

Kost i skolan

Om hur maten tillagas och pedagogiska måltider

Viktoría Aronér

Caroline Mähler

Institutionen för barn- och ungdomsvetenskap

Examensarbete 15 hp

Utbildningsvetenskap

Lärarprogrammet 180-240 hp

Vårterminen 2008

Examinator: Eva Berglund

English title: School food



Stockholms
universitet

Kost i skolan

Om hur maten tillagas och pedagogiska måltider

Viktoria Aronér

Caroline Mähler

Sammanfattning

Vi upplever att hälsa är något som samhället anammar mycket just nu och det ges ut mer kokböcker än någonsin. Du ska äta rätt, röra dig rätt och gärna genom någon speciell metod. Vår tanke går då till skolorna och vad eleverna får för mat serverad där. Vi har gjort kvalitativa intervjuer med matmor i två olika skolor och fem pedagoger från fyra olika skolor för att få fram vilka riktlinjer som finns och hur en lunch i matsalen fungerar. Vi har även observerat matsalssituationer i samma skolor som vi intervjuat matmor i, för att få en bredare förståelse för vad som sker under en skollunch. Vår frågeställning har fokuserats kring ansvar och riktlinjer, frågorna till pedagogerna har varit riktade mot deras åsikter om maten och om pedagogiska måltider är något som existerar. Resultatet visar att matmor har huvudansvaret men att rektor beslutar om ekonomin. Pedagogerna gillar att äta gratis men upplever inte några pedagogiska måltider. Det enda som står i skollagen om luncher är att skolan ska erbjuda kostnadsfria skolmåltider. Resultatet av observationerna visar att det finns två måltidsdrycker, det serveras två rätter samt den vuxna närvaron i matsalen är hög.

Nyckelord

Skolmåltid, riktlinjer, matsal, pedagogisk lunch.

Förord

Vi vill tacka de pedagoger och matsalspersonal som har tagit sig tid till att bli intervjuade. Vi vill även tacka vår handledare på Stockholms universitet, Karin Sandqvist som hjälpt oss under tiden med vår uppsats.

Stockholm 2008-05-17

Viktoria Aronér

Caroline Mähler

| | |
|--|----|
| Förord | 3 |
| Inledning | 6 |
| Syfte | 6 |
| Frågeställningar | 6 |
| Definition..... | 7 |
| Bakgrund | 7 |
| Andra länders skolmat | 7 |
| Riktlinjer för skolan | 9 |
| Pedagogisk måltid – vuxennärvaro..... | 9 |
| Måltidsdryck | 10 |
| Skollunchen | 10 |
| Tider..... | 10 |
| Specialkost | 11 |
| Föräldraansvar | 11 |
| Måltidsutveckling | 11 |
| Metod | 12 |
| Urval och urvalsförfarande..... | 12 |
| Undersökningsspersoner..... | 12 |
| Undersökningsmetoder | 12 |
| Intervju..... | 12 |
| Observation..... | 13 |
| Etiska aspekter..... | 13 |
| Resultat | 13 |
| Resultat av intervjuerna med pedagoger..... | 13 |
| Sammanfattning av intervjuresultatet med pedagoger..... | 15 |
| Resultat av intervjuer med husmor på de olika skolorna..... | 15 |
| Sammanfattning av intervjuresultatet med matansvarig | 17 |
| Observationer..... | 18 |
| Hur ser den pedagogiska måltiden ut, finns det en vuxen närvarande? | 18 |
| I vilken form erbjuds måltidsdryck? | 18 |
| Hur serveras maten?..... | 19 |
| Vilka tider äter eleverna? | 20 |
| Diskussion | 20 |
| Andra länders skolmat | 20 |
| Riktlinjer för skolan | 20 |

| | |
|---|-----------|
| Skollunch | 21 |
| Vuxennärvaro | 21 |
| Arbetsätt | 22 |
| <i>Käll- och litteraturförteckning</i> | 23 |
| Intervju | 23 |
| Litteratur | 23 |
| Observationer | 24 |
| Elektroniska källor | 24 |
| <i>Bilagor</i> | 26 |
| Bilaga 1 | 26 |
| Bilaga 2 | 27 |

Inledning

Vi är två lärarstudenter som redan under vår första termin på Lärarhögskolan (nu Stockholms universitet) blev väldigt intresserade av hur kosten i skolmatsalarna fungerar. Detta förstärktes ytterligare när vi läste vår inriktning Lek, idrott och hälsa 40 poäng. Via media och program på tv har maten uppmärksammats i flera olika program. Genom kocken Jamie Olivers matprogram i Storbritannien där han försökte ändra på matsalskökens inställning, i Storbritannien, till mat och försökte göra maten både hälsosam och intressant för barnen att äta.

När många skolbarn inte får i sig tillräckligt med näring under dagen är skollunchen extra viktig. Det måste därför ställas höga krav på skolmatens näringsinnehåll (Ytterfors, 1987). Vi har valt att inrikta vår uppsats mot vilka riktlinjer det finns för hur maten ska se ut i skolan, hur pedagogen upplever maten samt hur denna ser ut i andra länder. Vi har även observerat hur det ser ut i matsalen, tar barnen av maten själva, tar barnen grönsaker eller inte? Vi har valt att inte inrikta oss på miljön i matsalen, hur den påverkar trivseln, dels för att vi har en begränsad tid för uppsatsen och för att vi är mer intresserade av hur kosten planeras och serveras i matsalen. Innehåller maten bra näring? Hur planeras skolmaten? Genom Internet har vi hittat aktuella texter och böcker, men vi har även hittat fakta ur diverse böcker.

