

Kartläggning av svenska skolmåltider 2011

- resultat från SkolmatSveriges nationella
baslinjestudie före den nya skollagen

Emma Patterson, PhD

Karin Lilja, MSc

Liselotte Schäfer Elinder, docent

Institutionen för folkhälsovetenskap,
Karolinska Institutet

Stockholm, april 2012

Bakgrund

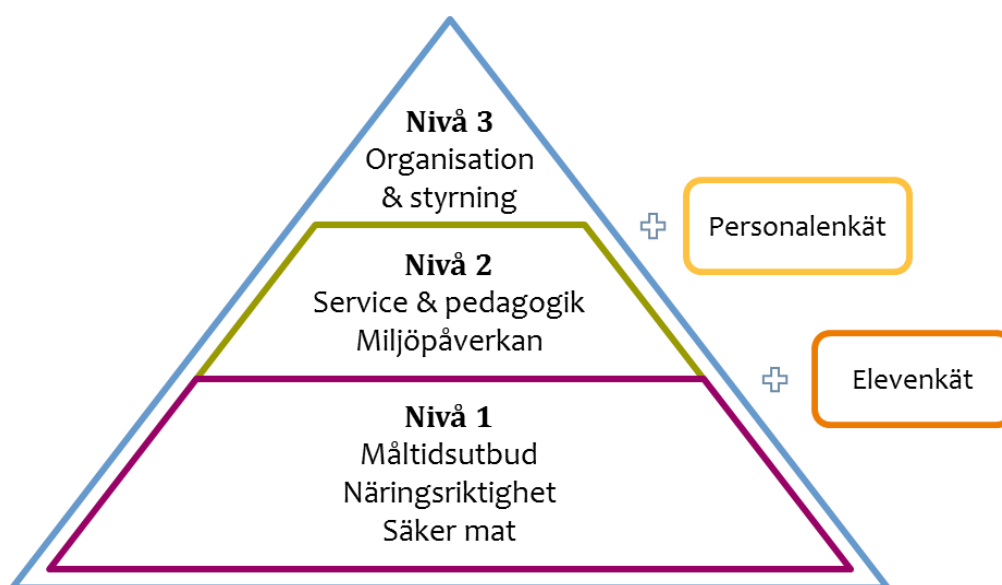
Sverige är ett av få länder i världen som serverar gratis skollunch till alla barn i grundskolan. Trots att Sverige har gjort detta sedan mitten av 1900-talet har det hittills saknats ett system för nationell uppföljning. Skillnader i skolmåltidernas kvalitet samt dess effekter på matvanor, hälsa och inlärning har därför varit svåra att kartlägga och redovisa. Karolinska Institutet har i samarbete med Sveriges Kommuner och Landsting (SKL), Statens folkhälsoinstitut (FHI) och Livsmedelsverket (SLV) tagit fram ett webbaserat verktyg (SkolmatSverige) som stödjer skolor och kommuner i sitt arbete med att utvärdera, dokumentera och utveckla kvaliteten på skolmåltiderna. De data som verktyget samlar in möjliggör kontinuerlig kartläggning på nationell, regional och kommunal nivå samt forskning kring faktorer med betydelse för skolmåltidens kvalitet, hur eleverna äter och inte minst kopplingen till hälsa och inlärning. Sedan mars 2012 är verktyget tillgängligt för alla landets grundskolor, utan kostnad.

En ny skollag började gälla 1 juli 2011 och denna föreskriver att skolmaten ska vara ”närlingsriktig”. En mer specifik definition av näringsriktighet ges inte men i förarbetena till den nya skollagen föreskrivs att de Svenska Näringsrekommendationerna (SNR) bör vara en utgångspunkt. Livsmedelsverket kom 2007 ut med skriften ”Bra mat i skolan” i vilken SNR har översatts till konkreta livsmedelsbaserade råd (Livsmedelsverket 2007). Skriften omfattar även andra råd om skolmåltidens utformning. ”Bra mat i skolan” utgör idag vårt enda nationella styrdokument för skolmåltider.

Hösten 2011 fick Livsmedelsverket tillsammans med Skolverket i uppdrag av regeringen att genomföra en informations- och utbildningsinsats om näringsriktig skolmat och skolmåltidens utformning. Gällande tillsynen av det nya lagkravet utreder Skolinspektionen för närvarande hur denna ska genomföras i framtiden. Än så länge saknas tydliga riktlinjer över vilken dokumentation som krävs för att visa att skolmåltiderna är ”närlingsriktiga”.

