



Barn- och utbildningsnämnden

## Granskning av måltidsverksamheten inom grundskolan

Revisorerna i revisorsgrupp 2 har genomfört en granskning av måltidsverksamheten inom grundskolan.

Syftet med granskningen har varit att bedöma om barn- och utbildningsnämnden säkerställer en ändamålsenlig styrning, ledning och kontroll av sin måltidsverksamhet.

Vår sammanfattande bedömning är att barn- och utbildningsnämnden delvis säkerställer en ändamålsenlig styrning, ledning och kontroll av sin måltidsverksamhet. I granskningen har framkommit att det finns vissa förbättringsområden framför allt vad gäller matråd och att uppföljning av skolmåltiderna inkluderas i det systematiska kvalitetsarbetet.

Revisorsgrupp 2 behandlade rapporten vid sammanträde den 23 januari 2024 och beslutade översända rapporten till barn- och utbildningsnämnden för yttrande.

Revisorerna ska i samband med slutrevisionen för 2023 sammanfatta resultatet av årets samtliga granskningar och göra en samlad prövning av ansvarstagande i styrelser och nämnder. Prövningen ska resultera i en revisionsberättelse vilken ska presenteras för, och behandlas av, kommunfullmäktige i april månad 2024. Vi önskar därför ert yttrande på rapporten senast den 27 mars 2024.

Yttrandet skickas till [stadsrevisionen@helsingborg.se](mailto:stadsrevisionen@helsingborg.se)

På revisorernas vägnar

Marie Weibull Kornias  
Ordf. grupp 2

Bengt Jönsson  
Vice ordf. grupp 2



**Stadsrevisionen**

**2024-01-23**  
DNR: 070/2023  
GRANSKNING AV MÅLTIDSVERKSAMHETEN INOM  
GRUNDSKOLAN  
SID 1(14)

## **Granskning av måltidsverksamheten inom grundskolan**

## Innehållsförteckning

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Sammanfattning .....</b>  | <b>3</b>  |
| <b>1. Inledning.....</b>   | <b>4</b>  |
| <b>2. Syfte och revisionsfrågor .....</b>  | <b>4</b>  |
| <b>3. Avgränsning .....</b>  | <b>4</b>  |
| <b>4. Revisionskriterier .....</b>   | <b>4</b>  |
| <b>5. Ansvarig nämnd .....</b>   | <b>4</b>  |
| <b>6. Metoder .....</b>  | <b>5</b>  |
| <b>7. Projektorganisation .....</b>  | <b>5</b>  |
| <b>8. Resultat .....</b>   | <b>5</b>  |
| <b>8.1 Finns det en tydlig ansvarsfördelning för måltidsverksamheten? .....</b>            | <b>6</b>  |
| <b>8.2 Finns det fastställda rutiner som är kända och tillämpade i verksamheten? .....</b> | <b>7</b>  |
| <b>8.3 Sker en strukturerad uppföljning och kontroll av verksamheten? ....</b>             | <b>8</b>  |
| <b>8.4 Bedrivs måltidsverksamheten enligt önskad kvalitet? .....</b>                       | <b>12</b> |
| <b>9. Slutsatser .....</b>   | <b>14</b> |

## Sammanfattning

Skolmåltiderna ger alla elever möjlighet att få en näringsriktig måltid om dagen. Maten ger eleverna goda förutsättningar att orka hela skoldagen och att kunna ta till sig ny kunskap. Skolmåltiden är en viktig del av utbildningen och kan också användas som pedagogiskt verktyg för att lära eleverna mer om en hållbar livsstil. Livsmedelskonsumtionen ger avtryck på miljön, människors hälsa och ekonomin och det är därför viktigt att kontinuerligt arbeta med denna fråga. De förtroendevalda revisorerna i revisorsgrupp 2 har utifrån sin riskanalys beslutat att göra en granskning av hur staden arbetar med offentliga måltider.

Syftet med granskningen är att bedöma om barn- och utbildningsnämnden säkerställer en ändamålsenlig styrning, ledning och kontroll av sin måltidsverksamhet.

Särskilda revisionsfrågor i granskningen:

- Finns det en tydlig ansvarsfördelning för måltidsverksamheten?
- Finns det fastställda rutiner som är kända och tillämpade i verksamheten?
- Sker en strukturerad uppföljning och kontroll av verksamheten?
- Bedrivs måltidsverksamheten enligt önskad kvalitet?

