

# Riktlinjer för systematiskt kvalitetsarbete för kostverksamheten i grundskolan i Västerviks kommun

---

## Riktlinjer för systematiskt kvalitetsarbete av kostenverksamheten i grundskolan i Västerviks kommun

Den nya skollagen trädde i kraft 1 juli 2011 och utvidgar huvudmännens skyldigheter till att alla Sveriges grundskolor, förutom att servera kostnadsfria skolmåltider, ska servera näringsriktiga skolmåltider (Skollag 2010:800; 10 kap). I bedömningen av vad en näringsriktig måltid innebär rekommenderar regeringen att de svenska näringsrekommendationerna används som en utgångspunkt. Skollagen innebär därmed att skolan behöver ha ett system som säkerställer att de skolmåltider som skolan serverar är näringsriktiga samt att det bör gå att visa upp ett resultat som motsvarar de svenska näringsrekommendationerna (SNR).

Skolinspektionen beskriver de krav som följer i samband med tillsyn:

*”För att Skolinspektionen ska anse att huvudmannen, alltså den som driver en skola, följer lagens krav på kostnadsfria och näringsriktiga skolmåltider fordras följande:*

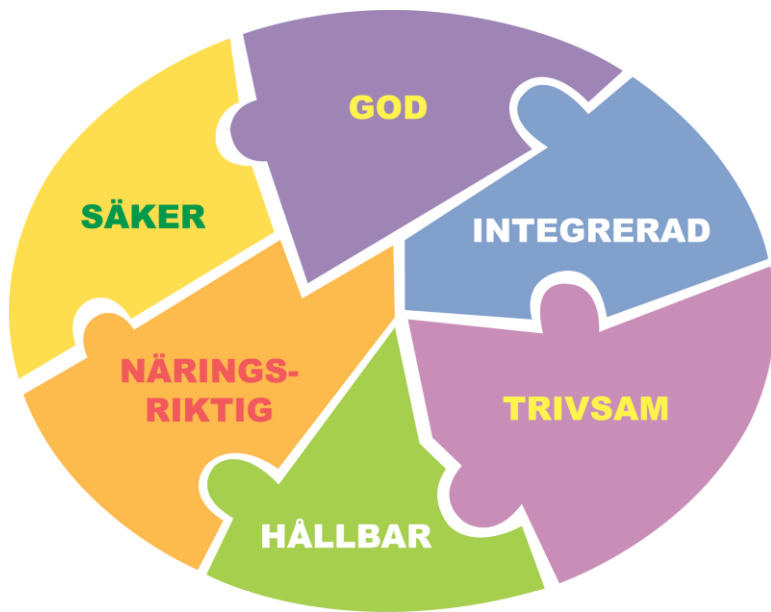
*Eleverna erbjuds utan kostnad skolmåltid varje skoldag.*

*Huvudmannen, alltså den som driver skolan, har system för att kontinuerligt säkerställa att de skolmåltider som serveras är näringsriktiga.*

*Huvudmannen kan visa resultat från sin systematiska uppföljning som innebär att de skolmåltider som serverats levt upp till de svenska näringsrekommendationerna.”*

Skolinspektionen beskriver vidare att skolmåltiden nu bör betraktas som en del av utbildningen. Det ställer krav på huvudmannen att tillämpa skollagens bestämmelser om systematiskt kvalitetsarbete även gällande näringsriktiga skolmåltider. Skolinspektionen beskriver också att det finns krav på att eleverna ska ha inflytande över sin utbildning (4.kap 9 § skollagen). Eftersom skolmåltiden är en del av utbildningen ska eleverna ha möjlighet till inflytande över skolmåltiden. Faktorer som rör miljö- och trivsel får betydelse för om eleverna kommer till skolrestaurangen och äter. Skolinspektionen ger exempel på ett antal områden; den fysiska och psykosociala miljön i skolmatsalen, vuxennärvaro, tidpunkter för skolmåltiden etc.(Skolinspektionen, 2012:s 3)

I skriften *Bra mat i skolan* som publicerats av Livsmedelsverket finns information om olika kvalitetsområden som tillsammans beskriver måltidens kvalitet ur ett helhetsperspektiv. Livsmedelsverket erbjuder stöd i form av en modell bestående av sex olika områden som är viktiga att ta hänsyn till i samband med skolmåltiden. Näringsriktig, säker, hållbar, trivsam, god och integrerad är de olika delarna i modellen.