Verktygets utveckling

Utvecklingen av verktyget SkolmatSverige påbörjades våren 2010 då en bred expertgrupp från hela landet kallades samman. Expertgruppen inkluderade bl.a. kostchefer, kökschefer, rektorer, nutritionister, miljövetare, forskare samt representanter från relevanta myndigheter och andra centrala aktörer. Efter en rad möten identifierades sex viktiga domäner som ryms i begreppet ”skolmåltidens kvalitet”. Frågor togs fram inom varje domän och en webbaserad enkät skapades, uppdelad i tre nivåer. Nivå 1 omfattas av lagkrav och kan utökas med Nivå 2 och Nivå 3 beroende på skolans ambitionsnivå (figur 1). Förutom enkäten utvecklades en automatiserad rapportfunktion som medför att skolan direkt erhåller en resultatrapport när minst Nivå 1 är besvarad. Syftet med resultatrapporten är att skolan tydligt ska se sina styrkor och svagheter samtidigt som den ger vägledning i hur skolmåltiderna kan förbättras. Förutom detta utvecklades webbaserade matgästenkäter, en till elever och en till personal, som skolan kan använda för att samla in matgästernas synpunkter.



Figur 1 Bild över SkolmatSveriges verktyg. Mer information finns på www.skolmatsverige.se

För att kunna bedöma näringsriktighet utvecklades livsmedelsbaserade näringskriterier som syftar till att, på ett relativt enkelt sätt, bedöma om skolmaten uppfyller SNR med avseende på ett antal utvalda näringsämnen; vitamin D, järn, fettkvalitet och fiber. Verktøjets bedömning omfattar de näringsämnen vars nivåer ofta är för höga (mättat fett) respektive för låga (fleromättat fett, vitamin D, järn, och fiber) i svenska barns kost (Barbieri, Pearson et al. 2006), och som är relevanta att beakta gällande skollunchen. Resultatet för utvalda näringsämnen ger sannolikt även ett bra riktmärke för hur väl innehållet av övriga näringsämnen står sig i förhållande till SNR. Kriterierna bygger på Livsmedelsverkets råd och baseras på frågor om vilka typer av och hur ofta vissa maträtter och livsmedel serveras. Livsmedel och rätter valdes dels utifrån hur vanligt förekommande de är i skolan, dels utifrån hur mycket de bidrar till intaget av respektive näringsämne. Kriterierna har validerats i två omgångar mot fullständiga näringsberäkningar av skolmatsedlar, med goda resultat. En fullständig beskrivning av metoder och resultat av valideringen är inskickad för publicering till en vetenskaplig tidskrift.

Verktøjtestades i 86 skolor i Stockholms stad hösten 2010. Våren 2011, före den nya skollagen trädde i kraft, genomfördes den hittills största nationella studien om skolmatskvalitet (omfattar 191 skolor) som nu presenteras i föreliggande rapport. Resultaten som redovisas här är ett urval av viktiga nyckeltal som kan följas upp kontinuerligt med upprepad användning av verktøjtest.

Syfte

Föreliggande studie hade två syften:

- Att samla in nationellt representativa data om skolmatskvalitet före den nya skollagens ikraftträdande
- Att testa verktøjets funktionalitet och användarvänlighet i stor skala.

Metod

Utifrån Skolverkets register över alla grundskolor skolåret 2010-2011 valde vi ut alla skolor med minst 29 elever (N=4280). Bland dessa gjordes ett slumpmässigt urval på 10 % och för varje vald skola identifierades nio ersättningskolor.

Vi kontaktade skolorna (rektor och kökschef) genom e-post och vanlig post. Om en skola tackade nej eller inte hörde av sig inom några veckor upprepades processen med en ersättningskola. Skolor som tackade ja till att delta i studien ombads att skapa ett konto på www.skolmatsverige.se och fick således tillgång till verktyget. För att räknas som en deltagare krävdes att skolan besvarat minst Nivå 1.

Data samlades in under mars-juni 2011. All data som samlats in är självrapporterad av skolorna.

Resultat och diskussion

Del A - Deltagare

Totalt kontaktades 695 skolor (429 utvalda skolor och 266 ersättningskolor) varav 191 tackade ja samt besvarade minst Nivå 1. Nedanstående tabell visar att deltagande skolor var representativa för alla grundskolor i landet gällande huvudman, landsdel och storlek.

Tabell 1 Deltagande skolor i förhållande till alla grundskolor i landet

	Alla skolor N=4765		Skolor med minst 29 elever N=4280		Deltagande skolor N=191		Signifikans <i>P</i>
	N	%	N	%	N	%	
Huvudman							
Kommun	4020	84,4	3688	86,1	171	89,5	
Fristående	745	15,6	592	13,9	20	10,5	0,16 ¹
Landsdel²							
Östra	1575	33,1	1414	33,0	66	34,6	
Södra	2123	44,6	1905	44,5	91	47,6	
Norra	1067	22,4	964	22,5	34	17,8	0,28 ¹
Skolstorlek							
>300 elever	1184	24,8	1184	27,6	44	23,0	
101-300	1944	40,8	1944	45,4	81	42,4	
29-100	1155	24,2	1155	27,0	66	34,6	0,08 ³
1-28	269	5,6	-	-	-	-	

¹Ingen signifikant skillnad mellan deltagande skolor och alla 4765 grundskolor i landet

²Indelning enligt NUTS 1 (Statistiska centralbyrån 2008)

³Ingen signifikant skillnad mellan deltagande skolor och alla landets 4280 grundskolor med minst 29 elever

TYP AV KÖK

Tabell 2 visar att majoriteten av de deltagande skolorna lagar all mat på plats i skolans kök, så kallade ”tillagningskök”. Näst vanligast var att huvudrätten levereras men att t.ex. varma tillbehör, grönsaker eller sallad lagas i skolans kök, så kallade ”mottagningskök”. I 5 % (N=9) av skolorna, oavsett tillagnings- eller mottagningskök, lagas maten av entreprenör.