Granskningen visar att ansvarsfördelningen för de olika delarna inom måltidsverksamheten är tydlig men att de i vissa delar kan förtydligas ytterligare, exempelvis avseende ansvar för skolmatsal.

Det finns rutiner framtagna och dessa är kända och används i organisationen. Att dessa finns samlade i det digitala verksamhetssystemet underlättar för personalen att använda sig av dem.

Verksamheten följs upp systematiskt med hjälp av arbetet med ISO-certifieringen, egenkontroll och i olika dialoger.

Kvalitetsmål finns satta och följs upp, men här finns mer att göra inom skolornas ansvarsområde. Det är viktigt att det finns ett forum för eleverna på samtliga skolor där de kan prata om maten som serveras samt att rektor eller annan skolpersonal deltar i dessa sammankomster. Skolorna bör också införliva skolmåltiderna i det systematiska kvalitetsarbetet.

Vår sammanfattande bedömning är att barn- och utbildningsnämnden delvis säkerställer en ändamålsenlig styrning, ledning och kontroll av sin måltidsverksamhet. Våra rekommendationer till nämnden är att:

- Säkerställa att matråd, eller annat forum där eleverna kan komma till tals, upprättas på samtliga grundskolor.
- Tillse att uppföljning av skolmåltiderna framöver ingår i det systematiska kvalitetsarbetet i enlighet med skollagen.

## 1. Inledning

Skolmåltiderna ger alla elever möjlighet att få en näringsriktig måltid om dagen. Maten ger eleverna goda förutsättningar att orka hela skoldagen och att kunna ta till sig ny kunskap. Skolmåltiden är en viktig del av utbildningen och kan också användas som pedagogiskt verktyg för att lära eleverna mer om en hållbar livsstil. Livsmedelskonsumtionen ger avtryck på miljön, människors hälsa och ekonomin och det är därför viktigt att kontinuerligt arbeta med denna fråga. De förtroendevalda revisorerna i revisorsgrupp 2 har utifrån sin riskanalys beslutat att göra en granskning av hur staden arbetar med offentliga måltider.

## 2. Syfte och revisionsfrågor

Syftet är att bedöma om barn- och utbildningsnämnden säkerställer en ändamålsenlig styrning, ledning och kontroll av sin måltidsverksamhet.

Särskilda revisionsfrågor i granskningen:

- Finns det en tydlig ansvarsfördelning för måltidsverksamheten?
- Finns det fastställda rutiner som är kända och tillämpade i verksamheten?
- Sker en strukturerad uppföljning och kontroll av verksamheten?
- Bedrivs måltidsverksamheten enligt önskad kvalitet?

## 3. Avgränsning

Granskningen avser måltidsverksamheten inom grundskolan.

## 4. Revisionskriterier

Med revisionskriterier avses de bedömningsgrunder som bildar underlag för revisionens analyser, slutsatser och bedömningar. Revisionskriterierna hämtas från lagar och förarbeten, föreskrifter eller interna regelverk, policies och fullmäktigebeslut.

Revisionskriterierna för denna granskning är företrädesvis:

- Skollag (2010:800)
- Nationella riktlinjer för måltider i skolan – Livsmedelsverket
- Reglemente för barn- och utbildningsnämnden

## 5. Ansvarig nämnd

Granskningen avser barn- och utbildningsnämnden.

## 6. Metoder

Granskningen har innefattat bland annat dokumentstudier och intervjuer med tjänstepersoner inom måltidsservice centralt samt på tre grundskolor.

## 7. Projektorganisation

Granskningsansvarig är certifierade kommunala revisorn Karin Landgren. Projektdeltagare är certifierade kommunala revisorn Marie Jakobsson. Granskningen utförs på uppdrag av de förtroendevalda revisorerna i revisorsgrupp 2.

## 8. Resultat

I skollagen framgår att eleverna ska erbjudas näringsriktiga skolmåltider. I propositionen till skollagen står att skolmåltiden är en del av utbildningen i skolan vilket innebär att skollagens skrivelser om utbildning även innefattar skolmåltiderna. Det medför att skolmåltiderna ska innefattas i det systematiska kvalitetsarbetet. I propositionen tas också upp att de svenska näringsrekommendationerna bör vara en utgångspunkt i vad som är en näringsriktig måltid.