Syfte

Vi ville undersöka hur skolmaten i olika länder ser ut och hur riktlinjer i Sveriges skolor är utformade. Genom observationer vill vi även se hur skollunchen fungerar, hur barnen tar mat, vart de sitter samt om det finns någon vuxennärvaro. Genom intervju med matmor ville vi få veta hur och vad för mat som tillagas samt budget. Vi vill ta reda på hur pedagogerna upplever sin matsituation i skolan.

Frågeställningar

Följande frågeställningar har vi:

- Hur ser skolmatssituationen ut i olika länder?

- Vilka riktlinjer finns för kosten i skolor?
- Hur upplever pedagogerna skollunchen?
 - o Vilka förslag på förändringar har pedagogerna?
- Hur fungerar skollunchen i de två skolorna?
- Hur tillagas maten i skolan?

Definition

Pedagogisk lunch innebär i detta arbete att pedagogerna äter tillsammans med eleverna på arbetstid, lunchrast har pedagogerna på annan bestämd tid.

Bakgrund

Eftersom det finns en uppsjö av litteratur i olika former gick vi till en bibliotekarie som hjälpte oss med informationssökning. Efter detta har vi sökt litteratur via Internet samt via olika bibliotek i Stockholm.

Under detta avsnitt kommer vi att redovisa hur skolkosten ser ut i andra länder än Sverige för att ge en så vid bild på kosten som möjligt i ett internationellt perspektiv. Vi kommer även att redovisa vilka riktlinjer som finns för Sveriges skolmat. Eftersom den tryckta litteraturen har varit snäv har vi valt att hämta mer fakta från Internet. När vi använt Internetkällor har vi kritiskt granskat dess för att se deras tillförlitlighet. Genom hela arbetet har vi granskat varje källa för att se om denna är användbar i vårt arbete eller inte.

Andra länders skolmat

Danmark

Det är upp till varje skola att anmäla hur många elever som ska ha mjölk, frukt och grönsaker, föräldrarna betalar 230 danska kronor per halvår för detta, detta är endast ett komplement till den lunch eleverna tar med sig hemifrån. Det är endast en tredjedel av de danska skolorna som har en fast skolmatsal dit eleverna kan gå och äta sin medhavda lunch (Jarlén & Nilsson, 2006).

Norge

I Norge pågår arbetet med skollunch för att utveckla denna så att eleverna ska få gratis skollunch. År 2007 kom en utredning om skolmåltiden kopplat till en bättre hälsa bland elever och ett år senare kom en handlingsplan för detta. Nu ligger det på förslag, i Norge, att varje elev ska få en grönsak eller en frukt gratis per dag, som ett komplement till den medhavda lunchen (Skolmatens venner, www.skolmatensvenner.no).

Finland

Finland erbjuder, som Sverige, gratis skollunch i skolan. Det är stat och kommun som erbjuder en måltid vid lunch (Skolmatens venner, www.skolmatensvenner.no). Skolmaten har serverats i Finland sedan 1948 (Jarlén & Nilsson, 2006).

Storbritannien

Storbritannien arbetar aktivt med skolmaten då de bland annat har förbjudit godisautomater i skolorna. Frukt och grönsaker måste serveras minst två gånger per dag, som föräldrarna betalar för. Från och med år 2008 ska det även bli obligatoriskt för skolorna att erbjuda matlagningslektioner (Skolmatens venner, www.skolmatensvenner.no). Efter år 1980 begränsade man användandet av färsk mat mot användning av fryst mat, därmed kom fett, socker och salt präglade maten mer i Storbritannien (Jarlén & Nilsson, 2006).

Sverige

I Sverige är det lagstadgat att kommunen måste servera gratis skolmat. Sedan bestämmer varje kommun hur mycket pengar som ska läggas på skollunchen. (Bra skolmat, www.braskolmat.se). Livsmedelsverket ger ut råd och riktlinjer för Sveriges skolluncher. Riktlinjerna för skollunchen är till för att användas vid planering, tillagning och för att bibehålla en god kvalitet. Varje dag bör varje elev ha minst två rätter att välja på samt bröd, lättmargarin och salladsbord (Livsmedelsverket, 2001). I skolan är lättmjölk och vatten rekommenderat att dricka till skollunchen (Livsmedelsverket, 2007).

Skolmåltiden startade i slutet av 1940-talet och var helt utbyggd på 1970-talet (Sveriges kommuner och landsting, 2006). Kommunerna tog, år 1967, över ansvaret för skolmaten från

staten (Ytterfors, 1987). Kommunen har fortfarande det övergripande ansvaret och sätter bland annat de ekonomiska ramarna för skolmaten. Sedan år 1997 blev skolmåltiden en lagstadgad rättighet i skollagen för grundskolan (Sveriges kommuner och landsting, 2006). I grundskolan ska skollunchen vara kostnadsfri, men på gymnasiet (som är en frivillig skolform) är inte detta obligatoriskt. Under år 2005/2006 var det cirka 40 kommuner av 290 kommuner som tog en avgift för skolmaten på gymnasiet (Wesslén, www.braskolmat.se).

Riktlinjer för skolan

Kommunerna bestämmer över hur mycket pengar som ska tilldelas skolmaten (Hillén, 2005). Den nya EU-förordningen, som kom i januari 2006, handlar om den nya livsmedelslagstiftningen. Denna lag innebär krav på att all personal inom kostproduktion är professionell och sköter livsmedelshanteringen på rätt sätt mot konsumenten (Sveriges kommuner och landsting, 2006).

