

Kommunstyrelsens ordförande
Michaela Fletcher

2014-10-29 Dnr KS 2013/0333

Till Kommunstyrelsen

Svar på medborgarförslag nr 5/2013 – Bra och näringsrik mat till alla i skolan

I ett medborgarförslag, inkommet till kommunen 11 november 2013, föreslår förslagsställaren att det ska finnas bra och näringsrik mat till alla i skolan samt kanske även frukost.

Beslutsförslag

Kommunstyrelsen föreslår Kommunfullmäktige besluta

Att anse medborgarförslaget besvarat med hänvisning till att Österåkers kommun följer de nationella riktlinjerna för näringsriktiga måltider i skolan.

Alliansen i Österåker har och kommer verka för att maten som serveras inom skola och omsorg ska vara näringsriktig och av god kvalitet. Kostpolicyn kommer ses över och revideras där så bedöms nödvändigt. Tillagningskök ska, där det är praktiskt möjligt, tillskapas ute på skolorna. Möjligheten till sunda, närproducerade och ekologiska råvaror för skolans och omsorgens matproduktion utreds.

Bakgrund

Tjänsteutlåtande från Kommunstyrelsens kontor daterat 2014-10-22



Michaela Fletcher
Kommunstyrelsen ordförande

Tjänsteutlåtande

Kommunkansliet
Fredrik Zethraeus

Till Kommunstyrelsen

Datum 2014-10-22
Dnr KS 2013/0333

Svar på medborgarförslag nr 5/2013 - Bra och näringsrik mat till alla i skolan

Sammanfattning

I ett medborgarförslag väckt i Kommunfullmäktige 2013-11-11, § 8:7, föreslår förslagsställaren att det ska finnas bra och näringsrik mat till alla i skolan samt kanske även frukost.

Beslutsförslag

Kommunstyrelsens arbetsutskott föreslår Kommunstyrelsen föreslå Kommunfullmäktige besluta

Medborgarförslaget anses besvarat genom att Österåkers kommun följer de nationella riktlinjerna för näringsriktiga måltider i skolan.

Bakgrund

Kultur- och utbildningsförvaltningen skriver i sitt tjänsteutlåtande "I skollagen 10 kap 10 § framgår att eleverna i grundskolan ska erbjudas näringsriktiga måltider.

I kommunens Kostpolicy FS 2009:2, framgår att kommunen ska följa riktlinjer från Statens livsmedelsverk 2007 avseende måltider i förskola och skola. Detta innebär bland annat att Livsmedelsverkets råd och riktlinjer används som utgångspunkt vid måltidsplaneringen vad gäller beräkning av energi och näringsinnehåll. I syfte att stärka arbetet med näringsriktig mat och skolmåltidens utformning har Regeringen 2012 uppdragit åt Livsmedelsverket att i samverkan med Skolverket ta fram information och att erbjuda utbildningsinsatser till ansvarig personal inom skolkök. Uppdraget ska slutredovisas till Utbildningsdepartementet den 12 mars 2014.

Någon skyldighet att erbjuda frukost i grundskolan finns inte i skollagen."

Under rubriken förvaltningens slutsatser skriver Kultur- och utbildningsförvaltningen i tjänsteutlåtandet "I samband med en översyn av kommunens styrdokument kommer kommunens kostpolicy att revideras under 2014 bl a med utgångspunkt i Livsmedelsverkets nya rekommendationer. Förvaltningens slutsats är att kommunens riktlinjer avseende skolmåltidernas utformning och innehåll följer de nationella bestämmelserna om näringsriktiga måltider i grundskolan."

Den nya alliansen i Österåkers kommun har kommit övers om att under mandatperioden arbeta för följande gällande mat inom skola och omsorg.

Maten som serveras inom skola och omsorg ska vara näringsriktig och av god kvalitet. En ny kostpolicy skall tas fram. Tillagningskök ska, där det är praktiskt möjligt, finnas ute på

Tjänsteutlåtande

skolorna. Möjligheten till sunda, närproducerade och ekologiska råvaror för skolans och omsorgens matproduktion utreds.

Förvaltningens slutsatser

Kommunstyrelsens kontor, kommunkansliet, har inget att erinra utan anser medborgarförslaget besvarat genom att Österåkers kommun följer de nationella riktlinjerna för näringsriktiga måltider i skolan.

Tidigare beredning och beslutsunderlag

Kultur- och utbildningsnämnden har behandlat ärendet 2014-03-04, § 2:7.

Bilagor

1. Utdrag ur Kultur- och utbildningsnämndens protokoll 2014-03-04. § 2:7.
2. Kultur- och utbildningsförvaltningens tjänsteutlåtande daterat 2014-01-14.
3. Utdrag ur medborgarförslaget.