Livsmedelsverket har tagit fram nationella riktlinjer för måltider i skolan och dessa är avsedda som övergripande vägledning, stöd och förslag till hur man kan arbeta för att skapa matglädje, ta vara på måltiden i det pedagogiska arbetet och främja bra matvanor. Råden bygger bland annat på Livsmedelverkets kostråd.

Livsmedelsverket har tagit fram en måltidsmodell som beskriver måltiderna ur ett helhetsperspektiv:



Figur 1: Livsmedelsverkets måltidsmodell

Modellen beskriver att alla områden är viktiga för att matgästen ska må bra av maten och känna matglädje. Att måltiden är god och trivsamt är viktigt för att maten ska hamna i magen. Måltiden ska även vara näringsriktig och säker att äta. Därtill miljösmart för att bidra till en miljömässigt hållbar utveckling och de nationella miljömålen. Att måltiden är integrerad innebär att måltiden är en del av och kan tas tillvara som en resurs i skolan, exempelvis i det pedagogiska arbetet. Livsmedelsverket betonar i riktlinjerna att för att måltiderna ska bli riktigt bra krävs kompetens, engagemang och samverkan och det ansvaret vilar på hela skolan.

## 8.1 Finns det en tydlig ansvarsfördelning för måltidsverksamheten?

### Organisation

Måltidsservice är en enhet inom skol- och fritidsförvaltningen med ca 140 anställda. Inom måltidsservice centralt finns chef för måltidsservice, kostchef, områdeschef, köksamordnare samt tre teamchefer. Övrig personal arbetar i totalt 40 kök. Tillsammans lagar de dagligen ca 20 000 portioner lunch till kommunala skolor och förskolor. Måltidspersonalen ute på skolor och förskolor är indelade i olika team och i varje team finns ca 20 anställda. Områdeschefen, teamcheferna och kostchefen ansvarar för minst ett team vardera. I denna uppgift ingår att stötta den köksansvarige och dennes medarbetare. Varje kök har 1–6 medarbetare beroende på om det är ett mottagningskök eller ett tillagningskök.

Måltidsservice arbetar efter följande vision: ”Att föregå med gott exempel och skapa goda, näringsriktiga och klimatsmarta kostvanor för våra gäster. Vi vill hushålla med jordens resurser och jobbar målmedvetet, tillsammans med skolorna, för att minska matsvinnet.”

### Skolmåltidsavtal

Inom förvaltningen finns ett skolmåltidsavtal som tecknades mellan måltidsservice och skol- och fritidsförvaltningen år 2014. Denna överenskommelse gäller för förskolor, skolor och fritidsverksamheter inom skol- och fritidsförvaltningen som har måltidsservice som leverantör. I uppdraget ingår tillagning, leverans och servering av måltider som måltidsservice tillhandahåller till dessa verksamheter. Överenskommelsen reglerar vad som ska serveras och till vilket pris samt hur lokaler ska tillhandahållas.

I granskningen har vi intervjuat rektorer på tre grundskolor och i dessa intervjuer har framkommit att rektorerna inte känner till denna överenskommelse. Däremot anser de ändå att ansvarsfördelningen är tydlig vad gäller vilket ansvar skolan har och vilket ansvar måltidsservice har i sina olika roller. De uppger att samarbetet fungerar bra och att det finns en fungerande dialog med den personal från måltidsservice som finns på respektive skola.

Det uppges också finnas en god dialog med måltidsservice centralt i de fall rektor har haft en sådan kontakt.

Vi har också intervjuat kökspersonal ute på de tre skolorna och i dessa samtal framkom att två anser att det är en tydlig ansvarsfördelning mellan måltidsservice och

skolan medan den tredje inte tycker det är lika tydligt. Dock är hen relativt ny i rollen på skolan, vilken kan vara en förklaring till otydligheten. Samtliga uppger att det är tydligt att skolan ansvarar för barnen och den pedagogiska måltiden och att måltidsservice uppgift är att se till att det finns mat till barnen. Dock har framkommit på en av skolorna att det inte alltid varit helt tydligt att matsalen är skolans lokal och att skolan ansvarar för den. De som anser ansvarsfördelningen är tydlig känner också till att det finns en skriftlig överenskommelse men uppger att det inte är något dokument som används operativt som stöd i arbetet. På en skola upplevs det finnas ett behov av en lokal rutin/överenskommelse mellan kökspersonal och skolans personal som stöttar upp i samband med att måltiderna serveras.