Riktlinjerna från Livsmedelsverket har tagits fram för att underlätta för kommun och skolor att lättare planera och erbjuda varierande och attraktiva skolmåltider. Riktlinjerna är framtagna efter de Svenska Näringsrekommendationerna. Dessa är baserade på vad en person (det finns specificerat för alla åldrar) behöver för energi och näringsämnen per dag (Sveriges kommuner och landsting, 2006).

I Livsmedelslagsstiftningen, som är gemensam för alla länder inom den Europeiska Unionen, står det regler kring livsmedelsskötsel och hygien. Dessa ska även följas inom skolan. I EU-förordningen står det regler om hur livsmedelsanläggningarna ska skötas, exempelvis ska lokalerna hållas rena och i gott skick, det ska finnas bra belysning och ventilation. Konsekvenserna av dessa nya regler har bland annat blivit att krav på egenkontroll ökar (Sveriges kommuner och landsting, 2006).

Pedagogisk måltid – vuxennärvaro

Nordlund har i sin bok *Skolmåltider i förändring* redogjort för vuxennärvarons betydelse i matsalen. En del elever upplever den vuxna närvaron som bra för att det är lugnare, det är inte lika stökigt eller söligt. Andra elever upplever inte vuxennärvaron som bra eftersom de upplever att pedagogerna lyssnar på hemligheter (Nordlund, 1997).

Enligt Nordlund (1997) är det inte ovanligt att eleverna äter ensamma hemma innan de går till skolan, därför är rollen som vuxen vid den pedagogiska måltiden extra viktig vid skollunchen.

Vuxennärvaron är ett viktigt inslag för att skapa en bättre lunchmiljö för eleverna. Forskning och erfarenheter visar att barnen äter bättre och det skapar en lugnare miljö vid pedagogiska måltider. Pedagogiska måltider är också en ekonomisk fråga, det är inte alla pedagoger som får fria måltider eller tillräckligt med tid för lunch (Ytterfors, 1987).

Fördelar med att pedagogerna äter med eleverna är social samvaro samt lugnare måltider för eleverna och pedagogerna. Schemalagd skollunch innebär, i de flesta fall, att pedagogerna äter med eleverna i matsalen. Pedagogen hjälper eleverna med bordsskick och kan även medvetet tala om kostvanor och betydelsen av att äta rätt under dagen (Skolöverstyrelsen, 1990).

Måltidsdryck

Det är viktigt att två måltidsdrycker serveras till lunchen så att fler barn får något att dricka vid lunchen. Det är genom val av dryck som energiintaget av maten kan öka, därför måste minst två alternativ finnas. Vissa barn har svårt att uppnå ett tillräckligt energiintag utan mjölk och vissa barn utan vatten (Nordlund, m.fl., 1997).

Skollunchen

Skollunchens främsta uppgift är att erbjuda eleverna en näringsriktig lunch och social samvaro. Det som ofta kännetecknar skolmaten är att man äter under bestämda tider och att maten lagas av professionella matlagare. Fördelen med schemalagd skollunch för alla klasser är att tiden för undervisning kan planeras och att det skapas en god matmiljö med social samvaro (Skolöverstyrelsen, 1990).

Tider

Nordlund har i sin bok *Skolmåltider i förändring* redogjort för när eleverna önskar äta skollunchen om dagarna. De vill inte äta på bestämda platser, inte före klockan 11.00 och de vill äta på samma tid varje dag (Nordlund, 1997). Varje klass ska ha skollunch, aldrig före klockan 11.00, samma tider varje dag. Barn har samma behov som vuxna vad gäller regelbundna måltider och stressfri miljö. Det är rektor och skolstyrelsen som har ansvaret för schemalagningen (Wesslén, www.braskolmat.se).

Specialkost

Kraven på specialkost har ökat och den måste anpassas efter exempelvis allergi, överkänslighet eller religion. Den ökade efterfrågan på specialkost ställer krav på matproduktionen vad gäller kvalité och utbud (Sveriges kommuner och landsting, 2006). I många av Sveriges 290 kommuner serveras det två rätter. Eleverna äter mer om det serveras två rätter. Enligt Livsmedelsverket är riktlinjerna för salladsbord att servera minst fem sorters grönsaker (Wesslén, www.braskolmat.se).

Kommunerna är inte skyldiga att servera någon specialkost. Livsmedelsverket skriver dock att det är prioritet att servera alternativ till den vanliga kosten. Det är kommunens kostchef eller motsvarande som bestämmer hur varierad specialkost som ska serveras (Wesslén, www.braskolmat.se).

Föräldraansvar

Om barnen ensamma får välja mat kommer det automatisk bli mat som innehåller mycket socker, fett och salter. Därför borde inte barnen få ha så stor valfrihet. Föräldrarna har ett ansvar över vad barnen äter. Det bästa vore om föräldrarna var medvetna om vad som är bra för barnen och vad barnen gillar. Då skulle en kompromiss kunna ske och barnens skolluncher bli nyttigare. Föräldrarna måste själva föregå med gott exempel för att kunna få sina barn att äta nyttigare och ändra deras matvanor. Föräldrarnas ansvar ligger även i att de måste se vad barnen föredrar för mat (Predicting children's meal preferences: How much do parents know?, 2008).

Måltidsutveckling

För att göra en utveckling av måltidsverksamheter kan följande göras. Första steget är att göra en analys av verksamheten, vilka lokaler, vad finns för typ av ekonomi etcetera. När verksamheten är kartlagd och analyserad utifrån dess goda och mindre bra sidor är nästa steg planera och utveckla. Det är viktigt att förändra i rätt ordning, analysera olika typer av konsekvenser som inträffar om man gör en ekonomisk investering etcetera. De två nästkommande steg innebär att genomföra förändringarna och följa upp/utvärdera (Sveriges kommuner och landsting, 2006).

