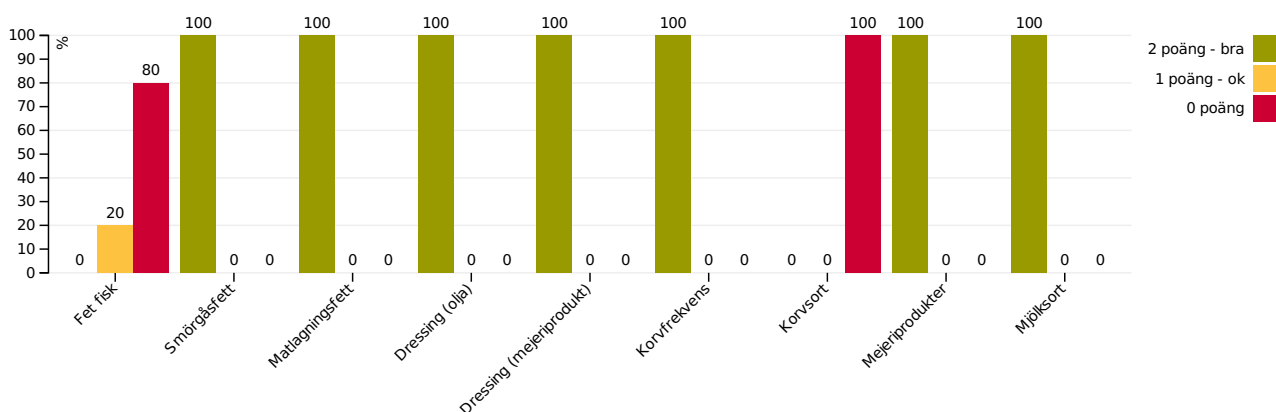




Förklaring (delkriterier)	2 poäng	1 poäng	0 poäng
Salladsbuffén innehåller vanligtvis	Minst 3 grova sorter (inkl. baljväxter)	2 grova sorter inkl. baljväxter	Färre än 2 grova sorter (inkl. baljväxter)
När pasta serveras erbjuds fullkornsvarianter	Minst hälften av gångerna	Mindre än hälften av gångerna	Aldrig
När ris serveras erbjuds fullkornsvarianter	Minst hälften av gångerna	Mindre än hälften av gångerna	Aldrig
När bröd serveras erbjuds fullkornsvarianter	Minst hälften av gångerna		Mindre än hälften av gångerna
Bulgur, quinoa, korngrön, matvete eller fullkornscouscous serveras	4 dagar på 4 veckor eller oftare	1-3 dagar på 4 veckor	0 dagar på 4 veckor

## Fettkvalitet

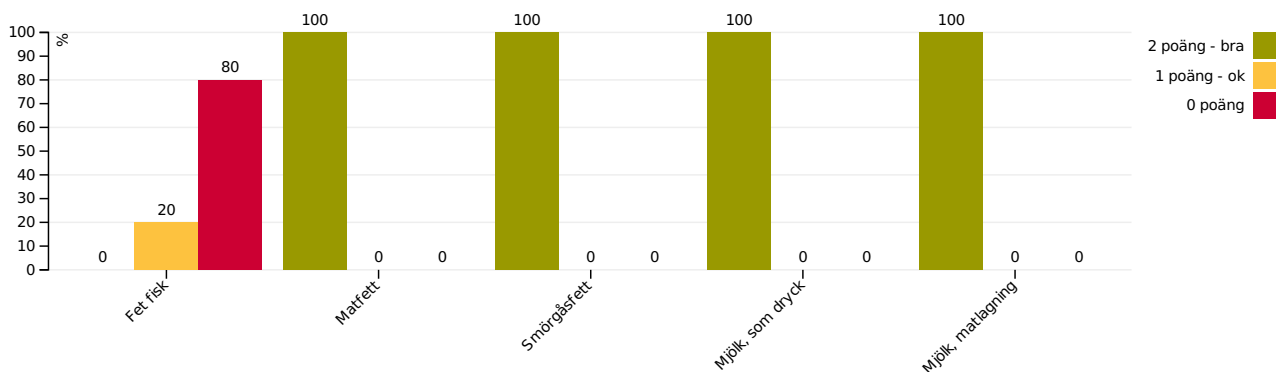
Denna rekommendation uppfylldes av 100 % av skolorna.



Förklaring (delkriterier)	2 poäng	1 poäng	0 poäng
Fet fisk serveras	3 dagar på 4 veckor eller oftare	2 dagar på 4 veckor	Mindre än 2 dagar på 4 veckor
Som smörgåsfett erbjuds	Nyckelhålsmärkt smörgåsfett	Både nyckelhålsmärkt och icke-nyckelhålsmärkt förekommer	Enbart icke-nyckelhålsmärkt smörgåsfett/smör
Som matfett i matlagningen används	Endast flytande smörgåsfett/olja	Både hårt matfett/smör och flytande smörgåsfett/olja	Endast hårt matfett/smör
Dressing/röra baserad på olja erbjuds	Varje dag	1-4 dagar/vecka	Mindre än 1 dag/vecka
Dressing/röra med mejeriprodukt över 15% fetthalt erbjuds	Aldrig	1-3 gånger/månad	1 gång/vecka eller oftare
Korv serveras	Högst 3 dagar på 4 veckor	4 dagar på 4 veckor	5 dagar på 4 veckor eller oftare
Nyckelhålsmärkt korv (max 10 % fett) serveras	Minst hälften av gångerna korv serveras/alt korv serveras ej		Mindre än hälften av gångerna
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	0-3 dagar på 4 veckor	4-6 dagar på 4 veckor	7 dagar på 4 veckor eller oftare
Som mjölk till måltidsdryck erbjuds	Enbart lättmjölk	Enbart mellanmjölk alt. mellanmjölk och lättmjölk	Standardmjölk

## Vitamin D

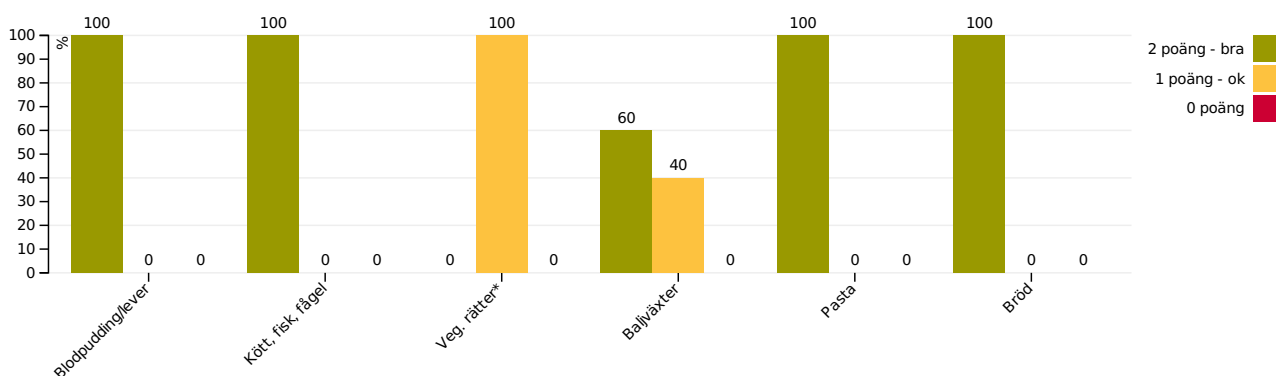
Denna rekommendation uppfylldes av 100 % av skolorna.