Jan-Olof Friman
Kommundirektör

Peter Freme
Kanslichef

KUN § 2:7

Dnr 2014/³0117-100 (3)

Remittering av medborgarförslag – ”Bra och näringsrik mat till alla i skolan”

Kultur- och utbildningsnämndens beslut

Kultur- och utbildningsnämnden föreslår Kommunstyrelsen föreslå Kommunfullmäktige besluta

Medborgarförslaget anses besvarat genom att kommunen följer de nationella riktlinjerna för näringsriktiga måltider i skolan.

Sammanfattning

Medborgarförslaget – ”Bra och näringsrik mat till alla i skolan” har remitterats från Kommunfullmäktige till Kultur- och utbildningsnämnden.

Beslutsunderlag

Kultur- och utbildningsförvaltningens tjänsteutlåtande daterat 2014-01-14.

Förslag till beslut

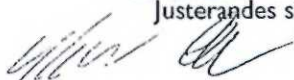
Elisabeth Gunnars (FP) yrkar att bifall till beslutsförslaget innebärande att:
Medborgarförslaget anses besvarat genom att kommunen följer de nationella riktlinjerna för näringsriktiga måltider i skolan.

Propositionsordning

Ordförande frågar om Kultur- och utbildningsnämnden beslutar enligt Elisabeth Gunnars (FP) yrkande och finner att så är fallet

Expedieras

- KS/KF
- Akten



Kommunens författningssamling

Kostpolicy för goda matvanor inom Österåkers kommun

FS 2009:2

Fastställd av Kommunfullmäktige den 15 juni 2009, § 76 (dnr KS 2008.40 622)
Kostpolicyn gäller för verksamheterna inom förskola, skola, fritidshem, familjedaghem, fritidsgårdar och kommunala sportanläggningar.

1 kap. Inledning

Mat och måltider är viktiga i våra liv, som njutning, källa till glädje, som mötesplatser och kulturbärare. Matvanorna har också stor betydelse för hälsan, såväl för barn och vuxna. Bra mat och fysisk aktivitet gör dessutom att barnen blir piggare och får lättare att lära.

Målsättningen med en kostpolicy är att alla som arbetar i verksamheter där måltider serveras, förskola, skola och fritidsverksamhet ska ha gemensamma mål och medverka till att alla barn och ungdomar får en god och hälsosam måltid. Kostpolicyn ska vara ett stöd för personal, elever, föräldrar och politiker.

Kostpolicyn med åtgärder och rekommendationer anger en miniminivå som ska gälla på alla enheter. Kostpolicyn ska leda till en hög och jämn kvalitet på samtliga enheter i kommunen.

Måltiderna i verksamheten ska grundlägga och främja goda kostvanor samt ge kunskaper och färdigheter för hälsa och välbefinnande.

Verksamheterna ska arbeta för att utveckla barns och elevers förståelse för den egna livsstilens betydelse för hälsan och miljön.

2 kap. Övergripande mål för måltidsverksamheten

Måltiderna ska bidra till matgästernas hälsa och utveckling genom att erbjuda en väl sammansatt kost som tillgodoser olika gruppers behov av smak, energi och näring. Vi ska följa de riktlinjer som finns i Svenska näringsrekommendationer (SNR 2005) samt de nationella riktlinjerna: Bra mat i förskolan (Utgivna av Statens livsmedelsverk 2007) och Bra mat i skolan (Utgivna av Statens livsmedelsverk 2007).

Måltiderna inom förskola och skola ska näringsberäknas och uppfylla de näringsrekommendationer som gäller för respektive verksamhet.

Specialkost ska tillhandahållas av medicinska, etiska och religiösa skäl.

Lunchen ska vara omväxlande och varierande och förmedla matglädje till våra matgäster genom ett utpräglat service- och kvalitetstänkande. Inom skolan ska två

rätter serveras för att öka valmöjligheten för eleverna. Ett salladsbord med minst 5 sorter ska serveras dagligen.

Lunchen bör schemaläggas så att eleverna får en möjlighet att äta i lugn och ro och bör serveras ungefär mitt i elevernas arbetsdag, vid samma tidpunkt varje dag. Genom kontinuitet och regelbundenhet regleras aptiten på ett bra sätt, blodsockernivån ligger på en jämn nivå och risken för småätande minskar.

Måltiderna ska präglas av social samvaro där vuxna i alla verksamheter deltar som goda förebilder tillsammans med barnen vid lunchen, så kallad pedagogisk lunch.

God arbetsmiljö ska eftersträvas för kökspersonalen och maten ska tillagas så nära serveringstillfället som möjligt i ändamålsenliga kök med råvaror av god kvalitet.

Matsalen bör inredas så att matsalen erbjuder en stimulerande, lugn och trivsamt miljö.