Metod

Urval och urvalsförfarande

Vi har valt att göra två större intervjuer på två olika skolor, med den matansvarige (husmor) på varje skola, för att få en vidare blick på hur matsalen fungerar, allt från ekonomi till planering av matsedeln. Det är även på dessa två skolor som vi har observerat elever under deras skollunch. Vi har även gjort fem intervjuer med fem pedagoger på fyra skolor.

På Skola 1 samt Skola 2 har vi intervjuat de matansvariga, observerat samt intervjuat en pedagog. Skola 1 som sträcker sig från förskolan till år 3 har cirka 250 elever. Skolan ligger söder om Stockholm. Skola 2 sträcker sig från förskolan till år 9 och har cirka 900 elever. Skolan ligger i centrala Stockholm.

Det har varit svårt att hitta nyproducerad litteratur, vi har därför valt att använda Internet som källa. Ett problem med att använda Internetkällor har varit att det har varit svårt att hitta tillförlitliga källor.

Undersökningsspersoner

Samtliga fem intervjuade pedagoger var kvinnor och jobbar i klass som klasslärare. Alla pedagoger arbetar i Stockholms län, förutom Pedagog 2 som arbetar i Kronobergs län. Pedagog 1 och 3 är från Skola 1 och 2. Skolan, som Pedagog 2, arbetar på har cirka 350 elever och sträcker sig från förskolan till år 9. Pedagog 4 och 5 arbetar på en skola som har cirka 300 elever och sträcker sig från förskolan till år 5.

Husmor 1 och 2 arbetar på Skola 1 och 2.

Undersökningsmetoder

Intervju

I Svenssons och Starrins (1996) bok *Kvalitativa studier i teori och praktik* har vi fått vägledning i intervjuteknik. Vi har använt oss av kvalitativa intervjuer när vi intervjuat matansvariga samt pedagoger.

Vi har intervjuat matansvariga för att ha en grund att stå på vad gäller riktlinjer och planering av mat. Intervjuerna med husmödrarna tog cirka femtio minuter, de var förberedda, genom att vi hade bokat tid för intervjuerna och berättat om intervjuens och uppsatsens syfte. Båda intervjuerna ägde rum i skolans matsal.

Vi har intervjuat pedagoger om hur de upplever skollunchen samt om, och i så fall, hur den kan förbättras. Intervjuerna har gått till på det sättet att vi har skrivit ner det som pedagogen säger. Intervjuerna har pågått från fem minuter till femton minuter. En intervju har skett på telefon och de andra fyra på pedagogens arbetsplats. Intervjuerna har tagit från fem minuter till en kvart att genomföra beroende på hur mycket tid pedagogerna hade och hur intresserade de var av ämnet.

Observation

Vi har, under fyra veckor á 20 minuter per tillfälle, gjort observationer på de två skolor vi intervjuade matansvarig på. Detta för att få en förståelse för hur klimatet kring maten är: tar eleverna mycket av maten, pågår det ett pedagogiskt samtal kring matbordet etcetera. Observationerna har skett samtidigt som vi själva varit där och ätit lunch.

Etiska aspekter

Vi har tagit hänsyn till de Etiska regler och riktlinjer enligt Vetenskapsrådet kring intervjuer samt observationer. Vi har informerat de personer vi intervjuat om att deras namn inte kommer publiceras och inte heller deras namn på skola. De intervjuade har även fått godkänna nyttjanderätten, att vi inte kommer använda deras information i annat syfte än till vår uppsats. Vi har fått samtycke till alla intervjuer innan vi gjorde dessa, då informerade vi om intervjuens och arbetets syfte samt att alla intervjusvar är konfidentiella (Werner, www.vr.se).

Resultat

Resultat av intervjuerna med pedagoger

Det vi fick reda på genom de intervjuer vi gjort var om pedagogerna betalar något för sin lunch, om de äter lunch i skolans matsal om de äter tillsammans med barnen och vad de själva

tycker om skolmåltiderna. Se bilaga 1 och 2 för intervjufrågor till pedagogerna samt matansvariga. Förkortningen Ped. står för pedagog.

- Var äter du din lunch?

Ped.1. äter oftast mat tillsammans med barnen.

Ped.2. äter lunch en gång i veckan med barnen då det är pedagogiska luncher. Annars äter hon i personalmatsalen och har med sig egen mat.

Ped.3. äter sin lunch i personalmatsalen.

Ped.4. äter sin lunch i skolans matsal.

Ped.5. äter i skolans matsal.

- o Vad äter du till lunch?

Alla de pedagoger som äter i matsalen äter den maten som serveras till både elever och personal. De som inte äter med barnen har med sig egen lunch och den varierar.

- Hur mycket betalar du för din lunch?

Ped.1. säger att den pedagogiska lunchen är gratis.

Ped.2. får betala 50 kronor per gång när hon äter i matsalen tillsammans med eleverna.

Ped.3. betalar 10 kronor för en pedagogisk lunch om hon äter i matsalen.

Ped.4. säger att den pedagogiska lunchen är gratis

Ped.5. säger att den pedagogiska lunchen är gratis.

- Är portionerna tillräckliga?

Ped.1. säger att maten är tillräcklig, förutom när det är populära rätter, såsom pannkakor.

Ped.2. säger att det alltid finns tillräckligt med mat. Det finns alltid två rätter att välja på och ett salladsbord.