Förklaring (delkriterier)	2 poäng	1 poäng	0 poäng
Fet fisk serveras	3 dagar på 4 veckor eller oftare	2 dagar på fyra veckor	Mindre än 2 dagar på 4 veckor
Matfett vid matlagning är D-vitaminberikat	Alltid	Minst hälften av gångerna	Mer sällan eller aldrig
Smörgåsfett är D-vitaminberikat	Alltid	Minst hälften av gångerna	Mer sällan eller aldrig
Mjölk som måltidsdryck är D-vitaminberikat	Alltid	Minst hälften av gångerna	Mer sällan eller aldrig
Mjölk i matlagning är D-vitaminberikat	Alltid	Minst hälften av gångerna	Mer sällan eller aldrig

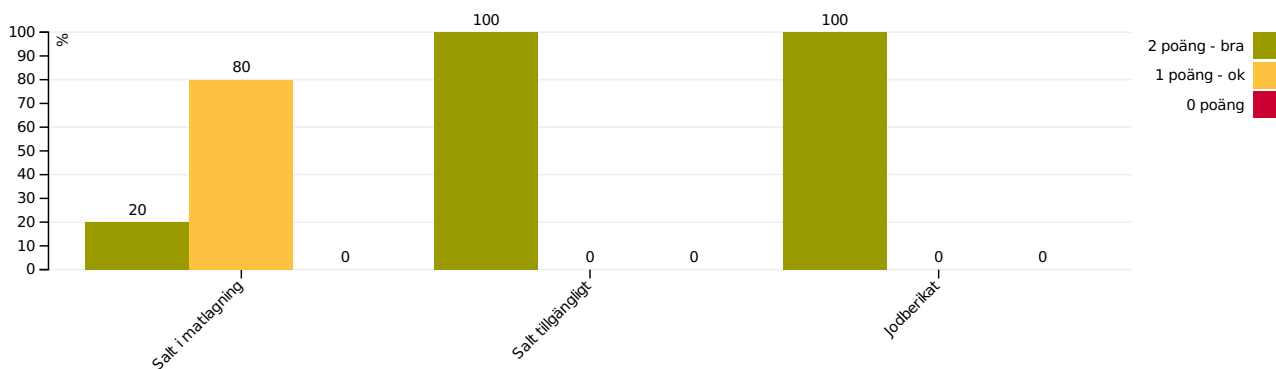
## Järn

Denna rekommendation uppfylldes av 100 % av skolorna.



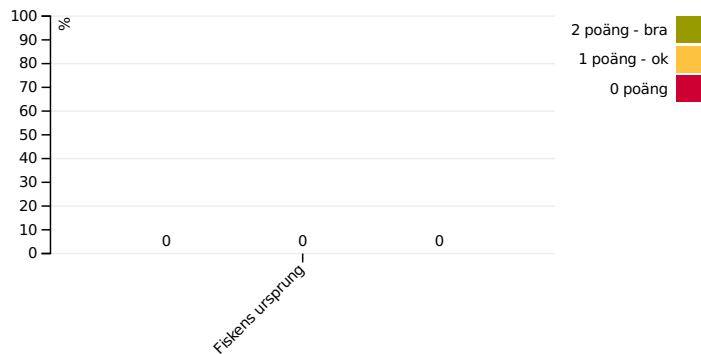
Förklaring (delkriterier)	2 poäng	1 poäng	0 poäng
Blodpudding/lever serveras	1 dag på 4 veckor eller oftare		Mindre än 1 dag på 4 veckor
En rätt med kött, fisk eller fågel serveras	16-20 dagar på 4 veckor	12-15 dagar på 4 veckor	0-11 dagar på 4 veckor
Andel vegetariska rätter med järnrik proteinkälla (t ex baljväxter, sojaprotein, ägg)*1	80-100 %	60-79 %	Mindre än 60 %
Baljväxter i salladsbuffén vanligtvis	2 sorter eller fler	1 sort	Förekommer inte
När pasta serveras erbjuds fullkornsvarianter**	Minst hälften av gångerna		Mindre än hälften av gångerna
När bröd serveras erbjuds fullkornsvarianter	Minst hälften av gångerna		Mindre än hälften av gångerna

## Salt



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

## Den feta fiskens ursprung



### Förklaring

Fisksorter med risk för höga halter miljöföroreningar serveras Aldrig

### 2 poäng

### 1 poäng

En gång per läsår

### 0 poäng

En gång per termin eller oftare

Vissa fisksorter innehåller organiska miljöföroreningar särskilt om de kommer från förorenade områden, till exempel Östersjön, Bottniska viken, Vänern och Vättern. För att undvika risken att ett barns totala intag överstiger detta bör de därför inte serveras i skolan. Detta resultat vägs inte in i bedömningen av skollunchens fettkvalitet.

# Säker mat

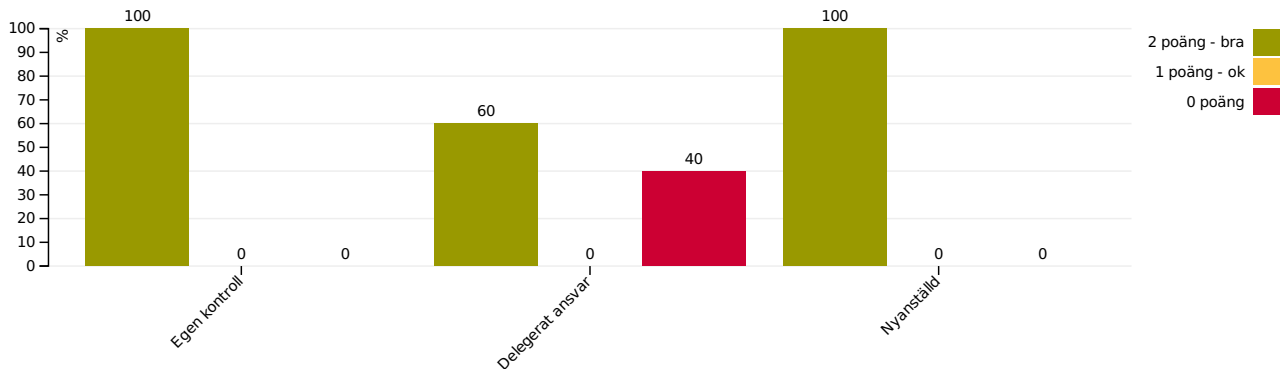
All mat som serveras ska vara säker och riskfri att äta och matgästerna ska inte bli sjuka av maten. Personalen ska ha kompetens inom livsmedelssäkerhet och det ska finnas rutiner för hur risker hanteras, förebyggs och åtgärdas. Här ingår även specialkost för elever med allergi, överkänslighet eller av etiska skäl.

Denna kategori besvarades av 5 skolor.

## Sammanfattning

Genomsnitt för kommunen: 92 %. Lägsta inom kommunen: 89 %. Högsta inom kommunen: 96 %.