Matgästerna ska sättas i centrum och ges möjlighet att påverka kvalitet och innehåll genom att verka i ett matråd/skolråd för ett gemensamt engagemang kring måltiden och måltidsmiljö.

Måltidsenhetens personal ska se i sitt uppdrag att grundlägga goda måltidsvanor samt vara en integrerad del i övrig förskole- och skolverksamhet.

3 kap. Förskolans mat

De matvanor och attityder som barn grundlägger på förskolan påverkar deras matval och attityder för måltider och måltidssituationer en lång tid framöver. Det är därför viktigt att de som arbetar kring måltidssituationen förmedlar en sund attityd till mat.

Förskoleåldern är en tid då barnen växer snabbt och det är då viktigt att barnen får en rätt sammansatt kost. De måltider som serveras måste därför vara så näringsrika som möjligt.

Eftersom barn i förskolan inte alltid orkar äta så mycket vid ett och samma tillfälle är det viktigt att det inte är för långt mellan måltiderna. Ca 70% av energi- och näringsintaget ska serveras under en heldag på förskolan. Barn i åldrarna 1-2 år bör inte ha mer än 2-2,5 timme mellan måltiderna och de äldre barnen 3-3,5 timme mellan måltiderna.

Fördelningen av dagens energiintag bör se ut så här:

8.00	Frukost	15-20 % av energi och näringsintag.
10.00	Mellanmål t ex frukt	5-10 % av energi och näringsintag
11.30	Lunch	25-30 % av energi och näringsintag
14.00-14.30	Mellanmål	10-15 % av energi och näringsintag
16.30-17.00	Mellanmål frukt/grönsak	

Dessutom tillkommer en middag och kanske ett mellanmål hemma som ger resten av energi och näringsintag.

4 kap. Skolmåltider

Skolan är en viktig del i samhället när det gäller att lära barn och ungdomar en positiv livsstil. Bra matvanor är en förutsättning för att eleverna ska orka koncentrera sig och prestera bra i skolan. Därför ska skollunchen ses som en resurs i skolans arbete och jämföras med andra resurser.

Särskilt viktigt är det att de vuxna som äter pedagogiska måltider har en sund inställning till mat samt vid varje tillfälle som ges utveckla elevens nyfikenhet kring kosten.

Skolmatsalen ska vara en positiv mötesplats för elever och vuxna.

Livsmedelsverkets råd och riktlinjer används som utgångspunkt vid måltidsplanering. Lunchen som näringsberäknas, ska ge 25-33% av det dagliga energi och näringsinnehållet. Rekommendationen gäller hela måltiden inklusive bröd, mjölk och sallad och gäller i genomsnitt under en vecka. Lunchen ska bestå av två alternativa rätter, bröd, bordsmargarin, salladsbord, mjölk och vatten.

Mellanmålet till fritidsbarnen ska ge 10-15% av det dagliga energiinnehållet.

5 kap. Fritidsgårdar

Fritidsgårdar har en viktig uppgift att lära barnen goda kostvanor. Det serveras dagligen mellanmål och vid dessa tillfällen har personalen stora möjligheter att påverka barnen till goda vanor. Genom att utveckla denna caféverksamhet till en hälsofrämjande miljö med ett bra utbud underlättar vi för eleven att göra ett bra val.

6 kap. Fritidsanläggningar

En stor del av verksamheten i offentliga lokaler, exempelvis simanläggningar och idrottsanläggningar bekostas med offentliga medel. Här bör miljön stödja folkhälsomålet mot goda matvanor.

Utbudet ska underlätta och inbjuda till goda matvanor. Det innebär att den övervägande delen av utbudet bör vara prisvärda och hälsosamma måltider, mellanmål och livsmedel.

7 kap. Cafeteriaverksamhet

Riktlinjer för cafeteriaverksamhet inom kommunala enheter:

- Cafeteria ska ge möjlighet till avkoppling och trevlig samvaro.
- Cafeteria ska erbjuda ett hälsosamt utbud såsom smörgås, frukt, mjölk, yoghurt och vatten.

- Barn och ungdomar ska ha inflytande och vara delaktiga i skol- och fritidsgårdscafeterians verksamhet.
- Sortimentet i skolcafeterian ska inte ersätta skollunchen.
- Öppettiderna i skolcafeterian ska inte konkurrera med skollunchen.

8 kap. Innehåll i måltiderna inom all verksamhet i kommunen

Frukost och mellanmål

Frukost och mellanmål ska ha tonvikten på mjölk/mjölksprodukter, bröd/spannmålsprodukter samt frukt eller grönsak. Undvik sötade produkter som får blodsockret att åka berg och dalbana. Dessutom stjäla sötade produkter utrymme för mer näringsrika produkter och därmed får barnen inte i sig tillräckligt med mineraler och vitaminer. Risken för att barnen äter för mycket och blir överviktiga ökar också.