Ped.3. säger att maten är tillräcklig men inte när det är populära rätter, då tar maten slut fort.

Ped.4. säger att maten inte alltid är tillräcklig, men att det finns ett bra salladsbord att komplettera med.

Ped.5. säger att det finns tillräckligt med mat.

- Har du något förslag på förbättring eller förändring av skolmaten?
Alla pedagoger vill ha mer grönsaker som tilltalar eleverna och att det ska finnas möjlighet för husmor och anställda i köket att laga maten själv på skolan.

Sammanfattning av intervjuresultatet med pedagoger

De flesta pedagoger äter sin lunch i skolans matsal. De äter den maten som serveras både till elever och till personal. Om de inte äter i matsalen har de med sig egen lunch. Tre av de fem intervjuade pedagogerna äter gratis pedagogiska luncher medan två betalar för sina luncher. En pedagogisk lunch kan kosta mellan 0 och 50 kronor per gång. De intervjuade pedagogerna tycker för det mesta att luncherna är tillräckliga, skulle de inte vara det, till exempel när det är en populär rätt kan de ofta komplettera med salladsbordet. På frågan om de har något förslag på förbättring, vill de ha mer grönsaker som tilltalar eleverna och att skolan får möjlighet att laga mer av maten själva.

Resultat av intervjuer med husmor på de olika skolorna

Syftet med att intervjua matmor på Skola 1 och Skola 2 är att få reda på vem som bär ansvaret och planerar måltiderna. Vad en matmor har för uppgifter i skolköket och om det finns några riktlinjer att följa.

- Hur många arbetar i matsalen?
De båda skolorna har nästan lika många anställda i köken. Upp till sex personer förutom husmor. Husmor 2 har en varierande personalstyrka beroende på hur mycket det är att göra. Vad som bestämmer när det är mycket eller lite att göra framgår inte av intervjun.
- Vem bestämmer personalstyrkan?
Husmor 1 svarar att det är rektorn som bestämmer personalstyrkan och Husmor 2 tror att det är skolchefen. Vad Husmor 2 menar med skolchef är oklart.
- Hur produceras maten?
Båda skolorna tillagar maten på plats både till den skolan köket finns i och till andra skolor i samma rektorsområde. Men det finns rätter som kommer färdigt till exempel

köttbullar. Kommunerna har speciella avtal med alla skolkök och leverantörer så att priserna pressas ner. Husmor 2 får också färdigskivad potatis.

- Hur planeras maten?

Det är inte självklart att det är husmor som planerar maten. I båda köken får husmor mer eller mindre hjälp av personalen. Båda husmödrarna säger att det inte finns några direkta riktlinjer, utan att de försöker vara realistiska. Husmor 1 nämner också att de försöker ta hänsyn till vad matrådet kommer med för förslag. Båda skolorna har så kallade önskerätter. Husmor 1 har spridit ut dessa rätter på hela terminen medan Husmor 2 har en önskevecka per termin.

- Hur förvaras maten?

Maten förvaras i värmeskåp tills servering.

- Hur många äter i matsalen?

Hos Husmor 1 har skolan 900 elever, som äter i matsalen och hos Husmor 2 äter 250 elever i matsalen.

- Vad gör ni med mat som bli över?

Husmor 1 slänger alla mat som är framtagen och fryser ner det som ännu inte serverats i en nedkylare som fryser maten på mindre än två timmar. Husmor 2 slänger också all mat som är framtagen till serveringsstationen och sparar rester som ännu inte serverats. Resterna värms upp en till två dagar senare.

- Mellan vilka tider är matsalen öppen?

De första eleverna kommer på båda skolorna klockan 10.20 eller 10.30 och de sista klockan 12.20.

- Hur ser budgeten ut?

Båda skolorna har liknande budget. De får upp till 7 kronor per elev. Dryck och specialkost ingår i priset på båda skolorna.

- Vad betalar pedagogerna för vad de äter?

På skolan där Husmor 1 arbetar betalar pedagogerna i år 0-3 ingenting för sina pedagogiska måltider, andra som äter i matsalen betalar 15 kronor per gång. På skolan där Husmor 2 jobbar betalar de pedagoger som äter så kallade pedagogiska måltider 10 kronor, andra som kommer och vill äta betalar 25 kronor. Priserna är mest som en symbolisk summa, och ibland bjuder skolorna föräldrarna på smakportioner. Men de får inte komma flera gånger om året och äta, då måste de betala.

- Finns det några bestämmelser om hur mycket eleverna får äta?

Här skiljer sig de två skolorna åt. Husmor 2 svarar att det är självklart att vi har, anledningen är att de populära rätterna tar slut så fort. Husmor 1 svarar att de egentligen inte har det. Om eleverna frågar får de ta mer mat.

- Vad har ni för specialkost på skolan?

Båda husmödrarna räknar upp den specialkost som finns på respektive skola, den är ungefär lika på båda skolorna. Det som skiljer husmödrarna åt är sättet att prata om specialkost. Husmor 2 svarar att det är muslimsk kost som serveras till muslimer medan Husmor 1 talar om att mat som utesluter fläsk är något de måste ta hänsyn till på skolan. Båda husmödrarna vill laga mer ekologiskt, men känner att ekonomin hindrar dem.