## Grundläggande rutiner



### Förklaring

Skolköket har ett system för egen kontroll baserat på den egna verksamheten

En person i köket har fått ett skriftligt delegerat ansvar

All nyanställd personal får en introduktion av ansvarig person

### 2 poäng

Ja, baseras helt på skolans verksamhet

Ja

Ja

### 1 poäng

Ja, men baseras inte helt och hållet på skolans verksamhet

Oftast

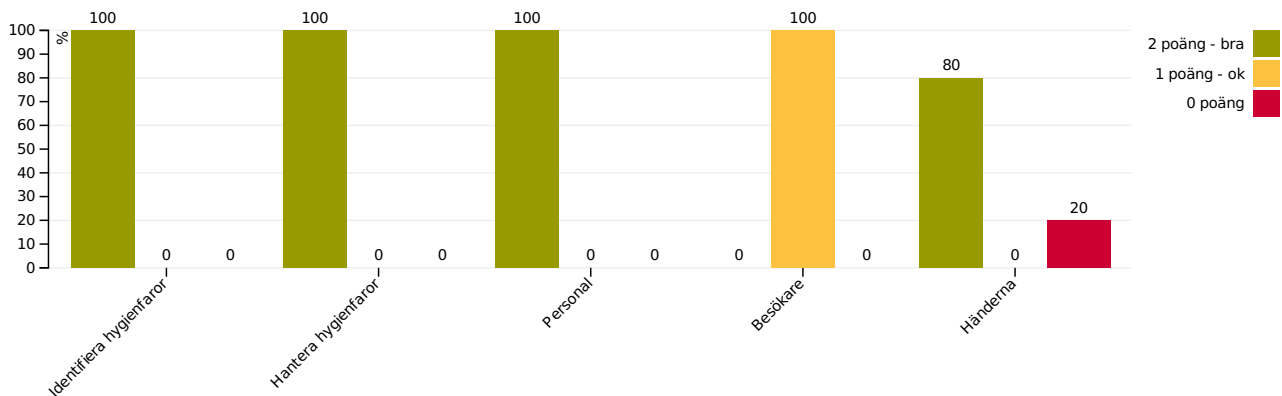
### 0 poäng

Nej

Nej

Nej

## Hygien



### Förklaring

Skolan har tydliga rutiner för att identifiera/dokumentera hygienfaror i verksamheten

Skolan har tydliga rutiner för hantera/åtgärda hygienfaror i verksamheten

Skolan har tydliga rutiner för personlig hygien för personal i köket

Skolan har tydliga rutiner för personlig hygien för besökare i köket

Skolan har rutiner för att eleverna skall tvätta händerna innan skollunchen

### 2 poäng

Ja, och de följs alltid

Ja, och de följs alltid

Ja, och de följs oftast

Ja, och de följs alltid

Ja, och de följs alltid

### 1 poäng

Ja, och de följs oftast

Ja, och de följs oftast

Ja, och de följs alltid

Ja, och de följs oftast

Ja, och de följs oftast

### 0 poäng

Följs sällan/Ska utvecklas/Nej

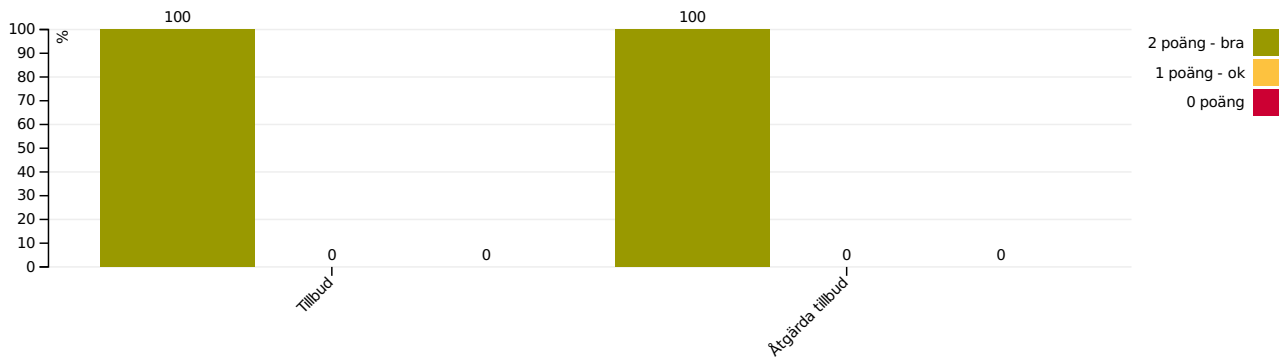
Följs sällan/Ska utvecklas/Nej

Följs sällan/Ska utvecklas/Nej

Följs sällan/Ska utvecklas/Nej

Följs sällan/Ska utvecklas/Nej

## Tillbud



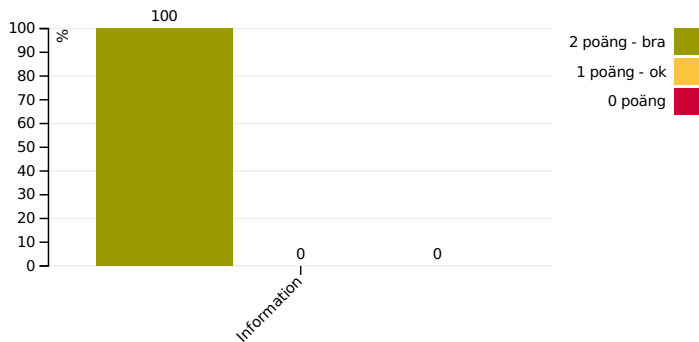
Skolan har tydliga rutiner för hur och till vem tillbud skall rapporteras

Ja, och de följs alltid	Ja, och de följs oftast	Följs sällan/Ska utvecklas/Nej

Skolan har tydliga rutiner för att följa upp och åtgärda eventuella tillbud

Ja, och de följs alltid	Ja, och de följs oftast	Följs sällan/Ska utvecklas/Nej

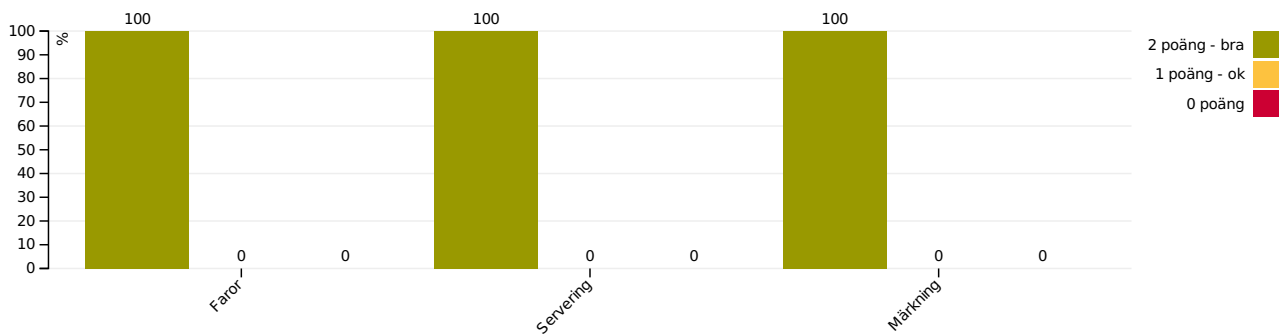
## Medicinsk specialkost



**Förklaring**

2 poäng	1 poäng	0 poäng
Ja	Nej, men planerar att utveckla inom ett år	Nej

Ett behov av specialkost av medicinsk skäl anses förekomma i 5 skolor.  
Följande frågor ställdes endast till dessa skolor.



**Förklaring**

2 poäng	1 poäng	0 poäng
Ja, helt	Ja, delvis	Nej
Ja, och de följs alltid	Ja, och de följs oftast	Följs sällan/Ska utvecklas/Nej
Ja, och de följs alltid	Ja, och de följs oftast	Följs sällan/Ska utvecklas/Nej

# 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.

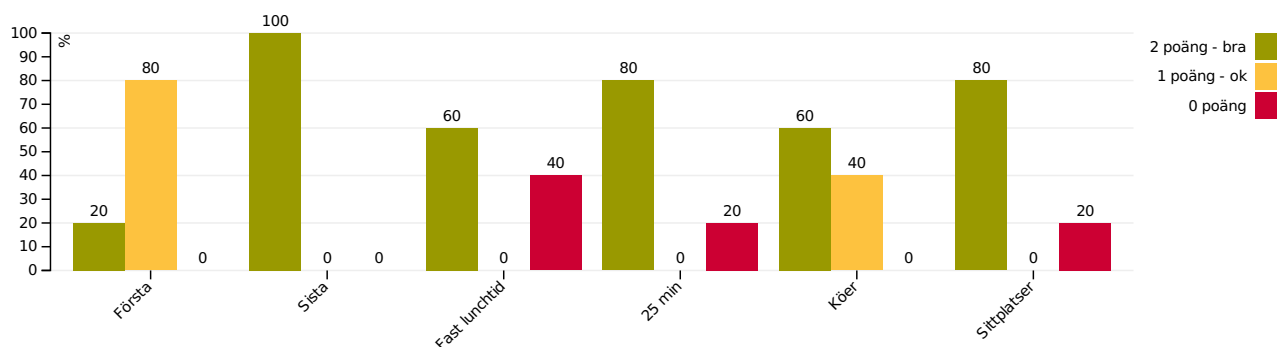
Denna kategori besvarades av 5 skolor.

