

SvD NYHETER

Ont om järn och D-vitamin i skolmat

Knappt hälften av skolorna lever upp till kraven i den nya skollagen som slår fast att maten ska vara näringsriktig, visar den hittills största nationella studien av svensk skolmat från Karolinska institutet. I dag startar SvD en skolmatkoll där du själv kan berätta om dina erfarenheter av maten i skolan.



19 april 2012 kl 06:56 , uppdaterad: 20 april 2012 kl 06:15

På S:t Ilians skola i Västerås köar hungriga elever för att komma in i matsalen. Potatisbullar med sylt alternativt blodpudding står på menyn. När dörrarna öppnas stormar eleverna in. Två inspektörer från Skolinspektionen följer eleverna i dag för att se hur matbespisningen går till. I den nya skollagen, som gäller sedan juli förra året, ska skolorna servera näringsriktig mat till eleverna.

I en stor nationell studie har skolmatens kvalitet därför granskats. Karolinska institutet (KI) har tagit fram ett verktyg tillsammans med Sveriges kommuner och landsting (SKL), Statens folkhälsoinstitut (FHI) och Livsmedelsverket (SLV) för att skolor själva ska kunna göra en analys av den mat de serverar till eleverna. Rapporten visar att det är dåligt ställt med skolornas kontroll av näringsriktigheten: färre än hälften av de 191 skolor som undersöktes våren 2011 följer en näringsberäknad matsedel.

Av de svarande skolorna lagade 66 procent all mat i eget kök, KI misstänker att andelen tillagningskök i studien kan vara högre än genomsnittet. Trots att det i Livsmedelsverkets råd står att eleverna ska erbjudas minst två rätter, plus ett vegetariskt alternativ, har nästan hälften

Näringsriktig mat bestäms utifrån de svenska näringsrekommendationerna (SNR). De viktigaste punkterna omfattar energigivande näringsämnen, det vill säga protein, fett och kolhydrater. Livsmedelsverket arbetar fortfarande med att ta fram en mer användbar modell för näringsriktig skolmat.

Genom att byta ut de avancerade tabellfunktionerna mot mätbara mål, som hur ofta man serverar kött och fisk, ska skolorna lättare kunna nå målen. M

Att så få följer Livsmedelsverkets råd är särskilt bekymrande.

Emma Patterson, projektledare för Skolmat Sverige.

av skolorna bara en rätt på menyn. Majoriteten av skolorna följer heller inte råden om att det ska serveras fet fisk och blodpudding. Bara 6,3 procent av skolorna uppfyller krav på näringsriktighet som rör järn, D-vitamin, fettkvalitet och fibrer.

–Det här bekräftar tidigare studier på kommunnivå som visar att många inte näringsberäknar sina matsedlar. Men vi har även tittat på hur man näringsberäknar och ser att få inkluderar de mest kritiska näringsämnen. Att så få följer Livsmedelsverkets råd är särskilt bekymrande eftersom utförliga näringsberäkningar ofta saknas, säger Emma Patterson, projektledare för Skolmat Sverige, som tagit fram verktyget för att granska skolmaten.

Samtidigt har Skolinspektionen nyligen gjort en granskning i 96 kommuner i hela landet för att se om skolmiljön är som den ska och om det finns förutsättningar att äta lunchen i lugn och ro. På S:t Ilians skola i Västerås finns ett matråd med representanter från varje klass. Hittills har rådet önskat att få brickor, gardiner i matsalen och fler maträtter. Skolan serverar nästan inget fläskkött längre eftersom det är så få som äter det. Nyligen dök det upp en ny rätt på matsedeln – levergryta.

–Det var verkligen inte gott. Lever smakar bra när man grillar den tillsammans med lök, men inte så där, säger Reyan Ali, som går i åttonde klass.

Tacos, pannkakor och pasta är tidlösa favoriter bland skolbarnen. Eleverna i matrådet är positiva till skolans mat och miljön i matsalen. Men ibland är det kö.

–Om många har lunch samtidigt är det ibland svårt att få plats, säger Andromeda Johansson.

Exakt hur den näringsriktiga maten ska bedömas är inte klarlagt än, trots att lagen har börjat gälla. Livsmedelsverket arbetar nu med att ta fram nya sätt att mäta näringsriktighet för att göra det lättare för skolorna att veta om eleverna får i sig rätt mat.

–Det är jättekomplicerat att näringsberäkna. Men när man gör det får man ett väldigt bra resultat, säger Anna-Karin Quetel, nutritionist på Livsmedelsverket.

JESSICA BALKSJÖ

08-514 249 60 jessica.balksjo@svd.se