Sammanfattning av intervjuresultatet med matansvarig

Båda skolorna upplever vi arbetar relativt lika. De lagar mat till hela rektorsområdet inte bara till sig själva, maten lagas på plats i köket och båda skolorna använder råvaror. De har ungefär 7 kronor per elev att hålla budgeten med och då ska både specialkost samt dryck till maten ingå. De låter matrådet vara med och bestämma mat genom att ha önskerätter. Maten förvaras i värmeskåp innan servering eftersom den lagas på plats. Båda husmödrarna är engagerade i sitt arbete och strävar efter att ta matlagningen ett steg närmare ekologisk.

I skolan där Husmor 1 arbetar betalar de pedagoger som arbetar från förskoleklass upp till år tre ingenting för sina pedagogiska måltider. Andra besökare inklusive pedagoger i högre årskurser och anställda på skolan betalar 15 kronor per gång. I den andra skolan där Husmor 2 arbetar betalar alla pedagoger som äter pedagogiska måltider tio kronor per gång och andra

besökare inklusive anställda på skolan betalar 25 kronor per gång. I båda skolorna får föräldrar äta smakportioner när de hälsar på.

I Skola 1 får eleverna äta så mycket de vill medan de elever i Skola 2 har bestämmelser om hur stora portionerna är.

När husmödrarna talar om vilka olika specialkosterna de tillagar tar båda upp rätterna som inte innehåller fläsk. Husmor 1 benämner den specialkosten som en rätt utan fläsk medan Husmor 2 benämner den som muslimsk kost. Vi är inte säkra på vad skillnaden är i innerbörden men vi har uppmärksammat att de har olika uttryck.

Observationer

Hur ser den pedagogiska måltiden ut, finns det en vuxen närvarande?

Det är alltid minst en vuxen per bord som hjälper eleverna med bordsskick, rättar till stolen eller bara samtalar. Det sociala samspelet pågår hela tiden mellan elev-lärare, lärare-lärare, elev-elev, matsalspersonal-elev och matsalspersonal-lärare (Skola 1, 2008-02. 2008-03).

Det är mer livat vid de borden där det inte sitter någon lärare. Eftersom eleverna från år noll till år tre har bestämda platser blir det så att klassläraren också alltid sitter på samma plats, om det inte hänt något speciellt under dagen och klassläraren byter plats på någon. Det sker inget speciellt samtal under lunchen mellan läraren och eleverna. Det som hade kunnat vara en pedagogisklunch är "bara" en lunch (Skola 2, 2008-02. 2008-03).

De yngre eleverna ifrån förskoleklassen upp till år tre, äter med sina lärare. De har tilldelade bord och bestämda platser. I matsalen jobbar förutom matsalspersonalen lärarna på skolan, som matvärdar. De går efter ett schema och de måste signera när de kommer och när de går. Det är mest för att hålla reda på de äldre eleverna (Skola 2, 2008-02. 2008-03).

I vilken form erbjuds måltidsdryck?

Det erbjuds vatten eller lättnmjölk till lunchen. De flesta elever dricker lättnmjölk till maten (Skola 1, 2008-02. 2008-03).

Eleverna har tre alternativ till dryck. Lättnmjölk, vatten och kolsyrat vatten. De flesta dricker mjölk (Skola 2, 2008-02. 2008-03).

Hur serveras maten?

Matupplägget ser ut som följer: först kommer salladsbord där salladen är uppdelad i olika burkar och skålar. Det förekommer vid enstaka tillfällen att det finns blandad sallad, annars är det kalla, kokta eller råa morötter, riven vitkål, olika bönor, ärter, gurksallad etcetera. Efter salladsbordet kommer den varma maten, två rätter. Ovanför matblecken (bleck = ungsplåtsstorlek placeras över vattenbad för att hålla värmen i långa serveringsdiskar) hänger en skylt som förklarar vad dagens maträtt är samt hur mycket man får ta, exempelvis 2 fiskpinnar. Lite längre bort från serveringsdisken finns knäckebröd med smörbyttor samt lättnmjölk. Om man vill ha vatten får man gå till ett mindre kök, som finns i matsalen och ta själva. Eleverna tar grönsaker själva, men när det är någon elev som inte har tagit grönsaker på sin tallrik säger matsalspersonalen till om att de måste ta minst en grönsak. Barnen får inte ta från de varma rätterna själva, det är matsalspersonalen som portionerar ut (Skola 1, 2008-02. 2008-03).

När det serveras mat som pannkakor, köttbullar eller spaghetti tar barnen fler gånger och det är inte många elever som slänger mat. Det är mer liv och rörelse när det är dessa rätter, barnen pratar glatt och de springer för att ta mer mat, de stannar kvar längre i matsalen innan det är dags för rast. När det serveras, exempelvis, fisk, ärtsoppa eller pyttipanna är det många elever och pedagoger som tar lite på tallriken och det slängs mycket mat. Däremot är det fler som äter knäckebröd under dessa måltider, än de som är mer populära att ta mer av (Skola 1, 2008-02. 2008-03).

Matupplägget på skola 2 ser ut så att eleverna först tar varmrätten, det finns alltid två alternativ varav den ena är vegetarisk. Om det serveras potatis ligger alltid den i första blecket. Sen följer den icke vegetariska rätten, och sist den vegetariska. Ovanför maten hänger det små skyltar som beskriver vad det är som serveras och ibland vad rätten innehåller. All specialmat, förutom den vegetariska står i ett eget värmeskåp längst in i matsalen vid köket. De elever som behöver specialmat tar sin tallrik och går direkt till det skåpet. I skåpet ligger små lappar på varje bleck där det står vad det är för mat (Skola 2, 2008-02. 2008-03).