### **Bedömning**

Även om det dokumenterade skolmåltidsavtalet inte är känt fullt ut i organisationen så är vår bedömning att ansvarsfördelningen mellan måltidsservice och skolorna i allt väsentligt är tydlig. Dock bör säkerställas att alla skolor blir medvetna om att matsalen är deras ansvarsområde.

## **8.2 Finns det fastställda rutiner som är kända och tillämpade i verksamheten?**

### **Styrande dokument**

För måltidsverksamheten finns det en övergripande måltidspolicy. Måltidspolicyn är daterad 22 augusti 2019 och beslutad av utbildningsdirektören samt kommunicerad till barn- och utbildningsnämnden som ett informationsärende samma datum. I måltidspolicyn framgår att ambitionen är att alla barn, elever och vuxna ska tycka att maten som serveras håller mycket hög kvalitet och smakar gott. Därtill ska måltiden vara "trivsamt, näringsriktigt, miljösamt, säkert och integrerat i verksamheten". I måltidspolicyn framgår också att det är rektorerna som ansvarar för att dessa intentioner förverkligas. Måltidspolicyn hänvisar till de nationella riktlinjerna för skolmåltider och verksamheten använder sig av Livsmedelsverkets måltidsmodell.

De nationella riktlinjerna för måltider i skolan är framtagna av Livsmedelsverket. I dessa tas upp att skolmåltiderna ger möjlighet till bra matvanor och att de är en viktig del i arbetet för en jämlik hälsa och en hållbar utveckling samt för att ge eleverna bra förutsättningar att lära. De nationella riktlinjerna ska ses som övergripande vägledning, stöd och förslag till hur skolan kan arbeta för att bland annat främja bra matvanor. Utgångspunkten i riktlinjerna är bland annat Livsmedelsverkets kostråd. Hållbarhetsfrågan finns också med som en aspekt eftersom kunskap om mat och måltider kan bidra till en mer hållbar livsmedelskonsumtion.

Förvaltningen uppger att det är måltidspolicyn och de nationella riktlinjerna för skolmåltider som framför allt styr verksamheten. Därtill används måltidsservice verksamhetsplan som styrande dokument främst för de som arbetar centralt. Verksamhetsplanen innehåller verksamhetens prioriterade områden: utveckla måltidsmiljöer, marknadsföra maten, att måltidsutveckla och minska klimatavtryck samt att integrera måltiden i det pedagogiska arbetet. I verksamhetsplanen finns också ett antal nyckeltal som förvaltningen följer upp årligen. Dessa är:



- Antal studiebesök och prao/praktik
- 1,25 CO2e per/kg inköpta livsmedel
- 45% ekologiska inköp (kr)
- Max 30 gram svinn per ätande

Måltidspolicy och andra rutiner finns på stadens intranät men rutiner och dokument som används i det dagliga arbetet finns också tillgängliga i det digitala verksamhetssystemet. På så sätt försäkras sig verksamheten om att det är aktuella dokument som används.

I intervjuer med kökspersonal har framkommit att livsmedelsverkets riktlinjer är grunden till arbetet men att personalen utgår ifrån att maten är näringsberäknad på ett korrekt sätt från måltidsservice centralt. Därför arbetar kökspersonalen inte med denna fråga särskilt mycket. Istället är det de rutinbeskrivningar som finns i det digitala verksamhetssystemet som främst används som hjälp för kökspersonalen i skolköken. I intervjuerna nämns bland annat hantering av mat, hygien, städning, brand, kemikalier och maskiner som exempel på områden där det finns rutinbeskrivningar i systemet. Kökspersonalen upplever att det är enkelt i det digitala verksamhetssystemet att komma åt allt material som behövs som stöd i arbetet.