Tabell 2 Måltidsproduktion

	N	%
All mat lagas i skolans kök	127	66,5
Varmrätten levereras, tillbehör lagas på plats	49	25,7
All mat levereras	15	7,9

Del B - Skolmåltidens kvalitet

Nivå 1 – Måltidsutbud, Näringsriktighet och Säker mat

MÅLTIDSUTBUD

Enligt Livsmedelsverkets råd i ”Bra mat i skolan” (Livsmedelsverket 2007) rekommenderas att elever varje dag erbjuds minst två rätter, plus ett vegetariskt alternativ. Mer än hälften av de deltagande skolorna erbjuder enbart en rätt och det är få skolor som erbjuder ett vegetariskt alternativ till alla elever (tabell 3).

Tabell 3 Lunchutbud avseende huvudrätter

	N=191	%
Erbjuder 1 rätt	103	53,9
Erbjuder 2 rätter	74	38,7
Erbjuder 3 eller fler rätter	14	7,3
Erbjuder ett vegetariskt alternativ till alla varje dag	27	14,1

Nästan alla skolor erbjuder elever med behov av medicinsk specialkost en särskilt anpassad rätt för behovet. Andelen är något lägre i fråga om övrig specialkost (tabell 4). En laktosfri kost är den vanligast förekommande medicinska specialkosten (98 %, N=188), och vid behov av övrig specialkost är vegetarisk kost vanligast (87 %, N=167).

Tabell 4 Lunchutbud för elever med behov av specialkost

	N	%
Vid behov av medicinsk specialkost ¹ får elever en särskilt anpassad rätt	186/190 ²	97,9
Vid behov av övrig specialkost ³ får elever en särskilt anpassad rätt	127/168 ²	75,6

¹På grund av allergi eller intolerans (gluten, laktos, ägg, fisk och/eller mjölkprotein)

²Svar redovisas endast för skolor som angav att minst en typ av specialkost inom denna kategori förekom i skolan

³På grund av religion eller etiska skäl (vegetarisk, vegan och/eller halal)

Livsmedelsverket har tagit fram råd om hur ofta vissa livsmedel bör serveras i skolan. Syftet är att uppmuntra servering av fisk, framför allt fet fisk, och blodpudding som bland annat bidrar med omega 3-fettsyror och vitamin D (fet fisk) respektive järn. En begränsning av korv är rekommenderat för att hålla nere mängden mättat fett. Många skolor följer råden om korv och fisk generellt, medan färre följer råden om fet fisk och blodpudding (tabell 5)

Tabell 5 Serveringsfrekvenser av fisk, blodpudding och korv

	N=191	%
Serverar fisk minst 4 gånger/4 veckor ¹	143	74,9
Serverar fet fisk minst 1 gång/4 veckor	104	54,5
- serverar fet fisk minst 2 gånger/4 veckor ¹	37	19,4
Serverar blodpudding minst 1 gång/4 veckor	77	40,3
Serverar korv högst 3 gånger/4 veckor	156	81,7

¹Det är önskvärt med 1-2 portioner fisk per vecka, en av gångerna bör det vara fet fisk" (från "Bra mat i Skolan")

Förutom varmrätten bör elever varje dag erbjudas en salladsbuffé, dryck samt bröd och smörgåsfett. Livsmedelsverket rekommenderar att skolan serverar lättmjölk och vatten som måltidsdryck samt nyckelhålsmärkt lättmargarin som smörgåsfett. Vidare bör inte söta produkter förekomma vid lunch och salt bör stå på en särskild plats, inte på matborden där det kan fresta till onödig användning. Tabell 6 visar att råden om måltidsdryck och smörgåsfett i många fall inte följs.

Tabell 6 Lunchutbud med avseende på övriga lunchkomponenter

	N=191	%
Har ett salladsbord med minst 5 komponenter	153	80,1
Serverar lättmjölk varje dag ¹	112	58,6
Serverar standardmjölk varje dag ¹	9	4,7
Serverar söta drycker till lunch 1 gång/månad eller oftare	15	7,9
Serverar nyckelhålmärkt smörgåsfett varje dag ¹	87	45,5
Serverar smör/Bregott varje dag ¹	93	48,7
Serverar söta bakverk vid lunch 1 gång/månad eller oftare	6	3,1
Salt finns tillgängligt för elever på matborden	7	3,7

¹Även andra sorter kan ha förekommit

Majoriteten av skolorna erbjuder även frukost och mellanmål till alla eller en del av skolans elever. Att ha en kafeteria är betydligt vanligare än att ha en automat med mat/dryck (tabell 7).