På salladsbordet finns det alltid fem olika sorters grönsaker att välja på och en blandad sallad. Salladsbordet är olika för varje dag, eftersom personalen har ett rullande schema och är ansvariga för olika sysslor varje dag. Vid salladen serveras också olika salladsdressingar, ibland hemmagjord tzatziki. De elever som inte gillar dagens maträtter har fil och flingor som alternativ. De flingor som erbjuds är en müsliblandning (Skola 2, 2008-02. 2008-03).

Vilka tider äter eleverna?

Den första klassen kommer till matsalen klockan 10.25 och de sista kommer 11.30 (Skola 1, 2008-02. 2008-03).

Eleverna har tillgång till matsalen från 10.40 till 13.00 men varje klass äter mellan en bestämd tid, dock minst 20 min. På eftermiddagarna serveras mellanmål i matsalen mellan 14.00 och 15.00 (Skola 2, 2008-02. 2008-03).

Diskussion

Andra länders skolmat

Sverige och Finland är de enda länderna, som vi har läst om, som serverar gratis skolmat. Det är förvånansvärt att det skiljer sig så mycket mellan Sverige och dess grannländer.

Förhoppningsvis går skolmaten mot att bli nyttigare och att den ska erbjudas till alla elever, men utan kostnad (som i Sverige och Finland).

Riktlinjer för skolan

Enligt de rekommendationer från bland annat Livsmedelsverket som vi har mött anser vi att dessa borde bli måsten istället för borde. Vi anser att det borde vara lag på hur skolluncherna framställs. Detta för att bibehålla samma kvalitet på alla Sveriges skolor.

När vi kom till delen där vi skulle samla information om Europeiska Unionen, EU, kändes det som det tog stopp. Det var omöjligt att få ut något från deras hemsida och det vi hittade kunde tolkas på så många olika sätt, som personer som läser texten. Därför har vi utgått från Skolverkets tolkning av EU's riktlinjer vad gäller livsmedel.

Ett problem under vårt litteratursökande har varit att hitta aktuell forskning och fakta, samtidigt som källan är tillförlitlig. När vi sökt efter EU:s samband med maten i skolorna har vi hittat många artiklar. Bland annat en i Internettidningen Corren, som handlar om oklara regler om förskolemat (Correspondenten, <http://archive.corren.se/archive/2007/2/2/j24f4ur15vxq493.xml>). Denna källa hänvisar dock inte till någon annan, som vi anser det, tillförlitlig källa.

Skollunch

Som matmor krävs det en hel del engagemang och intresse för mat, skolan och elever. Viljan att göra något bra av något litet, att sträva efter att handla miljövänligt och kanske inte alltid välja den lättaste och billigaste vägen till råvarorna. Det handlar alltså inte bara om hur mycket pengar som går till maten utan till stor del av hur engagerad matmor är.

Matsalspersonalen gör ett bra arbete som lagar mat till uppemot 400 elever och portionen får bara kosta 4 kronor per elev. Det är stor variation när det gäller hur mycket pedagogerna betalar för skollunchen, för vissa är den gratis och för andra kostar den uppemot 50 kronor. Vi anser att 50 kronor är mycket att betala per lunch i skolan när pedagogen måste äta med eleverna på arbetstid.

Vi skulle önska att alla Sveriges skolor hade en engagerad matmor som strävar efter att hela tiden ta skolmaten ett steg längre.

Vuxennärvaro

Vuxennärvaron är hög på båda skolorna vi har observerat, men vi upplever att det pedagogiska samtalet kunde förbättras. Lunchen kan nyttjas till en pedagogisk stund och för ett pedagogiskt samtal. Enligt författaren Nordlund upplever en del av eleverna att vuxennärvaron är bra för att det är lugnare, det är inte lika stökigt eller söligt (Nordlund, 1997). Detta är en av de positiva effekter som vuxennärvaron bidrar till, men skollunchen kan användas till mer än att äta lunchen och sen springa ut på rast. Varför inte använda skollunchen till att ha matematik och beräkna hur många elever som får plats i matsalen eller till att prata om maten som man äter, vart den kommer ifrån?

Arbetsätt

Enligt författaren Wesslén äter eleverna mer om det serveras två rätter (Wesslén, www.braskolmat.se). På skolorna vi har varit på samt intervjuat pedagoger ifrån serveras det alltid två rätter. Vi anser att det är viktigt att de rätter som serveras är näringsriktiga och att barnen tycker om maten.

I intervjuerna med matmor har vi konstaterat att alla elever får mat, oavsett om de är allergiska eller inte. Elever som av olika skäl inte äter en viss typ av mat, till exempel fläsk, eller animaliska produkter blir inte utan mat, utan skolan måste se till att mat till dessa elever serveras. Något vi tycker är intressant är att de båda matansvariga benämner ordet specialkost på två skilda sätt. För Husmor 1 innebär specialkost all kost som är specialanpassad utefter någon elevs behov, exempelvis utan fläsk, utan lök, utan gluten etcetera. Husmor 2 däremot benämner allergier som specialkost och utan fläsk som muslimsk kost. Det är intressant att de båda matansvariga benämner specialkosten på olika sätt och vi tror att den har en innebörd för deras syn på mat.

Vi tycker att det är ett bra arbetsätt, som Husmor 1 gör, att sprida ut önskerätterna på hela terminen, hon skriver exempelvis önskerätt efter fiskpinnar, om någon elev önskat det. På så sätt kan många rätter bli en önskerätt, när hon uppmärksammar detta genom att skriva ut det efter de rätter barnen uppmärksammar, istället för att koncentrera alla önskerätter till en vecka.