*Bildkälla: Livsmedelsverkets publikation Bra mat i skolan, 2013: s.4. Bilden visar de olika delar som Livsmedelsverket menar är viktiga att ta hänsyn till i samband med skolmåltiden.*

Västerviks kommun har en livsmedels- och måltidspolicy med riktlinjer för Västerviks kommun, antagen av kommunfullmäktige 2009-02-26 (*Livsmedels- och måltidspolicy för Västerviks kommun*). Syftet med livsmedels- och måltidspolicyn är att skapa ett gemensamt synsätt på mat och måltider i de kommunala verksamheterna. Hänsyn till folkhälsa och miljö ska utgöra grunden för val av livsmedel och utformning av måltider. All produktion, hantering och servering av mat ska präglas av kvalitets-, säkerhets- och servicetänkande. Det är livsmedelsverkets rekommendationer som ligger till grund för riktlinjerna i kommunens policydokument. Under 2013 utkom en ny version av Livsmedelsverkets kostråd för skola och fritidshem varför riktlinjerna för kost i skola, fritidshem och fritidsklubb i Västerviks kommun nu har reviderats.

Under 2013 har en projektgrupp bestående av företrädare för skola och fritidshem samt kostchef och måltidsutvecklare arbetat med att ta fram de uppdaterade riktlinjerna för kost i skola, fritidshem och fritidsklubb; *Riktlinjer för kost i skola, fritidshem, och fritidsklubb i Västerviks kommun*. Dessa riktlinjer ligger vidare till grund för det systematiska kvalitetsarbete som ska säkerställa kvaliteten på kosten i grundskolan i Västerviks kommun. För att mer ingående läsa om kommunens hantering av och arbete med kost i skola, fritidshem och fritidsklubb hänvisas därför till kommunens policydokument med tillhörande riktlinjer.

Modellen för uppföljning som presenteras i detta dokument består av ett antal rubriker för varje område i livsmedelsverkets rekommenderade modell och visar hur vi arbetar med att systematiskt kvalitetssäkra kosten i grundskolan inom varje område. Rubrikerna till varje område består av; den övergripande riktlinjen, målen, så arbetar vi med området, så säkerställer vi att målen har uppnåtts, intervall samt ansvar för att målet följs upp och rapporteras. Tillsammans ger rubrikerna en tydlig bild av vad det systematiska kvalitetsarbetet med kosten innebär samt specificerar de ansvarsfördelningen mellan kost- kommunservice och barn- och utbildningsförvaltningen.

Ansvaret för att systematiskt kvalitetssäkra kosten i grundskolan finns hos huvudmannen. Huvudmannens kartläggningar och undersökningar är sedan tillgängliga för enheterna att använda och ta tillvara på utifrån varje enhets behov och önskemål. För att kriterierna för det systematiska kvalitetsarbetet ska ha möjlighet att förankras i organisationen så föreslår barn- och utbildningskontoret att en utvärdering av riktlinjerna görs efter ett år.

Det systematiska kvalitetsarbetet som görs i barn- och utbildningsförvaltningen syftar till att kontinuerligt identifiera vilka förutsättningar som är nödvändiga för arbete mot de nationella målen, att utveckla arbetsprocesser, att bedöma resultat och måluppfyllelse och att vidta lämpliga åtgärder. För att förbättringar ska bestå och kvaliteten höjas behöver utvecklingen följas över tid.



*Bildkälla: Livsmedelsverkets publikation Bra mat i skolan, 2013: s.6. Bilden visar vilka frågor som är viktiga att arbeta med för att bedriva ett systematiskt kvalitetsarbete.*

Barn- och utbildningskontoret ansvarar för en förvaltningsövergripande kvalitetsredovisning som sammanställs en gång per år. Kvalitetsredovisningen blir en samlad lägesbedömning som bygger på omfattande uppföljning och utvärdering av hela förvaltningens verksamhet. Samtliga uppföljningar och utredningar, både interna och externa, utgör underlag för bedömning och analys av måluppfyllelsen. Analysen i kvalitetsredovisningen blir därmed i stor utsträckning en metaanalys, vilket innebär att analysen i delarna bildar en analys av helheten.