#### **Möten**

För att hålla personalen i köken uppdaterade håller måltidsservice teamsmöten en gång i veckan. På dessa möten deltar om möjligt all personal i köken. Här lyfts aktuell information som köken behöver få del av. Presentationen som hålls på mötet görs tillgänglig för samtlig personal och alla frågor som tas upp på mötet besvaras skriftligen så att de som av någon anledning inte kan delta ändå kan få del av informationen. Kökspersonalen vi träffat på skolorna tycker dessa möten är bra och ger värdefull information.

Köksansvariga deltar även på verksamhetsmöte inom det team de tillhör tillsammans med andra köksansvariga inom teamet. Mötena hålls varje månad under ledning av den chef från måltidsservice centralt som är ansvarig för teamet.

#### **Bedömning**

Verksamheten har beslutat om en måltidspolicy som refererar både till skollagen och till Livsmedelsverkets nationella riktlinjer för måltider i skolan. Måltidspolicyn har kommit nämnden till del. Därtill finns det framtagna rutiner och andra dokument som är till hjälp för kökspersonalen. Vår bedömning är att det finns fastställda rutiner som är kända och som tillämpas i verksamheten.

### **8.3 Sker en strukturerad uppföljning och kontroll av verksamheten?**

#### **ISO-certifiering**

Måltidsservice är ISO-certifierade vilket innebär att de arbetar efter särskilda krav och processer. ISO-certifieringen täcker miljö, kvalitet och arbetsmiljö. I verksamheten används ett digitalt system och i systemet kommer det upp vilka kontroller som ska

genomförs dagligen, veckovis, månadsvis eller årligen. Personalen i skolköken på skolorna använder sig av surfplattor, datorer eller telefoner för att rapportera i systemet. Efter att personalen genomfört kontrollerna kan personalen från måltidsservice centralt se vad som är grönt och rött i systemet, när något blivit för sent utfört, glömts bort eller dylikt. Det digitala systemet används förutom till registrering av egenkontroll också till hantering av anteckningar från APT, brandskyddskontroller, skydds rond med mera. I systemet kan verksamheten skicka in förbättringsförslag direkt till centrala måltidsservice. Måltidsservice centralt kan också använda systemet till att ge uppgifter till skolköket, exempelvis att fotografera en maträtt.

I våra intervjuer med kökspersonalen har framkommit att de anser att systemet är lätt att hantera och att det fungerar väldigt bra.

Vid avvikelser som är externa, exempelvis om leverantören brustit vid leverans av mat, så skickas information till inköpsenheten för uppföljning med leverantören. Vid interna avvikelser eller avvikelser som avser specialkost, skickas information direkt till teamchef eller kostchef.

Interna revisioner genomförs ca två gånger i månaden. De utförs då av kökspersonal inom verksamheten som går ut och gör kontroller i måltidsservice olika kök. Det görs även revision av ledningen. Internrevisorernas rapporter finns tillgängliga för alla chefer inom verksamheten att ta del av.

Årligen genomförs revision av ISO-certifieringen. Ett externt företag granskar att ledningssystemet fortsatt uppfyller standardkrav inklusive krav på ständig förbättring, men gör också uppföljning av att tidigare eventuella avvikelser har hanterats effektivt. I den revision som genomfördes i april 2023 var slutsatsen att "ledningssystemet är väl implementerat och fungerar som ett bra stöd för verksamheten och dess arbete för att uppfylla mål och policy".

#### **Nyckeltal**

Nyckeltalen följs upp för varje skolenhet. Vi har tagit del av en sammanställning som visar följande värden för respektive enhet:

- Ekovärde %
- Utanför avtal %
- CO2e per kg livsmedel
- Kr per kg livsmedel
- Matsvinn
- Råvarukostnad %

Jämförelser görs med föregående år och med genomsnitt för samtliga enheter. Uppföljning sker för varje månad och köken får då en sammanställning med sina

mätningar av nyckeltalen. Uppföljningen används som underlag i diskussioner med köksansvariga.

#### **Egenkontroll och avvikelser**

Den egenkontroll som utförs registreras i det digitala systemet. I egenkontrollen ingår bland annat temperaturtagning av maten på olika sätt, städning, varumottagning och matsvinn. Det kommer upp påminnelser i systemet om personalen glömmar att rapportera in någon kontroll. Uppfattningen som framkommit i intervjuerna är att dessa kontroller går på rutin. Missas en uppgift så registreras det som en avvikelse i systemet.