Tabell 7 Måltids/livsmedelsutbud utöver skollunchen

	N=191	%
Serverar frukost (till alla eller en del av eleverna) ¹	121	63,4
Serverar mellanmål (till alla eller en del av eleverna) ¹	148	77,5
Har en kafeteria	59	30,9
Har en automat med mat och/eller dryck	1	0,5

¹På skolans fritids, i kafeterian eller i skolrestaurangen

NÄRINGSRIKTIGHET

Enligt SNR bör en genomsnittslunch bidra med 25-35 % av dagens näringsbehov och vid planering av skollunchen är 30 % ett bra riktmärke (Livsmedelsverket 2005). För att skollunchen ska ge 30 % av elevernas dagsbehov av energi och näring krävs en välplanerad matsedel. För att underlätta säkerställning av näringsinnehåll och variation är det bra om matsedeln planeras för minst fyra veckor framåt, vilket de flesta deltagande skolor också gör. Däremot är det färre än hälften av skolorna som uppgav att de följer en näringsberäknad matsedel (tabell 8).

Tabell 8 Planering av skolmatsedlar och förekomst av näringsberäkning

Matsedel	N=191	%
Planerar matsedeln för minst 4 veckor framåt	160	83,8
Följer matsedeln helt eller delvis	186	97,4
Matsedeln är näringsberäknad (minst en rätt per dag)	93	48,7
<i>Uppfyller alla 3</i>	86	45,0

Det finns dock ingen definition av vad en ”näringsberäknad matsedel” innebär och det saknas tydliga riktlinjer för hur en eventuell näringsberäkning av skolmåltider ska genomföras. En näringsberäkning kan vara mer eller mindre detaljerad och inkludera energi, energigivande näringsämnen (protein, fett och kolhydrater samt mättat fett, omättat fett och sockerarter) och/eller vitaminer och mineraler. Exakt hur utförlig den ska vara, vilka livsmedel som ska ingå och över vilken tidsperiod, är idag upp till den person som utför beräkningen. Resultatet från den här studien visar att ett flertal viktiga näringsämnen i många fall inte beaktas (tabell 9).

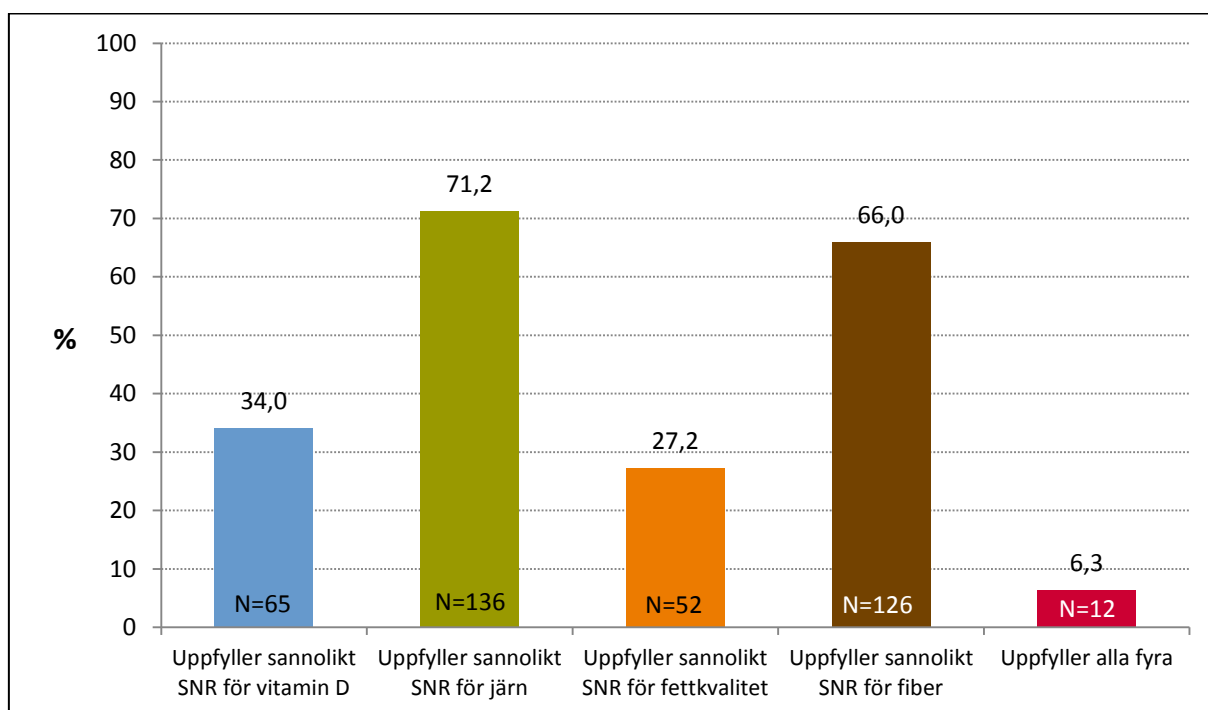
Tabell 9 avser de 93 skolor som uppgav att de har en näringsberäknad matsedel. I tabellen redovisas hur många skolor som beräknar näringsämnet, *inte* hur många som uppfyller SNR. Mindre än hälften inkluderar alla fyra näringsämnen som SkolmatSveriges näringskriterier omfattar. Dessutom inkluderar endast 45 % (N=42) salt/natrium i beräkningen.