## Sammanfattning

Genomsnitt för kommunen: 69 %. Lägst inom kommunen: 48 %. Högst inom kommunen: 78 %.

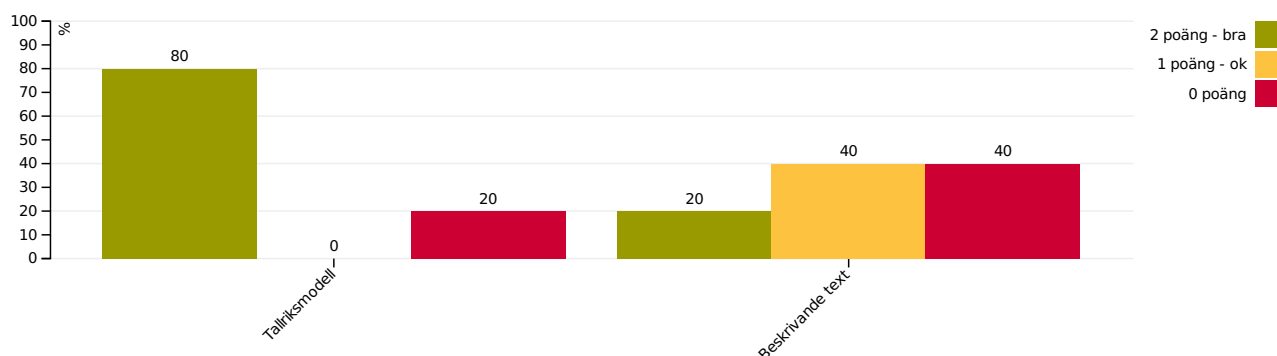
	Antal	%
Antal skolor som angav att de hade ett eget kök	5	100
Antal skolor som angav att de hade en egen skolrestaurang/matsal	5	100

## Schemaläggning



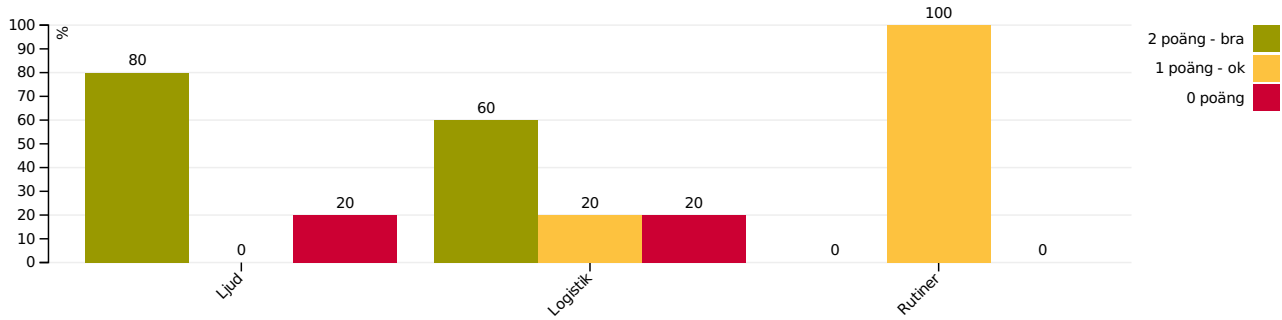
Förklaring	2 poäng	1 poäng	0 poäng
Första lunchpasset börjar	Mellan kl. 11-13	Mellan 10.30 och 11	Innan 10.30 eller efter 13.00
Sista lunchpasset börjar	Mellan kl. 11-13	Mellan 10.30 och 11	Innan 10.30 eller efter 13.00
Andel elever med fast lunchtid varje dag	100 %	75-99 %	Mindre än 75 %
Andel elever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

## Servering



Förklaring	2 poäng	1 poäng	0 poäng
Dagens lunch presenteras upplagd enligt tallriksmodellen	Ja, varje dag	Minst 3 dagar/vecka	Mindre än 3 dagar/vecka
Eleverna kan läsa en beskrivande text om dagens rätt(er) varje dag	Ja, för alla rätter	Ja, för en del rätter	Nej

## Måltidsmiljö



### Förklaring

Ljdsänkande åtgärder har vidtagits i skolrestaurangen

Restaurangen är utformad så att logistik och köer inte stör eleverna som äter

Skolan har tydliga rutiner för att hålla rent och snyggt i restaurangen

### 2 poäng

Ja/Det finns inget behov

Ja

Ja, skriftliga

### 1 poäng

Delvis, det finns behov av fler åtgärder

Delvis, det finns ett visst behov av förbättringar

Ja, muntliga

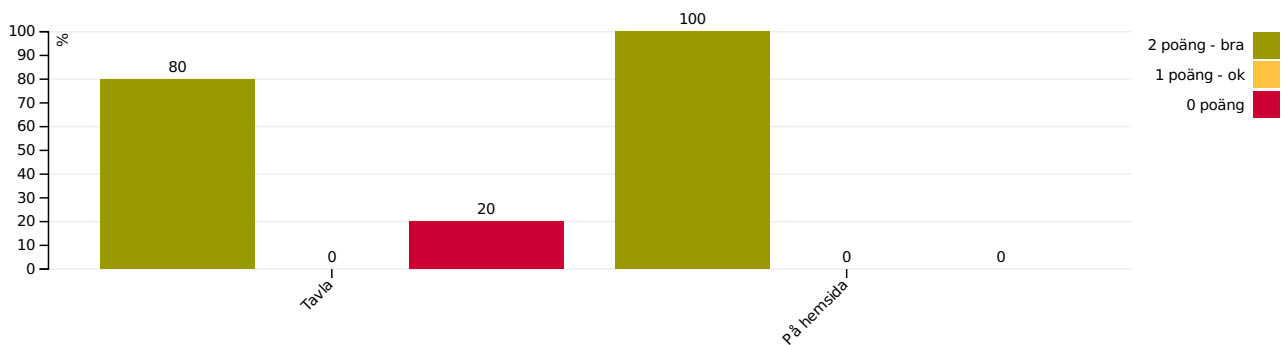
### 0 poäng

Nej, det finns behov av åtgärder

Nej, det finns ett stort behov av åtgärder

Nej

## Kommunikation



### Förklaring

Skolans meny presenteras på en tavla utanför skolrestaurangen eller på annan central plats

Skolans meny presenteras på skolans/kommunens hemsida

### 2 poäng

Ja

Ja

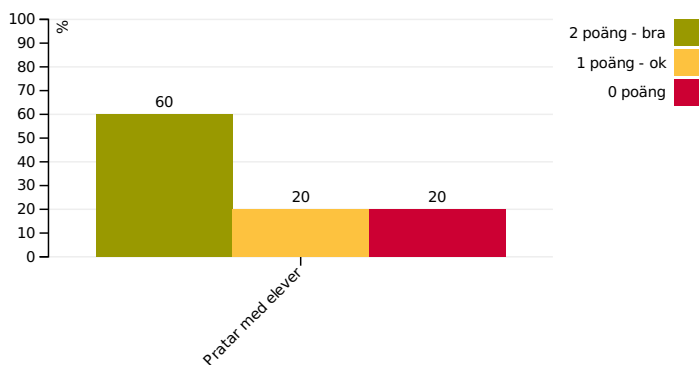
### 1 poäng

### 0 poäng

Nej

Nej

Följande frågorna ställdes endast till skolor som svarade att de hade ett kök:



### Förklaring

Kökschefen (eller motsvarande pratar med eleverna om maten

### 2 poäng

Ja, är ute bland eleverna mycket ofta

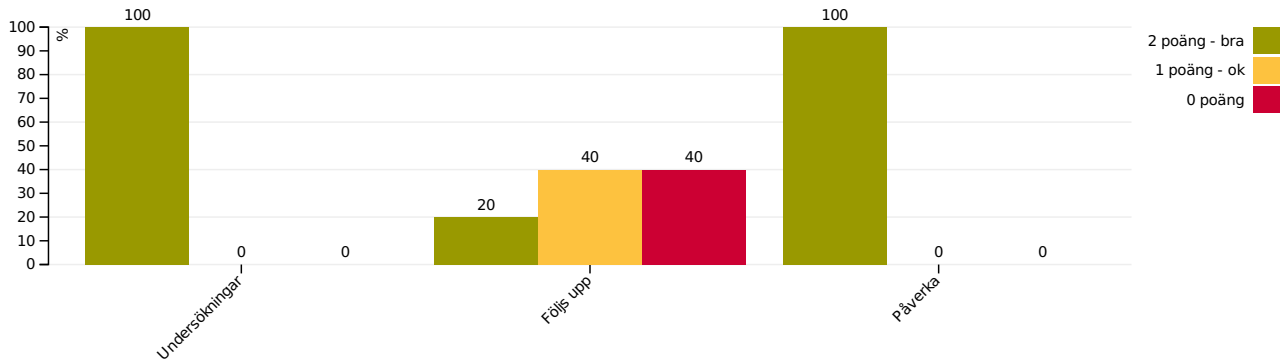
### 1 poäng

Ja, pratar med eleverna ganska ofta

### 0 poäng

Är tillgänglig för eleverna

## Elevinflytande

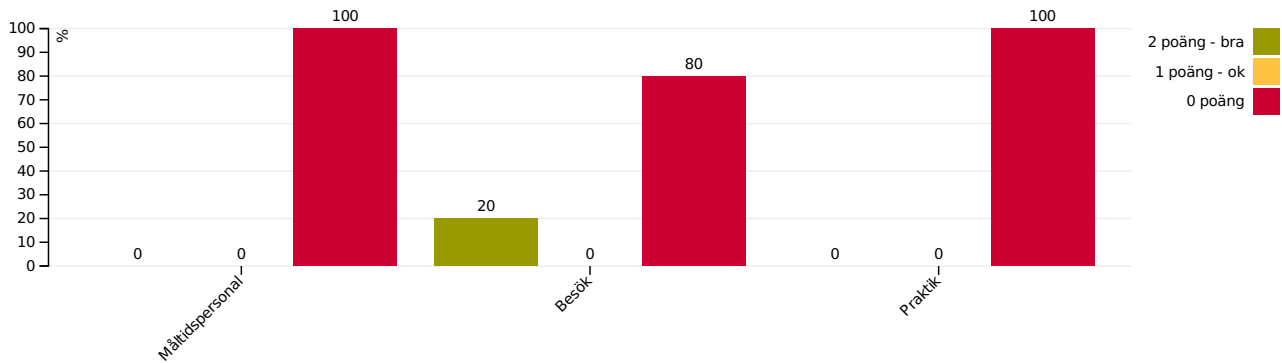


Förklaring	2 poäng	1 poäng	0 poäng
Elevenkätundersökningar genomförs	Varje läsår	Ungefär vartannat år	Mer sällan eller aldrig
Skolan följer upp resultatet från enkätundersökningarna	Ja, resultatet sprids till alla berörda på skolan <sup>1</sup>	Ja, men resultatet sprids inte till alla berörda på skolan <sup>1</sup>	Nej
Eleverna ges möjlighet att påverka skolans måltider	Genom matråd/hälsoråd	Genom elevråd/klassråd/förslagslåda eller liknande	Nej

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

## Integrering i undervisning

Följande frågorna ställdes endast till skolor som svarade att de hade ett kök:

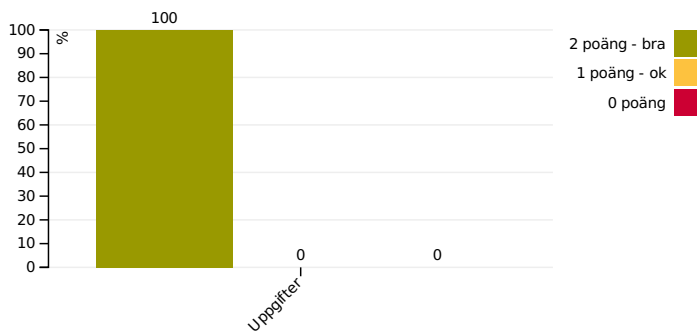


Förklaring	2 poäng	1 poäng	0 poäng
Måltidspersonalen pratar på lektionstid om t ex mat/hälsa/matens miljöpåverkan	Ja, i minst en årskurs <sup>1</sup>		Nej
Klassen gör besök i skolköket	Ja, i minst en årskurs <sup>1</sup>		Nej
Elever får göra praktik i skolköket under matlagning	Ja, i minst en årskurs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

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.

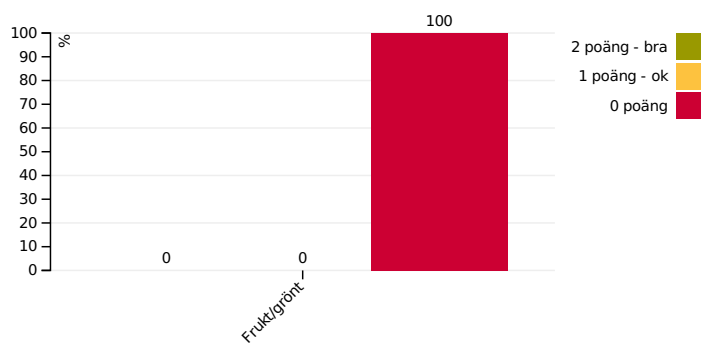
Följande frågan ställdes endast till skolor som svarade att de hade en restaurang:



Elever har schemalagd uppgift att hjälpa till i skolrestaurangen	Ja, i minst en årskurs <sup>1</sup>	Nej
--	-------------------------------------	-----



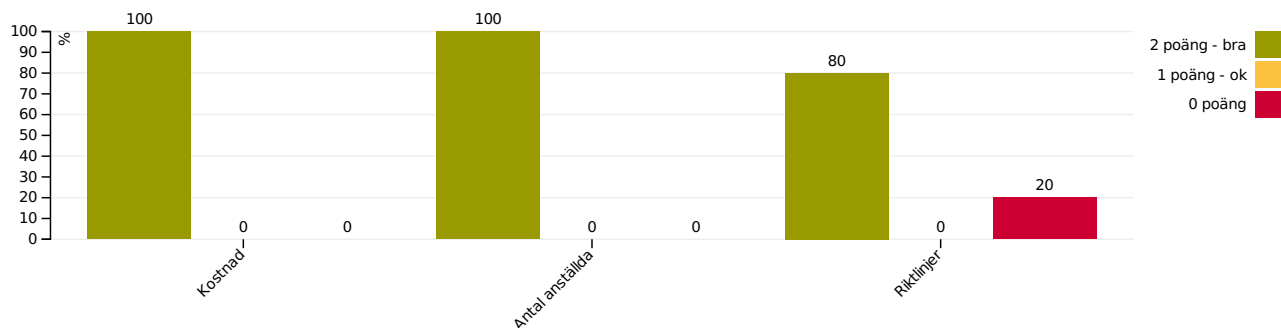
Följande frågan ställdes till alla skolor:



Frukt och grönsaker som i är i säsong presenteras för eleverna      Minst en gång per månad      Några gånger per termin      En gång per termin eller mer sällan

## Den pedagogiska lunchen

Antal	%	
Antal skolor som angav att hela eller delar av skolans personal har till uppgift att äta pedagogisk lunch	5	100



### Förklaring

Personal som äter pedagogiskt får äta skollunchen

Antal anställda som vanligtvis äter pedagogisk lunch

Skolan har tydliga riktlinjer som talar om vad en pedagogisk lunch innebär

### 2 poäng

Kostnadsfritt

Minst 1 vuxen per ca 25 elever

Ja

### 1 poäng

Till reducerat pris

1 vuxen per ca 50 elever

### 0 poäng

Till ordinarie pris

1 vuxen per ca 75 elever eller mer

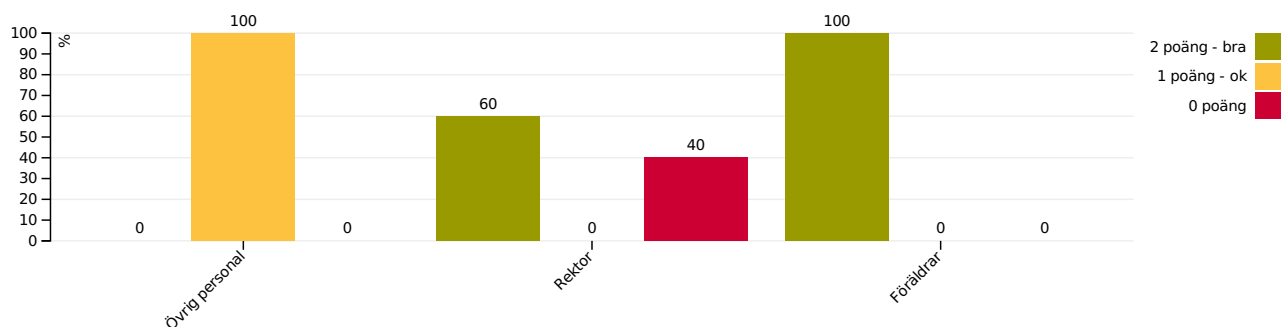
Nej

Följande fråga ställdes endast till skolor som svarade att de hade tydliga riktlinjer:

Antal	%	
Enligt riktlinjerna innebär pedagogisk lunch att äta vid samma bord som elever	4	100

## Andra vuxna i skolrestaurangen

Följande fråga ställdes endast till skolor som svarade att de hade en restaurang:



### Förklaring

Skolpersonal som inte äter pedagogiskt får äta i skolrestaurangen

Rektorn/skolledaren äter i skolrestaurangen

Föräldrar får äta i skolrestaurangen

### 2 poäng

Ja, kostnadsfritt eller till reducerat pris

1-5 dagar/vecka

Ja, minst en gång kostnadsfritt eller till reducerat pris

### 1 poäng

Ja, till ordinarie pris

1-3 dagar/månad

Ja, till ordinarie pris

### 0 poäng

Nej

Mer sällan eller aldrig

Nej

# Miljöpåverkan

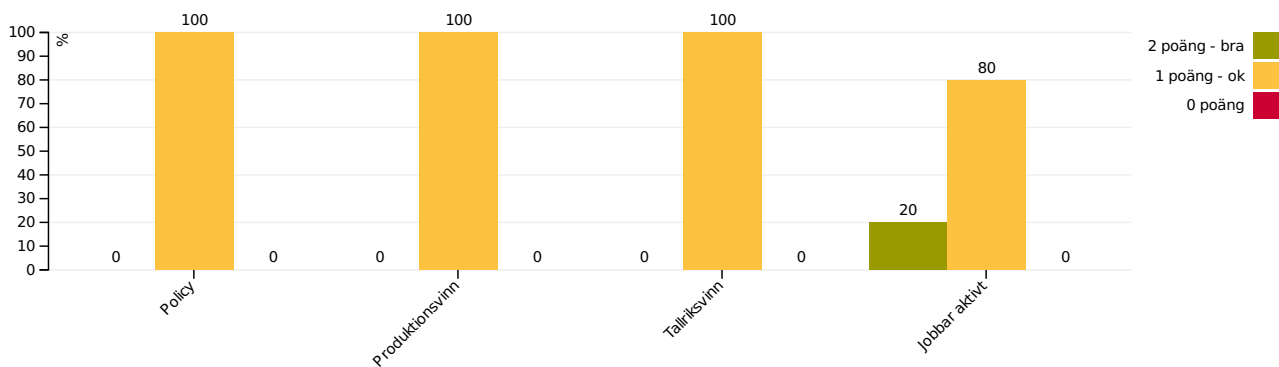
Skolmåltiderna bör vara hållbara och ta hänsyn till miljö och klimat i ett längre perspektiv. Därför är det viktigt att göra medvetna val av bland annat livsmedel och avfallshantering för att belasta miljön så lite som möjligt.

Denna kategori besvarades av 5 skolor.

## Sammanfattning

Genomsnitt för kommunen: 79 %. Lägst inom kommunen: 75 %. Högst inom kommunen: 81 %.

## Svinn



### Förklaring

Skolan har en skriven policy om att minska mängden matsvinn  
 Skolan mäter och dokumenterar svinn i produktionen  
 Skolan mäter och dokumenterar svinn i form av talriksavskrap  
 Skolan jobbar aktivt för att öka elevernas medvetenhet om matsvinnets omfattning och konsekvenser för miljö/ekonomi

### 2 poäng

Ja  
 Ja, varje dag  
 Ja, varje dag  
 Ja, på flera sätt

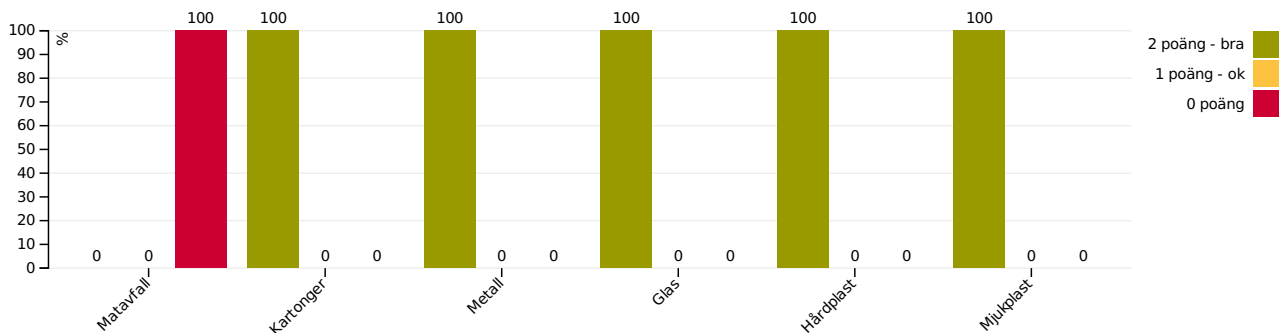
### 1 poäng

Nej, men planerar att skriva inom ett år  
 Minst 1 vecka per termin  
 Minst 1 vecka per termin  
 Ja, på ett sätt

### 0 poäng

Nej  
 Mer sällan eller aldrig  
 Mer sällan eller aldrig  
 Nej

## Avfall



### Förklaring

Matavfall används till kompost eller biogas  
 Kartonger källsorteras  
 Metall källsorteras  
 Glas källsorteras  
 Hårdplast källsorteras  
 Mjukplast källsorteras