Inom ramen för barn- och utbildningsförvaltningens kvalitetsredovisning kommer resultaten från uppföljningen av kosten i skolan årligen att sammanfattas och analyseras.



## Näringsriktig

### Övergripande riktlinje:

Den serverade maten är näringsriktig.

### Mål:

Skollunchen ska motsvara ca 30 % av elevernas dagsbehov av energi och näringsämnen.

### Så arbetar vi med området:

Ser till att menyn följer svenska näringsrekommendationer genom att menyn näringsberäknas i enlighet med SNR. Näringsberäkningen görs i kostdataprogrammet AIVO (se vidare information i dokument *Riktlinjer för kost i skola, fritidshem och fritidsklubb i Västerviks kommun*).

### Så säkerställer vi att målet har uppnåtts:

Matsedeln följs upp och näringsberäknas. Vid dessa tillfällen analyseras den genomsnittliga näringsnivån under fyra veckor för att säkerställa att det följer rekommendationerna. Då analyseras nivån på: Energi (kJ och kcal), protein, fett, kolhydrater, vit A, vit D, vit C, järn, fettkvalitet. Mallen för näringsberäkningen finns i kostdataprogrammet AIVO.

### Intervall:

Matsedeln näringsberäknas tre gånger/år.

### Ansvarar för att målet följs upp och rapporteras:

Kost- kommunservice ansvarar för att målet följs upp. Kostchef/Måltidsutvecklare ansvarar för uppföljningen. Resultatet rapporteras sedan på årsbasis till barn- och utbildningsförvaltningen, senast den 16 augusti.



## Säker

### Övergripande riktlinje:

Maten ska vara säker för gästen

### Mål:

Livsmedelslagstiftning och egenkontroll för mathantering ska följas överallt där mat hanteras.

Rutiner för hantering av specialkost ska följas.

### Så arbetar vi med området:

Området säker kost innefattar delar som hygien och specialkost. I det egenkontrollprogram som ska finnas för alla verksamheter som hanterar livsmedel finns det beskrivet vilka rutiner för t.ex. temperaturkontroller, städning, varmhållning, hygien osv samt vilka åtgärder som ska göras om avvikelser uppkommer (dessa rutiner uppdateras just nu varför de inte finns med i bilaga till rutinerna). Utbildningen som görs vartannat år ska säkerställa att all personal, både de som arbetar inom kost och skola, har kunskaper inom livsmedelslagstiftningen (se vidare i dokument *Riktlinjer för kost i skola, fritidshem och fritidsklubb i Västerviks kommun*).

### Så säkerställer vi att målen har uppnåtts:

Miljö- och byggnadskontoret gör årliga kontroller av att livsmedelslagstiftningen följs.

Rutiner för att hantering av specialkost följs säkerställs.

Utbildning inom livsmedelslagstiftning av kostpersonal/skolans personal.

### Intervall:

Miljö- och byggnadskontoret gör kontroll av livsmedelslagstiftning en gång/år.

Rutiner för att hantering av specialkost följs säkerställs en gång/år.

Utbildning inom livsmedelslagstiftning av kostpersonal och skolpersonal sker vartannat år.

### Ansvarar för att målet följs upp:

Kost- kommunservice i form av kostchef och måltidsutvecklare ansvarar för att målen följs upp. Resultatet rapporteras sedan på årsbasis till barn- och utbildningsförvaltningen, senast den 16 augusti.



## Hållbar

### Övergripande riktlinje:

Måltiderna ska bidra till miljöarbetet och en hållbar konsumtion. Ekologiska, rättvisemärkta och säsongspanpassade livsmedel ska användas i första hand.