Centrala måltidsservice genomför uppföljning av den egenkontroll som görs ute i skolköken samt av övriga kontroller som systemet används till. Måltidsservice får avvikelserapporter för de avvikelser som uppstått under dagen och kan på så sätt göra särskilda uppföljningar avseende dessa.

På ledningsmöten och verksamhetsmöten med köken går de igenom avvikelser som har uppkommit och vad dessa kan bero på. De svinmätningar som genomförs registreras in i Qlik Sense, stadens beslutsstöd, och där kan uppföljning ske för respektive kök.

År 2023 hamnar genomförandegraden för uppgifter i systemet på 96,6 %. De avvikelser som uppkommit hanteras efterhand utifrån en åtgärdsplan och ligger som en öppen avvikelse fram tills att de är åtgärdade.

#### **Dialoger - måltidsservice och skolan**

Rektorerna uppger att de har en kontinuerlig dialog med personalen i köket på skolan, men inga bokade avstämningsmöten utan träffar sker vid behov. Samtliga uppger att samarbetet fungerar bra. En rektor uppger att skolan framöver kommer att boka in regelbundna träffar med köket.

På två av skolorna har rektor eller biträdande rektor haft kontakt med måltidsservice centralt och dialogen uppges fungera väl.

Kökspersonalen uppger att de har löpande dialog med måltidsservice centralt. I våra intervjuer har framkommit att de anser att stödet är tillräckligt. Den chef på måltidsservice centralt som är ansvarig för köket är ute på skolorna ett antal gånger om året. Detta för att se hur det fungerar på plats, men också för att få en uppfattning om hur maten smakar och hur den serveras. Ibland sker dessa besök oanmälda och då görs en totalbedömning över hur upplevelsen är som gäst, hur maten smakar, hur rent det är och hur det fungerar med specialkost. När det gäller specialkost har kostchefen ett särskilt uppdrag att kontrollera så detta fungerar exempelvis när det gäller märkning av kosten.

#### **Matsvinn**

I stadens klimat- och energiplan som kommunfullmäktige antagit för åren 2018–2024 framgår att det är en viktig faktor att minska matsvinnet för att få ned matens klimatpåverkan. En minskning av matsvinnet bidrar både till bättre ekonomi och minskad resursåtgång.

Matsvinnet mäts varje dag på samtliga grundskolor och uppges vara en naturlig del av kökets arbetsuppgifter. Matsvinnet registreras in i det digitala verksamhetssystemet. För 2023 kan vi konstatera att resultatet är varierande på de olika skolorna. Målet i verksamhetsplanen är att ha max 30 gram svinn per ätande och dag. Resultatet för 2023 är att genomsnittet för matsvinn uppgår till 33 gram per ätande. Även stadens gymnasieskolor ingår i statistiken och i det genomsnittliga värdet. Den grundskola som har lägst matsvinn ligger på ca 19 gram svinn per ätande, och den grundskola som har högst matsvinn ligger på ca 49 gram.

I våra intervjuer har framkommit önskemål om att rektorerna behöver påverka pedagogerna mer i tänket kring matsvinn samt att pedagogerna bör vara med och styra mer när barnen tar mat så att svinnet kan minska ytterligare. Uppfattningen är dock att eleverna bör ta maten själva, då svinnet upplevs kunna öka om pedagogerna lägger upp mat åt eleverna. Kökspersonalen uppger att svinnet ökar särskilt mycket när elevernas favoritmat serveras. Då tar eleverna mycket, men orkar inte äta upp allt.

En annan utmaning som framkommit för kökspersonalen är att våga lita på att recepten stämmer och att maten räcker till samtliga elever. När extra portioner lagas för "säkerhets skull" finns också risken att svinnet ökar.

#### **Schema**

Enligt Livsmedelsverkets rekommendationer bör schemat för lunchen läggas så att varje elev får fasta och regelbundna lunchtider någon gång mellan klockan 11 och 13. Den tid som eleverna bör få att sitta ner och äta vid bordet bör vara minst 20 minuter. Utöver denna tid tillkommer den tid det tar att ta mat och lämna in disk.