### 2 poäng

Nästan allt  
 Allt  
 Allt  
 Allt  
 Allt  
 Allt

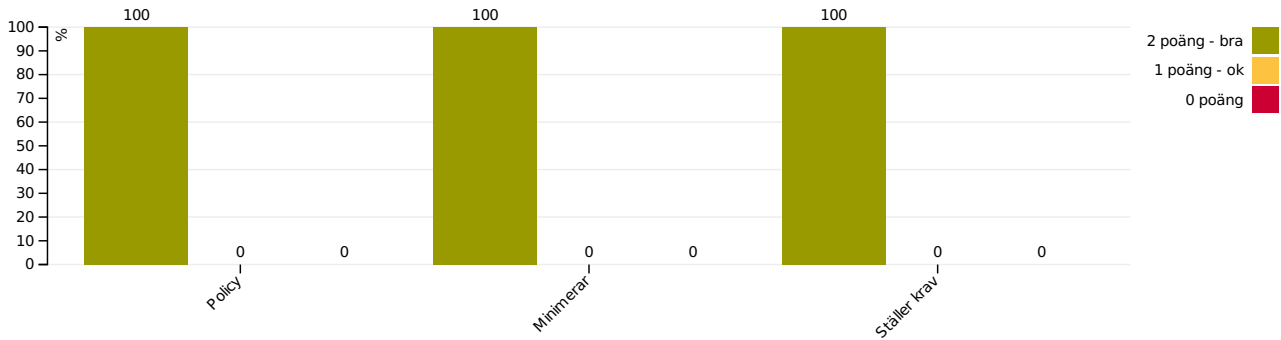
### 1 poäng

Minst hälften  
 Minst hälften  
 Minst hälften  
 Minst hälften  
 Minst hälften  
 Minst hälften

### 0 poäng

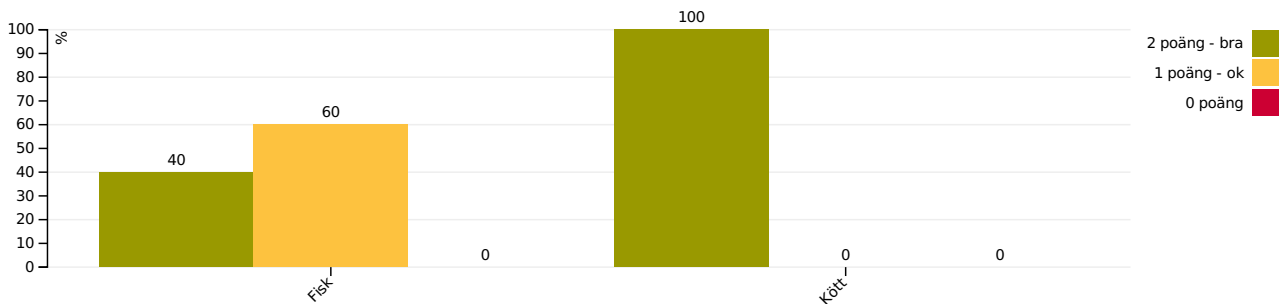
Mindre än hälften  
 Mindre än hälften  
 Mindre än hälften  
 Mindre än hälften  
 Mindre än hälften  
 Mindre än hälften

## Transporter



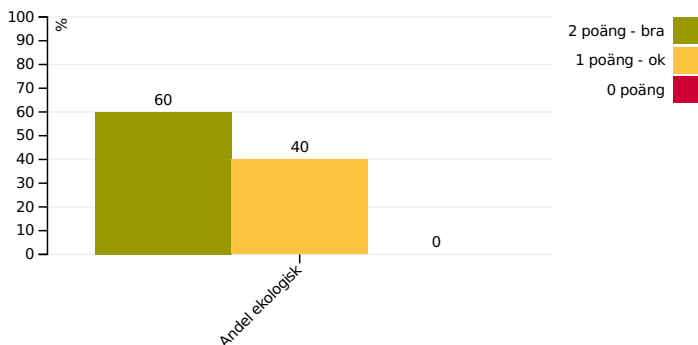
Förklaring	2 poäng	1 poäng	0 poäng
Skolan/kommunen har en skriven policy om att minimera transporter av livsmedel/måltider till skolan	Ja	Nej, men planerar att skriva en inom ett år	Nej
Skolan/kommunen minimerar transporter av livsmedel/måltider till skolan genom att upphandla samordnade transportlösningar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

## Livsmedelsval



Förklaring	2 poäng	1 poäng	0 poäng
Skolan använder fisk från hållbara bestånd	Ja, all fisk	Ja, minst hälften av all fisk	Mindre än hälften av all fisk
Skolan arbetar aktivt för att minska mängden kött som serveras på skolan	Ja		Nej

## Ekologiska livsmedel



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

# 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.

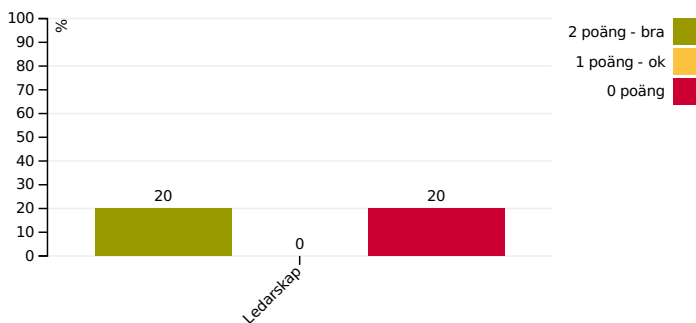
Denna kategori besvarades av 5 skolor.

## Sammanfattning

Genomsnitt för kommunen: 71 %. Lägst inom kommunen: 58 %. Högst inom kommunen: 81 %.

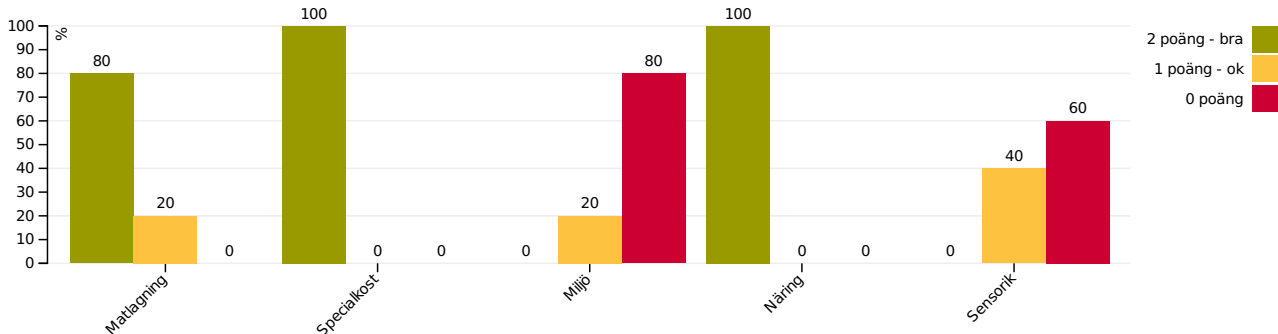
## Personal och kompetens

Denna fråga ingår inte i skolans bedömning om endast en eller två personer arbetar dagligen i köket.