### Mål:

Matsvinnet ska ligga på en nivå under 20 % per serverad portion. Gäller både serveringssvinn och tallrikssvinn

Miljökrav ska ställas i samband med upphandling

På högstadiet ska minst en vegetarisk rätt/dag serveras

Källsortering ska ske på samtliga skolor enligt kommunens avfallsplan och energi- och klimatstrategi

### Så arbetar vi med området:

Kostpersonal, pedagoger och elever arbetar tillsammans för att minska mängden matsvinn. Miljökrav ställs i samband med inköp av livsmedel (se vidare i dokument *Riktlinjer för kost i skola, fritidsbem och fritidsklubb i Västerviks kommun*).

### Så säkerställer vi att målen har uppnåtts:

Matsvinnet mäts i % av serverad portion. Detta görs genom att kosten har kunskap om hur mycket mat som skickas till varje avdelning. Sedan vägs tallrikssvinnet och serveringssvinnet och andelen svinn per portion räknas ut.

Miljökraven vid upphandling bestäms och säkerställs gentemot Miljöstyrningsrådets krav. Vid upphandling används FFU, ett förfrågningsunderlag.

Matsedeln kontrolleras för att säkerställa att minst en vegetarisk rätt/dag har serverats till högstadiet.

Att källsortering sker på varje skola kontrolleras genom en avfallsenkät som skickas till varje enhet från Samhällsbyggnadsenheten. Avstämning på exempelvis ledarkonferenser.

### Intervall:

Matsvinnet mäts en gång/år.

Miljökraven vid upphandling bestäms var tredje eller var fjärde år då upphandling sker.

Matsedeln kontrolleras en gång/år

Avfallsenkäten skickas endast ut vid behov av inventering. I annat fall görs mer kontinuerliga avstämningar på exempelvis ledarkonferenser.

**Ansvarar för att målet följs upp och rapporteras:**

Kost- kommunservice i form av kostchef och måltidsutvecklare ansvarar för att målen följs upp. Samhällsbyggnadsenheten ansvarar för avfallsenkät. Resultatet rapporteras sedan på årsbasis till barn- och utbildningsförvaltningen, senast den 16 augusti.





## Trivsamt

### Övergripande riktlinje:

Måltiden ska serveras i en trivsamt miljö och alla elever ska ha tillräckligt med tid för att äta.

### Målsättning:

Skollunchen ska aldrig serveras innan kl.11.

Andelen elever som upplever skolrestaurangen som trivsamt ska vara hög och utvecklas i positiv riktning.

### Så arbetar vi med området:

Respektfullt bemötande bland matgäster och personal, eleverna välkomnas till skolrestaurangen med information om dagens lunch och en visningstallrik där tallriksmodellen åskådliggörs. Skolrestaurangen är utformad på ett sätt som uppskattas av eleverna, kötiden hålls så kort som möjligt, ljudnivån hålls så låg som möjligt, elevernas synpunkter kring miljön tas tillvara av kostverksamheten via kostråd (se vidare i dokument *Riktlinjer för kost i skola, fritidsbarn och fritidsklubb i Västerviks kommun*).

### Så säkerställer vi att målen har uppnåtts:

En utredning av skollunchens hålltider sker genom att en översikt av scheman för skollunch sker.

En fråga som rör elevernas trivsel i skolrestaurangen i barn- och utbildningsförvaltningens elevenkät mäter elevernas upplevelser av miljön i skolrestaurangen.

Alla elever i grundskolans högre åldrar ges möjlighet att frivilligt besvara frågor om trivsel i skolrestaurangen.

Ett urval av elever i grundskolans yngre åldrar, F-3, deltar i en gruppintervju om deras upplevelser av trivsel i skolrestaurangen.

### Intervall:

En gång/år kontrolleras scheman för skollunch i samtliga grundskolor.

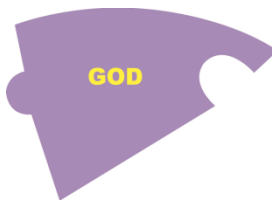
En gång/år svarar eleverna i årskurs fyra till årskurs nio på en elevenkät.

En gång/år får elever i grundskolans högre åldrar svara på frågor om trivsel i skolrestaurangen på frivillig basis.

En gång/tredje år får elever i grundskolans yngre åldrar delta i gruppintervjuer.