Tabell 9 Näringsämnen som inkluderas i näringsberäkningar

	N=93	%
Beräknar vitamin D	58	62,4
Beräknar järn	64	68,8
Beräknar mättat och fleromättat fett	53	57,0
Beräknar fiber	59	63,4
<i>Beräknar alla 4</i>	40	43,0

SkolmatSveriges livsmedelsbaserade näringskriterier

Enligt de fyra livsmedelsbaserade kriterier som tagits fram för att bedöma om skolmaten uppfyller de svenska näringsrekommendationerna avseende vitamin D, järn, fettkvalitet och fiber är det få skolor som uppfyller alla fyra (figur 2). Tre av fyra kriterier uppfylldes av 26 % av skolorna (N=49), två av fyra av 41 % (N=78), en av fyra av 15 % (N=28) och 13 % (N=24) uppfyllde inget av kriterierna (redovisas ej i figur). De största svårigheterna tycks vara att uppnå en bra fettkvalitet samt att komma upp till rekommendationerna beträffande vitamin D (figur 2).



Figur 2 Andel skolor som uppfyller SkolmatSveriges näringskriterier (och därmed sannolikt Svenska näringsrekommendationerna (SNR) för utvalda näringsämnen)

SÄKER MAT

Säker mat är en viktig aspekt av skolmatens kvalitet, som regelbundet kontrolleras av kommunens livsmedelsinspektörer. Verktøget inkluderar ett antal frågor om skolans egenkontrollprogram, utbildning av personal och om skolans rutiner gällande specialkost (hur skolan samlar in information om elevers behov av specialkost, rapporterar och följer upp tillbud, märker mat osv). Majoriteten av deltagande skolor har och följer rutiner gällande specialkost, men all måltidspersonal som lagar mat har inte utbildning i livsmedelshygien (tabell 10).

Tabell 10 Måltidspersonalen utbildning och rutiner kring livsmedelshygien och specialkost

	N=191	%
Har ett egenkontrollprogram baserat helt på skolans verksamhet	178	93,2
Alla som lagar mat har utbildning i livsmedelshygien	155	81,2
Alla rutiner gällande specialkost finns och följs	174	91,1

Nivå 2 - Service och pedagogik samt Miljöpåverkan

Verktøgets andra nivå var valbar och av de 191 skolor som besvarade Nivå 1 gick 64 % av skolorna (N=122) vidare till Nivå 2. Denna nivå behandlar service- och pedagogiska aspekter kring skolmåltiderna, t.ex. hur skolan arbetar med måltiden utifrån matgästens perspektiv och hur den används i den pedagogiska verksamheten. Nivå 2 inkluderar även frågor om skolans arbete med skolmåltidens miljöaspekter.

SERVICE OCH PEDAGOGIK

Livsmedelsverket rekommenderar att skollunchen schemaläggs tidigast kl. 11 och att eleverna äter på samma tid varje dag. Detta för att främja elevernas aptit och motverka att de blir hungriga under eftermiddagen. Det är också viktigt att se över miljön i skolrestaurangen, då bland annat buller och höga ljudnivåer kan påverka elevernas trivsel och vilja att äta i skolrestaurangen. I enlighet med tidigare studier inom området är det

fortfarande många skolor som serverar skollunchen före kl.11. Många skolor anser sig också ha behov av ljudsänkande åtgärder i skolrestaurangen (tabell 11).

Tabell 11 Schemaläggning av skollunchen och behov av ljudsänkande åtgärder i skolrestaurangen

	N=122	%
Serverar lunch innan kl. 11	78	63,9
- serverar lunch innan 10.30	10	8,2
Mer än 90 % av skolans elever börjar sin lunch på ungefär samma tid varje dag ¹	99	81,1
Har behov av ljudsänkande åtgärder i skolrestaurangen	54	44,3

¹Skiljer inte mer än 15 min

Genom att låta eleverna vara delaktiga i måltidsverksamheten, exempelvis genom elevenkäter och matråd, kan skolan arbeta med deras kunskaper om och attityder till skolmaten. Fördelen med ett separat matråd är att måltidsfrågorna inte konkurrerar med andra frågor som tas upp i elevråd. Knappt hälften av deltagande skolor genomför elevenkäter varje läsår. Att skolan har ett matråd är däremot mer vanligt (tabell 12).

Pedagogisk lunch innebär att vuxna närvarar i skolrestaurangen när eleverna äter. Det finns många fördelar med att låta barn och vuxna äta tillsammans, det skapar bl.a. en tryggare och lugnare måltidsmiljö och personalen har möjlighet att förmedla en positiv attityd till skollunchen. På de flesta deltagande skolor äter minst en vuxen per ca 25 elever lunch i skolrestaurangen (tabell 12). För att det ska vara tydligt för personalen vad som förväntas av dem under måltiden kan skolan definiera ett gemensamt förhållningssätt som gäller för alla vuxna som äter pedagogiskt. Majoriteten av skolorna har tydliga riktlinjer beträffande pedagogisk lunch (tabell 12).