I granskningen har framkommit att en del, framförallt yngre, elever är schemalagda att äta redan klockan 10.30. Som anledning till denna avvikelser uppger rektorerna att det är svårt att få ihop schemat för måltiderna om första gruppen ska äta klockan 11. På de skolor vi besökt har eleverna haft minst 20 minuter schemalagd tid i matsalen, ofta längre. Det uppges på samtliga skolor inte finnas möjlighet för eleverna att sitta kvar efter sin schemalagda mattid, då matsalen behövs till nya elever.

#### **Bedömning**

Vår bedömning är att det sker en strukturerad uppföljning och kontroll av måltidsverksamheten. ISO-certifieringen är till stor hjälp i detta arbete med etablerade kontroller och rutiner för uppföljning. Även rutinen för egenkontroll upplever vi vara väl etablerad inom verksamheten.

Arbetet med att minska matsvinnet har kommit långt inom måltidsservice och vi ser att det är ett vedertaget arbete ute i köken på skolorna. För att ytterligare kunna minska matsvinnet är det viktigt att även skolans personal fullt ut engagerar sig i frågan. Att eleverna ges tillräcklig tid att äta kan även det bidra till att minska matsvinnet och framförallt skapa en lugnare måltidsmiljö.

#### 8.4 Bedrivs måltidsverksamheten enligt önskad kvalitet?

##### Kvalitetsmål

Måltidsservice har tagit fram kvalitetsmål som verksamheten ska arbeta med. Tanken är att alla i organisationen ska känna till målen och vara delaktiga i att uppnå dessa.

Målen för 2023 har varit:

**God mat** – Matgästerna ska tycka maten är god. Målvärdet för detta mål är att 80% ska svara 5 eller 4 på frågan Jag tycker maten smakar gott i Enkätspelaren

**Service** – Matgästerna ska känna sig bra bemötta. Målvärdet är att 87% ska svara 5 eller 4 på frågan Jag tycker att måltidspersonalen är trevlig mot mig i Enkätspelaren

**Förbättringsförslag** – Synpunkter från verksamheten. Målvärdet är att antalet förslag ska öka från föregående år.

Målen följs upp årsvis och samtliga kök ingår i uppföljningen. Resultatet för 2023 visar att 73 % svarade 5 eller 4 på frågan om maten smakar gott. När det kommer till service var det 82 % som svarade 5 eller 4. Dessa två mål nås således inte fullt ut. Gällande förbättringsförslag noterar vi att förslagen har ökat från föregående år, från två till fem förslag och vi kan konstatera att det målet har uppnåtts.

##### Skolenkät

Under 2023 har en person varit projektanställd inom måltidsservice och särskilt arbetat med att följa upp vad eleverna tycker om maten. Skolbesök har genomförts inom grundskolan och mellan 30–60 elever har intervjuats på varje skola. I samband med dessa besök har Enkätspelaren också använts på skolorna. Enkätspelaren ger eleverna möjlighet att med en knapptryckning bedöma vad de tyckte om maten.

I den rapport som tagits fram för skolbesöken framkommer att eleverna överlag är nöjda med maten i skolan. Det framkommer också att det personliga bemötandet från kökspersonalen är avgörande för hur nöjd en elev är. Generellt är eleverna också mycket nöjda med skolrestaurangen, men där ljudnivån upplevs hög kan eleverna känna sig stressade och detta påverkar måltidsupplevelsen negativt. När det kommer till schemaläggning av lunchtiden upplever de som har 20 minuters lunchtid att det är för kort tid och de önskar minst 5–10 minuter till.

Måltidsservice genomför också skolenkäter som skickas ut till eleverna, men den senaste genomfördes 2019. Enkäten skickas normalt till elever i årskurs 2, 5 och 8 samt andra året på gymnasiet.

##### Systematiskt kvalitetsarbete och matråd

Enligt skollagen ska skolmåltiderna vara en del av skolornas systematiska kvalitetsarbete, men i intervjuerna har framkommit att skolmåltiderna inte är en naturlig del i skolans systematiska kvalitetsarbete och det görs ingen särskild utvärdering av skolmåltiderna från skolans håll. Enligt måltidspolicyn kan rektorerna använda SkolMatSveriges webbaserade verktyg för utveckling och uppföljning av skolmåltiden, men i våra intervjuer framkommer att så inte sker.