**Ansvarar för att målet följs upp:**

Utvecklingsfunktionen på barn- och utbildningskontoret. Resultatet rapporteras sedan på årsbasis till barn- och utbildningskontoret, senast den 16 augusti.



## God

### Övergripande riktlinje:

Den serverade maten är god och tillagad med omsorg. Maten ska främja goda matvanor.

### Mål:

I skolrestaurangen serveras två alternativa rätter varje dag

På högstadiet serveras ett vegetariskt alternativ varje dag

Andelen elever som är nöjda med matsedeln ska vara hög och utvecklas i positiv riktning

### Så arbetar vi med området:

Kockarna har en viktig roll i receptutveckling och menyplanering. Eleverna får provsmaka nya smaker och rätter utan tvång. Elevernas synpunkter och idéer tas tillvara i lokala kostråd samt ett centralt kostråd för högstadiet (se vidare i dokument *Riktlinjer för kost i skola, fritidshem och fritidsklubb i Västerviks kommun*).

### Så säkerställer vi att målen har uppnåtts:

Uppföljning av matsedel för att säkerställa att matsedeln har erbjudit två olika rätter varje dag varav en vegetarisk rätt för högstadiet

På det centrala kostrådet för högstadiet genomförs en enkät med betygssättning av slumpvis utvald matsedel för en fyra-veckors period.

En fråga som rör elevernas upplevelse av maten i skolrestaurangen i barn- och utbildningsförvaltningens elevenkät mäter elevernas upplevelser av smaken på maten.

Varje år får alla elever i grundskolans högre åldrar möjlighet att frivilligt besvara frågor om matens smak. Detta sker genom en app eller en liknande lösning.

Ett urval av elever i grundskolans yngre åldrar, F-3, deltar i gruppintervjuer om deras upplevelser av smaken på skolmaten.

### Intervall:

Uppföljning av matsedel sker en gång/år.

Betygssättning av matsedel på centralt kostråd sker en gång/år.

En gång/år svarar eleverna i årskurs fyra till årskurs nio på en elevenkät.

En gång/år får elever i grundskolans högre åldrar möjlighet att frivilligt besvara frågor om matens smak.

En gång/tredje år får ett urval av elever i grundskolans yngre åldrar delta i gruppintervjuer.

**Ansvarar för att målen följs upp:**

Kostverksamheten i form av kostchefen och måltidsutvecklaren. Utvecklingsfunktionen på barn- och utbildningskontoret. Resultatet rapporteras sedan på årsbasis till barn- och utbildningskontoret, senast den 16 augusti.



## Integrerad

### Övergripande riktlinje:

Skolmåltiderna är en del av skolans utbildningsverksamhet och kan användas som ett pedagogiskt verktyg i undervisningen och för att väcka elevernas nyfikenhet kring mat och livsmedel.

### Mål:

Det finns lokala matråd på varje skola där eleverna träffas fyra gånger per år

Det finns ett centralt kostråd för högstadiet som träffas fyra gånger per år

Kostverksamheten lyssnar in elevernas synpunkter och ger därefter återkoppling.

### Så arbetar vi med området:

Samarbete i lektioner mellan pedagoger och skolkökspersonal, praktik i storkök och elevinflytande genom kostråd. Eleverna får återkoppling på sina synpunkter i det centrala kostrådet (se vidare i dokument *Riktlinjer för kost i skola, fritidshem och fritidsklubb i Västerviks kommun*).

### Så säkerställer vi att målen har uppnåtts:

Antalet kostråd/matråd per skola sammanställs

En sammanställning av de synpunkter som inkommer på kostråden görs och en uppföljning av förslagen kommuniceras därefter ut.

### Intervall:

Antalet kostråd/matråd per skola/centralt sammanställs en gång/år.

En sammanställning av de synpunkter som inkommer på kostråden görs en till två gånger/år och en återkoppling och uppföljning av förslagen kommuniceras ut en gång/år.

### Ansvarar för att målet följs upp:

Kostverksamheten i form av kostchef och måltidsutvecklare. Resultatet rapporteras sedan på årsbasis till barn- och utbildningskontoret, senast den 16 augusti.

**Bildkällor:**

Livsmedelsverkets publikation *Bra mat i skolan*, 2013.