Tabell 12 Genomförande av elevenkäter och förekomsten av matråd och pedagogisk lunch

	N=122	%
Genomför elevenkäter varje läsår	51	41,8
Har matråd på skolan	82	67,2
Minst en vuxen per ca 25 elever äter i skolrestaurangen	113	92,6
Har tydliga riktlinjer som talar om vad en pedagogisk lunch innebär	95	77,9

Av de skolor som har tydliga riktlinjer (N=95) uppgav 94 % (N=89) att påståendet ”en pedagogisk lunch innebär att personalen äter vid samma bord som eleverna” överensstämmer med skolans riktlinjer.

MILJÖPÅVERKAN

Några skolor missförstod och svarade felaktigt på en fråga som påverkade övriga frågor gällande miljöpåverkan. Svar redovisas i denna sektion därför endast för 108 skolor. Frågan har nu reviderats för att minimera risken för missuppfattningar.

Betydande miljöpåverkan helt i onödan har matsvinn som kan uppstå såväl före, under som efter tillagning. Ett första steg i arbetet med att minska mängden matsvinn är att börja mäta maten som slängs. Det är få deltagande skolor som mäter mängden svinn varje vecka, och ännu färre som har en skriven policy avseende svinn. I drygt hälften av skolorna används matavfall till kompost eller biogas (tabell 13).

Tabell 13 Rutiner och riktlinjer gällande matsvinn och transporter av måltider till skolan

	N=108	%
Har en skriven policy om att minska mängden matsvinn	13	12,0
Mäter tallrikssvinn varje vecka eller oftare	22	20,4
Har en skriven policy om att minimera transport av livsmedel och måltider till skolan	41	38,0
Allt eller nästan allt matavfall används till kompost eller biogas	57	52,8

Ekologiska livsmedel

Av de 56 skolor som svarade på frågan om andel av livsmedelskostnaden som utgörs av ekologiska livsmedel uppmättes medianvärdet till 15 %. Det vanligaste ekologiskt märkta livsmedlet på deltagande skolor är mjölk, följt av nötfärs och potatis (tabell 14). Som svar på frågan om varför skolan inte använder sig av mer ekologiska livsmedel uppgav 63 % av skolorna att det var för dyrt. De näst vanligaste svaren var ”produkterna är inte upphandlade” (27 %) respektive ”vet ej” (19 %). Majoriteten av deltagande skolor använder alltid, eller nästan alltid, fisk som kommer från hållbara bestånd (tabell 14).

Tabell 14 Användning av ekologiskt märkt mjölk, nötfärs och potatis samt fisk från hållbara bestånd

	N=108	%
Mer än hälften av all mjölk är ekologisk	73	67,6
Mer än hälften av all nötfärs är ekologisk	26	24,1
Mer än hälften av all potatis är ekologisk	25	23,1
All eller nästan all fisk kommer från hållbara bestånd	69	63,9

En fråga om utbildning i miljöanpassad matlagning (minst fyra timmar) inkluderades i Nivå 3; 53 % (N=61) av de 115 skolor som genomförde Nivå 3 uppgav att minst en person i köket har sådan utbildning.

Nivå 3 - Organisation och styrning

Verktygets tredje nivå var valbar och 94 % (N=115) av de 122 skolorna som besvarade Nivå 2 gick vidare till Nivå 3. Nivå 3 handlar om 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.

Av kommunala skolor (N=101) angav 66 % (N=67) att de har tillgång till en kostchef i kommunen och 82 % (N=83) att kommunen har en kostpolicy. Av alla skolor oavsett organisationsform angav 82 % (N=94) att de har tillgång till någon form av extern kostkompetens.

Färre än hälften av deltagande skolor har en kostpolicy rörande skolans måltider. Däremot har 70 % tagit beslut om att begränsa servering av söta produkter på skolan (tabell 15). Drygt hälften av skolorna mäter närvaro och konsumtion i skolrestaurangen varje dag (tabell 15).

Tabell 15 Förekomst av kostpolicy, beslut kring söta produkter samt närvaro- och konsumtionsmätningar

	N=115	%
Skolan har en kostpolicy	55	47,8
Skolan har tagit beslut om att begränsa servering av söta produkter till högst ett fåtal gånger per termin	81	70,4
Skolan mäter närvaro i skolrestaurangen varje dag	80	69,6
Skolan mäter konsumtion varje dag	62	53,9

Ett fåtal skolor (N=5) uppgav att de inte har ett skolkök och följande tabell avser därför 110 skolor.

Tabell 16 Måltidspersonalens utbildningsnivå samt förbättringsbehov i skolkök och skolrestaurang

	N=110	%
Ingen person i skolköket har yrkes- eller akademisk utbildning inom restaurang/storkök	11	9,6
Samtliga personer som lagar mat har fått minst 4 timmars utbildning inom matlagning i storkök	74	64,3
Köket är i behov av förbättringar	22	19,1
Restaurangen är i behov av förbättringar	32	27,8

Enbart 74 skolor kunde svara på frågan om livsmedelskostnad. Vi har nu specificerat frågan för att undvika feltolkningar. Baserat på 74 svar uppmättes medianvärdet till drygt nio kronor (tabell 17).