Förklaring	2 poäng	1 poäng	0 poäng
Kökschefen har utbildning inom ledarskap	Ja		Nej

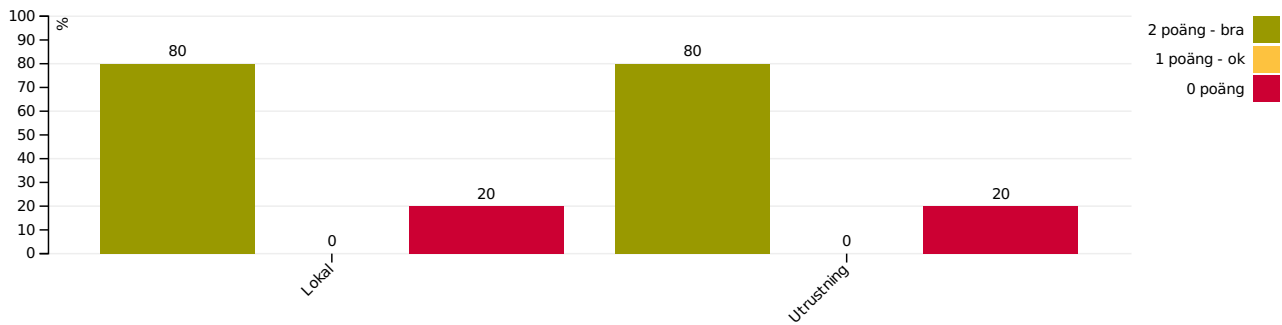
## Utbildning



Förklaring	2 poäng	1 poäng	0 poäng
Matlagning i storkök <sup>1</sup>	Samtliga	En del	Ingen
Medicinsk specialkost <sup>1</sup>	Samtliga	En del	Ingen
Miljöanpassad matlagning <sup>1</sup>	Samtliga	En del	Ingen
Näringslära <sup>1</sup>	Samtliga	En del	Ingen
Sensorik <sup>1</sup>	Samtliga	En del	Ingen

<sup>1</sup>Minst fyra timmar.

## Lokal och utrustning



### Förklaring

Skolköket har bra lokal som är utformad för att på ett säkert sätt laga/hantera bra skolmåltider till alla skolans elever

Skolköket har utrustning som är utformad för att på ett säkert sätt laga/hantera bra skolmåltider till alla skolans elever

### 2 poäng

Ja

Ja

### 1 poäng

Nej, lokalen är i behov av vissa förbättringar

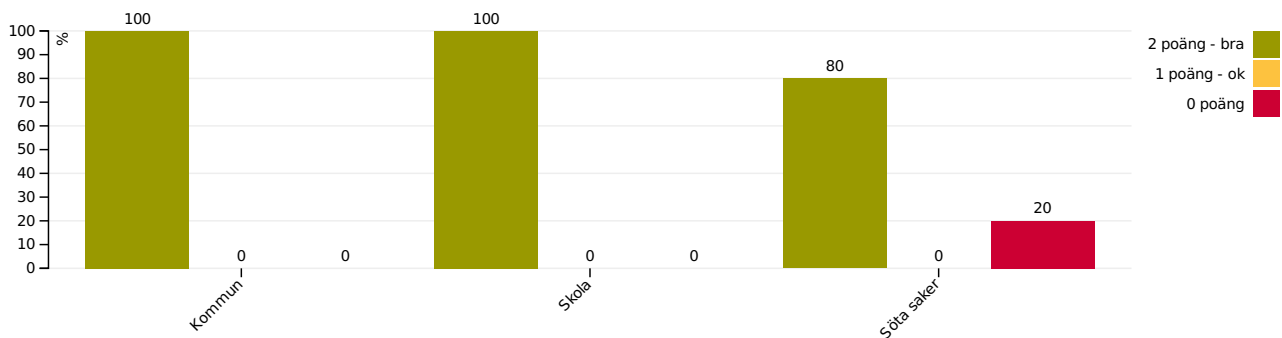
Nej, köket är i behov av vissa förbättringar

### 0 poäng

Nej, lokalen är i stort behov av åtgärder

Nej, köket är i stort behov av åtgärder

## Styrning och policy



### Förklaring

Kommunen har en skriftlig kostpolicy gällande kommunens skolmåltider

Skolan har en skriftlig policy/målsättning gällande skolans måltider

Skolan har tagit ett beslut/policy att begränsa servering av bakverk, söta drycker, glass, godis etc.

### 2 poäng

Ja

Ja

Ja, de får högst serveras ett par gånger per termin

### 1 poäng

Ja, men skolan har inte bestämt hur ofta de får förekomma

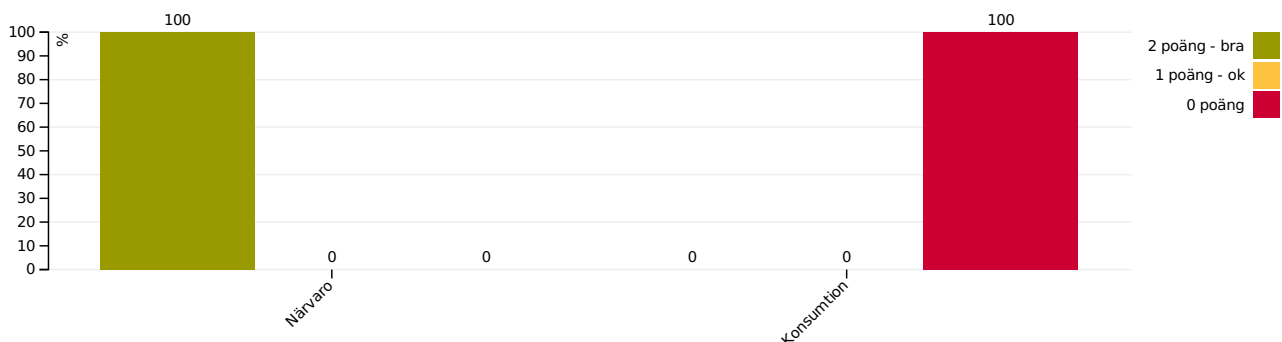
### 0 poäng

Nej

Nej

Nej

## Närvaro och konsumtion



### Förklaring

Skolan mäter närvaro i skolrestaurangen<sup>1</sup>

Skolan mäter/bedömer konsumtion av skollunchen

### 2 poäng

Varje dag

Minst några dagar varje månad

### 1 poäng

Minst några dagar varje månad

### 0 poäng

Sällan eller aldrig

Sällan eller aldrig

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

# Bilaga 1

## Skolor som har använt verktyget under läsåret 2017/18 och deras resultat

Observera att skolan måste ha genomfört kategorin "utbud" för att inkluderas i listan. Skolorna ligger i bokstavsordning.

	<b>Grundutbud (lunch)<sup>1</sup></b>	<b>Näringsriktighet<sup>2</sup></b>	<b>Säker mat<sup>3</sup></b>	<b>Service &amp; pedagogik<sup>3</sup></b>	<b>Miljöpåverkan<sup>3</sup></b>	<b>Organisation &amp; styrning<sup>3</sup></b>
Dejeskolan L-H stadiet	Bra lunchutbud!	Bra!	89 %	73 %	75 %	62 %
Forshaga lärcenter H-stadiet	Bra lunchutbud!	Bra!	89 %	68 %	81 %	81 %
Grossbolsskolan	Bra lunchutbud!	Bra!	96 %	48 %	78 %	58 %
Olsåtersskolan	Bra lunchutbud!	Bra!	89 %	78 %	78 %	75 %
Skivedsskolan	Bra lunchutbud!	Bra!	96 %	75 %	81 %	79 %

<sup>1</sup> Möjliga bedömningar: "Bra lunchutbud!" "Ok, men inte optimalt lunchutbud" och "Mindre bra lunchutbud"

<sup>2</sup> Möjliga bedömningar: "Bra!" = Uppfyller rekommendationerna, "Nästan bra" = Skolan bör göra vissa justeringar, "Mindre bra" = Skolan bör justera matutbudet

<sup>3</sup> Av max 100 %, där 100 % är bäst

saker count5