Vi anser att mat, hälsa och prestation i skolarbetet är nära sammanknutet. Hur bra presterar du om du hoppar över lunchen? Vi önskar att skolorna skulle lägga ner mer energi på att erbjuda mat som eleverna tycker om, samtidigt som den är näringsrik och följer Livsmedelsverkets riktlinjer.

Käll- och litteraturförteckning

Intervju

Pedagog 1, (2008-02-14). *Intervju med pedagog om skolmåltid.*

Pedagog 2, (2008-02-09). *Intervju med pedagog om skolmåltid.*

Pedagog 3, (2008-02-12). *Intervju med pedagog om skolmåltid.*

Pedagog 4, (2008-03-19). *Intervju med pedagog om skolmåltid.*

Pedagog 5, (2008-03-19). *Intervju med pedagog om skolmåltid.*

Husmor skola 1, (2008-02-15). *Intervju med husmor om riktlinjer ansvar och arbetsuppgifter.*

Husmor skola 2, (2008-02-15). *Intervju med husmor om riktlinjer ansvar och arbetsuppgifter.*

Litteratur

Hillén, S. (2005). *Maten och skolan – ett hållbart tänkande.* Stockholm: Handelshögskolan.

Nordlund, G., Rössner, S., Jacobsson T. & Hägg, A. (1997). *Mjök eller vatten som måltidsdryck vid lunch på förskolan.* Umeå: Umeå universitet.

Nordlund, G. (1997). *Skolmåltider i förändring. Rapport från en försöksverksamhet.* Umeå: Umeå universitet.

Skolöverstyrelsen (1990). *Schemalagd skollunch – förutsättningar och erfarenheter.* Stockholm: Skolöverstyrelsen.

Svensson, P-G. & Starrin, B. (1996). *Kvalitativa studier i teori och praktik.* Lund: Studentlitteratur.

Sveriges kommuner och landsting (2006). *Mat för många. Goda råd för utvecklingen av måltidsverksamheten*. Stockholm: Sveriges kommuner och landsting.

Ytterfors, A. (1987). *Skolluncherna – näringsriktig mat men skolbarnen ofta felnärda*. Stockholm: Statens livsmedelsverk.

Observationer

Skola 1, (Skola 1, 2008-02. 2008-03). *Observationer kring matsalen*.

Skola 2, (Skola 2, 2008-02. 2008-03). *Observationer kring matsalen*.

Elektroniska källor

Bra skolmat (okänt tryckår). *Fakta och tips*. <http://www.braskolmat.se/> (2008-03-25).

Correspondenten Östergötlands nyhetssajt www.corren.se,
<http://archive.corren.se/archive/2007/2/2/j24f4ur15vxq493.xml> (2008-05-18) 22:44

Jarlén, J. & Nilsson, M. (2006). *Elevs matvanor*.
<http://dSPACE.mah.se:8080/dSPACE/bitstream/2043/3826/1/Jarlen.Nilsson.pdf> (2008-03-25).

Livsmedelsverket (2001). *Riktlinjer för skolluncher*.
<http://www.fhi.se/upload/ar2006/Rapporter/Riktlinjerskolluncher.pdf> (2008-03-25).

Livsmedelsverket (2007). *Livsmedelsverkets rekommendation om måltidsdryck i förskolan och skolan*. http://www.slv.se/templates/SLV_Page.aspx?id=15709&epslanguage=SV (2008-03-25).

Mata J, Scheibehenne B, Todd P. (2007-09-06). *Predicting children's meal preferences: How much do parents know?*
<http://www04.sub.su.se:2067/ehost/detail?vid=8&hid=116&sid=e8909f59-bdf3-4b0f-803b-a5e22c58349d%40sessionmgr103>
(2008-05-09).

Skolmatens venner (okänt tryckår). *Hva gjør andre land*.
<http://www.skolematensvenner.no/page?id=971> (2008-03-25).

Werner, P. (okänt publiceringsdatum). *Regler och riktlinjer.*

<http://www.vr.se/huvudmeny/etikforforskare/reglerochriktlinjer.4.2d2dde24108bef1d4a8800063.html> (2008-05-14).

Wesslén, A. (okänt publiceringsdatum). *Vad vill ni förbättra?* <http://www.braskolmat.se/> (2008-03-28).

Bilagor

Bilaga 1

Frågor till intervju med skolmatspersonal

- Hur många arbetar i matsalen, vilka uppgifter har ni?
- Vem bestämmer personalstyrkan?
- Hur produceras maten? På plats/levererad från annan skola?
- Vem planerar maten? Hur? Vilka riktlinjer går du/ni efter?

- Hur förvaras maten:
 - o Vid servering?
 - o Innan servering?
- Hur många elever/pedagoger äter i matsalen?
- Vad gör ni med mat som slängs eller/och blir över?
- Vilka tider äter eleverna/pedagogerna?
 - o På vilken grund bestäms dessa tider?

- Hur ser er budget ut?
- Vem bestämmer budgeten?
- Hur mycket pengar har ni per elev/pedagog?
- Ingår specialkost i portionspriset?
- Budget för dryck?

- Kosten som personalen äter, betalar de för den? Hur mycket?
- Har ni några bestämmelser angående hur mycket barnen får ta?
- Vad har ni för specialkost på skolan?
- Allergier?
- Specialmat för elever/pedagoger med annan religion?

Bilaga 2

- Var äter du din lunch?
 - o Vad äter du till lunch?
- Hur mycket betalar du för din lunch?
- Är portionerna tillräckliga?
- Har du något förslag på förbättring eller förändring av skolmaten?

Stockholms universitet
106 91 Stockholm
Telefon: 08-16 20 00
www.su.se



**Stockholms
universitet**