Livsmedel som nyponsoppa, krämer, glass, bullar, kex och kakor är exempel på sötade produkter som bör undvikas.

Frukostarna varierar gärna under veckan så att alla barn/elever känner igen sig någon dag. Variationen har också till syfte att barn/elever ska ges möjlighet att prova nya smaker och konsistenser.

Bröd till frukost ska övervägande vara av grövre sorter med stor variation. Rostat bröd serveras endast i undantagsfall. Vid servering av fil och yoghurt används främst naturella sorter som kan smaksättas med frukt eller bär.

Bullar, glass och liknande serveras endast i undantagsfall till mellanmål. Om så ändå sker kompletteras måltiden med smörgås och/eller frukt för att uppnå den energi och näringsnivåer som krävs.

Frukost/mellanmål ska bestå av:

- Magra mjölk/mjölksprodukter
- Bröd med margarin och/eller nyckelhålsmärkt pålägg
- Frukt/bär/grönsak
- Spannmålsprodukter (gryn, flingor mm)

Mitt på dagen målet - lunchen

Tallriksmodellen är en bra utgångspunkt vid servering av lunch. En referensportion upplagd enligt tallriksmodellen ger en bra bild av hur stor portion/barn elever ska ta samt hur fördelningen på tallriken bör se ut.

Tallriksmodellen är ett hjälpmedel för balans mellan olika livsmedel.

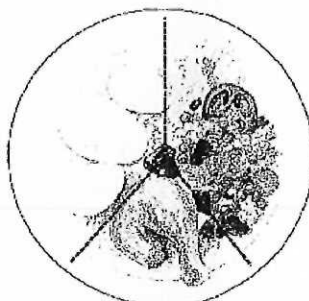
Tallriksmodellen fördelar livsmedel mellan

- Kolhydrater (pasta, potatis, ris och bröd).
- Vitaminer och mineraler och kostfibrer (frukt och grönsaker).
- Proteiner (kött, fisk, ägg, baljväxter, mjölk och mjölksprodukter).

Barn i åldern **2–15 år** har samma proportioner mellan komponenterna som de vuxna vilket innebär att en fjärdedel av tallriken fylls med kött/fisk /ägg och resten delas mellan potatis/ris/pasta och grönsaker/rotfrukter/frukt/bär. Barn i åldern **1–2 år** bör fördela maten på ett annat sätt. På deras tallrik bör kött/fisk/ägg utgöra en tredjedel.

Måltiden ska innehålla:

- Potatis/ris/pasta
- Grönsaker/rotfrukter
- Kött/fisk/ägg/vegetariskt alternativ
- Bröd med matfett
- Mjök och vatten



Nötter, mandel, sesamfrön och jordnötter får aldrig ingå i den mat som serveras på grund av allergirisken.

Utflyktsmat

Vid utflykter och friluftsdagar är målsättningen att erbjuda mat som uppfyller samma krav på närings-/energiinnehåll och livsmedelshygien som mat/mellanmål som serveras inom förskola/skola. Systemet för egenkontroll bör ha särskilda rutiner för utflykter. Personalen ska känna sig trygga genom att följa uppgjorda rutiner för säkerhet och spårbarhet.

9 kap. Miljö

Ett miljötänkande ska genomsyra verksamheten. Andelen ekologisk mat ska vara 10% år 2012 och 20% år 2015. Kommunen ska även i möjligaste mån köpa närproducerad mat.

10 kap. Livsmedelssäkerhet – ett lagkrav

I Sverige finns lagstadgad skyldighet för alla som arbetar att utöva så kallad egenkontroll över sin verksamhet för att förebygga hälsorisker, säkerställa renlighet och redlighet. Tillsynen ska vara anpassad efter verksamhetens omfattning och art.

- Alla kök ska ha ett system för egenkontroll- och HACCP- rutiner som säkerställer livsmedlens säkerhet, redlighet och spårbarhet.
- Alla lokaler där oförpackade livsmedel hanteras ska var godkända av miljö och hälsoskyddsnämnden.
- Personal som arbetar med livsmedel ska kontinuerligt genomgå hygienutbildning.
- Transporter av färdiglagad mat ska ske efter gällande livsmedelslagstiftning.

11 kap. Uppföljning av kostpolicyn

Förskolenämnden, Utbildningsnämnden respektive Kultur- och fritidsnämnden ska årligen följa upp och utvärdera verksamheterna så att kostpolicyn efterlevs.

Detta kan ske genom exempelvis:

- Uppföljning i lokala matråd.
- Attitydundersökning.
- Antal ätande per dag.
- Matsvinn.

nr 5/2013 5 KS 2013/33-100 (1) v
Bra och näringsrik mat till alla i skolan
Kanske även frukost. - det är för stressigt
nuförtiden så det blir inte bra i hemmet.