Tabell 17 Medianvärde för skollunchens råvarukostnad

	N=74	Median
Råvarukostnad för en komplett skollunch (med mjölk)		9,5 SEK

Del C – Utvärdering av verktygets användarvänlighet

Ett av syftena med studien var att testa verktygets funktionalitet och användarvänlighet i stor skala. I samband med datainsamlingen bad vi deltagarna att utvärdera verktyget. Utvärderingsfrågorna var frivilliga och antal svar motsvarar inte antal skolor som besvarade respektive nivå.

Tidsåtgången kan variera mellan skolor då frågorna anpassas efter skolans egen verksamhet. Efter studien har Nivå 2 och Nivå 3 utvecklats varefter tidsåtgången för dessa nivåer sannolikt är lite längre idag.

Tabell 18 Tidsåtgång för att fylla i verktyget

	N	Median
Nivå 1	173	60 minuter
Nivå 2	109	15 minuter
Nivå 3	110	10 minuter

Tabell 19 visar hur många skolor som upplevde respektive nivå som lätt att svara på. En klar majoritet upplevde att frågorna var ”mycket” eller ”ganska” lätta att svara på. Frågor som var svåra att svara på eller lätta att missförstå har efter studien reviderats för att undvika feltolkningar och öka användarvänligheten.

Tabell 19 Skolor som upplevde frågorna i respektive nivå som ”mycket” eller ”ganska” lätta att besvara

	”Mycket” eller ”ganska” lätt	
	N	%
Nivå 1	191	72,8
Nivå 2	122	88,5
Nivå 3	115	94,1

Slutsatser och reflektioner

Med verktyget SkolmatSverige är det för första gången möjligt att kartlägga och följa upp kvaliteten på svenska skolmåltider, vilket kan tyckas angeläget då denna verksamhet kostar samhället ca 5 miljarder kronor per år och numera omfattas av lagkrav avseende näringsriktighet. Många faktorer som påverkar skolmåltidens kvalitet och elevernas vilja att äta skollunchen omfattas dock inte av lagkrav.

Verktyget ger ett helhetsperspektiv på måltiden uppdelat i 6 domäner: Måltidsutbud, Näringsriktighet och Säker mat (Nivå 1), Service och pedagogik och Miljöpåverkan (Nivå 2) samt Organisation och styrning (Nivå 3). Skolan kan på så sätt arbeta med skolmåltiden utifrån ett helhetsperspektiv och skapa de bästa förutsättningarna för att eleverna ska trivas i skolrestaurangen och äta av skollunchen.

I denna rapport fokuserar vi på näringsriktighet, dels eftersom vi avsåg att undersöka skolmatens näringsriktighet före den nya skollagen trädde i kraft, dels eftersom att domäner inom denna nivå var mest utvecklade vid tidpunkten för studien. Domäner inom verktygets andra och tredje nivå har gjorts mer omfattande sedan dess.

Data samlades under mars-juni 2011, innan den nya skollagen om ”näringsriktig” skolmat trädde i kraft 1 juli 2011. Resultatet tyder på att skolmaten inte var optimal ur näringssynpunkt våren 2011 och att det då fanns mycket utrymme för förbättringar. I och med att den nya lagen började gälla för drygt nio månader sedan är det möjligt att en del saker redan har förändrats, vilket vi kommer att följa upp.

En del av resultaten i föreliggande rapport bekräftar tidigare studier som utförts inom området. I linje med Livsmedelsverkets egen utvärdering av råden i ”Bra mat i skolan”, (Brugård Konde and Carlbom Härd 2009), visar denna studie att många av Livsmedelsverkets råd, som kom ut 2007, sällan följs. Om en skola följer Livsmedelsverkets råd är skolmaten med hög sannolikhet näringsriktig. Att inte följa ett eller

flera råd är inget stort bekymmer så länge skolan kompenserar för avvikelser och säkerställer näringsriktigheten med en utförlig näringsberäkning eller annat fungerande system (t.ex. SkolmatSverige). Majoriteten av skolorna i den här studien näringsberäknar inte skolmaten, vilket gör det särskilt oroväckande att så många skolor inte följer Livsmedelsverkets råd. Detta pekar på att det finns ett behov av bättre system för kvalitetsutvärdering.

Föreliggande studie bekräftar också Skolmatens Vänners undersökning på kommunnivå som visade att många kommuner inte näringsberäknar sina matsedlar (Skolmatens Vänner 2011). I denna studie frågade vi vidare hur näringsberäkningen genomfördes och såg att bland de skolor/kommuner som näringsberäknar är det många som inte inkluderar viktiga näringsämnen i sin beräkning.