Rektorerna uppger också att det inte hålls några särskilda möten med personalen på skolan för att utveckla måltiderna. Lyfts något om måltiderna på APT eller i andra forum med personalen tas detta vidare till kökspersonalen. Ibland diskuteras måltidssituationen inom arbetslagen, men så sker inte på alla skolor.

Den uppföljning som görs uppges ske främst genom matråd, men matråd finns inte på alla skolor. På en av skolorna har det under höstterminen startats upp ett matråd på initiativ av biträdande rektor i samverkan med köksansvarig. Framöver är tanken att matrådet ska ledas av köksansvarig. På en annan av skolorna diskuteras måltiderna istället inom elevrådet. På den tredje skolan har matråd tidigare funnits, men av olika anledning upphört. Här uppger rektor att diskussion om måltiderna ska komma in i elevrådets arbete på sikt alternativt kommer ett separat matråd att startas upp igen.

Vad som framkommit på matråden är främst vilka önskemål som eleverna har angående maten, men det kan också handla om synpunkter på mattiderna. En skola uppger att de ökat den schemalagda mattiden från 20 till 30 minuter efter elevernas synpunkter på ett matråd.

Skol- och fritidsförvaltningen har tagit fram en matrådsguide som skolorna kan använda som stöd. Denna finns tillgänglig på intranätet. På intranätet finns dessutom allmän information om matråd och varför man bör ha ett sådant. Där finns också förslag på dagordning med olika teman för matrådet samt stödmaterial som skolorna kan använda sig av.

#### **Vårdnadshavare**

Ett ytterligare sätt att samla in synpunkter på maten är att fråga de vårdnadshavare som besöker skolan och äter i skolmatsalen. Vårdnadshavarna ombeds att fylla i en enkät om hur fräsch maten ser ut, hur maten smakade, om de tycker att måltidsmiljön är trivsamt samt måltidspersonalens bemötande. På de tre skolor som vi besökt förekommer det sällan eller aldrig att vårdnadshavare äter i matsalen och lämnar omdöme. Detta uppges vara en följd av pandemin och besöken har ännu inte kommit upp i den nivå som var innan pandemin. Kökspersonalen uppger att de lämnar ut en enkät till de vårdnadshavare som kommer, men på en skola noterar vi att kökspersonalen inte känner till var enkäten finns.

#### **Bedömning**

Verksamheten har beslutat om kvalitetsmål och uppföljning av dessa görs årligen. Vi kan konstatera att verksamheten inte fullt ut bedrivs enligt önskad kvalitet eftersom satta mål inte uppnås.

För att kunna förbättra och utveckla måltiderna är det av vikt att eleverna kommer till tals och det noterar vi inte sker fullt ut då matråd saknas på några av skolorna. Skolmåltiderna är inte heller en naturlig del i det systematiska kvalitetsarbetet på skolorna.

Det är positivt att Måltidsservice genomför undersökningar för att ta reda på vad eleverna tycker om maten och måltidssituationen då skolorna brister i detta avseende.

## 9. Slutsatser

Granskningen visar att ansvarsfördelningen för de olika delarna inom måltidsverksamheten är tydlig men att de i vissa delar kan förtydligas ytterligare, exempelvis avseende ansvar för skolmatsal.

Det finns rutiner framtagna och dessa är kända och används i organisationen. Att dessa finns samlade i det digitala verksamhetssystemet underlättar för personalen att använda sig av dem.

Verksamheten följs upp systematiskt med hjälp av arbetet med ISO-certifieringen, egenkontroll och i olika dialoger.

Kvalitetsmål finns satta och följs upp, men här finns mer att göra inom skolornas ansvarsområde. Det är viktigt att det finns ett forum för eleverna på samtliga skolor där de kan prata om maten som serveras samt att rektor eller annan skolpersonal deltar i dessa sammankomster. Skolorna bör också införliva skolmåltiderna i det systematiska kvalitetsarbetet.

Vår sammanfattande bedömning är att barn- och utbildningsnämnden delvis säkerställer en ändamålsenlig styrning, ledning och kontroll av sin måltidsverksamhet. Våra rekommendationer till nämnden är att:

- Säkerställa att matråd, eller annat forum där eleverna kan komma till tals, upprättas på samtliga grundskolor.
- Tillse att uppföljning av skolmåltiderna framöver ingår i det systematiska kvalitetsarbetet i enlighet med skollagen.