Idag saknas fortfarande en tydlig tolkning av vad ”näringsriktiga” skolmåltider innebär samt riktlinjer beträffande hur skolor ska dokumentera att lagkravet följs. Under 2012 kommer Livsmedelsverket tillsammans med Skolverket, på uppdrag av regeringen att genomföra en informations- och utbildningsinsats riktad till skolor och kommuner om näringsriktig skolmat och skolmåltidens utformning. Vidare utvärderar Skolinspektionen för närvarande hur tillsynen av det nya lagkravet ska genomföras i framtiden. För att lagkravet ska ha potential att förbättra skolmåltiderna fodras sannolikt att nämnda myndigheter samarbetar samt att ett fungerande system för uppföljning finns.

Än så länge saknas även riktlinjer för hur en eventuell näringsberäkning av skolmåltider ska genomföras i detalj, vilket försvårar såväl kontroll som jämförelser mellan olika skolor/kommuner. Det finns många beslut att ta när man gör en näringsberäkning, t.ex. om mjölk ska räknas med, antal veckor som ska ingå, vilka näringsämnen som ska beaktas osv. En utgångspunkt för bedömning av näringsriktighet ska vara de svenska näringsrekommendationerna (SNR) men det finns behov av mer specifika riktlinjer för att resultat från en näringsberäkning ska kunna kontrolleras och följas upp på ett objektivt sätt.

SkolmatSveriges fyra näringskriterier omfattar utvalda näringsämnen som visat sig bristfälliga i barns kost enligt den senaste nationella undersökningen som numera är 10 år gammal (Barbieri, Pearson et al. 2006). Resultatet för utvalda näringsämnen ger sannolikt även ett bra riktmärke för hur väl övriga näringsämnen står sig i förhållande till SNR. Kriterierna baseras på frågor om livsmedelsval, vilket är ett enklare sätt att utvärdera näringsriktighet jämfört med en näringsberäkning, och är validerade i två omgångar. Att använda livsmedelsbaserade näringskriterier är inte unikt för Sverige. Exempelvis har Finland och England både näringsämnes- och livsmedelsbaserade kriterier för skolluncher. USA har nyligen efter en stor revideringsprocess beslutat att enbart använda livsmedelsbaserade kriterier. En av motiveringarna till detta var att budskapet om bra kostvanor då blir lättare att förmedla (USDA's Food and Nutrition Service 2012).

Deltagande skolor var representativa för alla grundskolor i landet gällande huvudman, landsdel och skolans storlek. Men det är högst sannolikt att deltagande skolor utgör ett selekterat urval av de mest intresserade skolorna eftersom deltagandet var frivilligt. All data är dessutom självrapporterad. Detta kan innebära att resultatet ligger över genomsnittet, även om det inte behöver vara så. I en tidigare pilotstudie av verktyget tackade skolor med tillagningskök i högre grad ja till att delta jämfört med skolor med mottagningskök. Vi kan dock inte bekräfta detta i den här studien då det än så länge saknas nationella data på vilka typ av kök eller matproduktionssystem som förekommer på varje enskild skola.

SkolmatSverige är sedan mars 2012 tillgängligt för alla grundskolor i landet, utan kostnad. Med verktyget, som är kommersiellt obundet, får skolor och kommuner ett enkelt system för dokumentation och systematiskt uppföljning av sin skolmåltidsverksamhet. Verktyget möjliggör också kontinuerlig kartläggning samt forskning kring faktorer med betydelse för skolmåltidens kvalitet. Löpande statistik samt en årlig rapport om skolmåltidens kvalitet kommer att publiceras av SkolmatSverige på www.skolmatsverige.se.

Tack

Vi vill tacka alla som bidragit till verktygets utveckling; alla skolor och kostchefer som deltagit i föreliggande studie samt pilotstudien i Stockholms stad, alla som medverkat i SkolmatSveriges referensgrupper och styrgrupp, IT-byrån NodeOne för ett gott samarbete samt Mashie AB för tillgång till deras näringsberäkningsprogram i samband med valideringen. Utvecklingen av verktyget har finansierats med medel från Sveriges Kommuner och Landsting, Statens folkhälsoinstitut, Jordbruksverket och Stockholms läns landsting.

Referenslista

Barbieri H E, Pearson M and Becker W (2006). Riksmaten - barn 2003. Livsmedels- och näringsintag bland barn i Sverige. Uppsala, Livsmedelsverket.

Brugård Konde Å and Carlbom Hård A (2009). Utvärdering Bra mat i skolan. Uppsala, Livsmedelsverket.

Livsmedelsverket (2005) Svenska näringsrekommendationer.

http://www.slv.se/upload/dokument/mat/rad_rek/SNR2005.pdf

Livsmedelsverket (2007). Bra mat i skolan. Uppsala, Livsmedelsverket.

Skolmatens Vänner (2011). Skolmatens Vänners kartläggning av Sveriges kommuner gällande de måltider som idag serveras på landets grundskolor och förskolor. Del 1, Skolmatens Vänner.

Statistiska centralbyrån (2008) Karta över NUTS-indelningen i Sverige.

http://www.scb.se/Grupp/Hitta_statistik/Regional%20statistik/Kartor/_Dokument/NUTS_1_2_3_20080101.pdf

USDA's Food and Nutrition Service (2012). "Nutrition Standards in the National School Lunch and Breakfast Programs." Federal Register 77(17): 4088-4167.