



Konsekvensanalys av en samlad måltidsorganisation för förskoleverksamheten

Barn- och skolförvaltningen

November 2021



INNEHÅLL

SAMMANFATTNING	2
BAKGRUND OCH BESTÄLLARE	3
SYFTE	3
AVGRÄNSNING	3
GENOMFÖRANDE	4
Enkät.....	4
Kort om enkätens syfte och innehåll.....	4
Urval av uppföljande samtal.....	4
Kort om samtalens syfte och urvalet som gjordes	5
STYRDOKUMENT FÖR MÅLTIDSVERSAMHETEN	5
MÅLTIDSPEDAGOGIK INOM FÖRSKOLAN.....	5
SAMMANSTÄLLNING AV RESULTAT FRÅN DATAINSAMLINGEN	6
Förskolornas kök i Lunds kommun	6
Förskolornas måltidsorganisation	7
Måltidsverksamheten vid förskolor med tillagningskök	7
Måltidsverksamheten vid förskolor med mottagningskök	9
Verksamhetens bedömning av kvalitet i förhållande till kostnadseffektivitet	11
Avgränsning i tidsperiod för måltidsberäkningarna	11
Fakta om måltidsberäkningarna.....	11
Osäkerhetsfaktorer i måltidsberäkningarna	12
Resultat måltidsberäkningar	12
Nöjdheten kring hur måltidsverksamheten är organiserad idag	14
BEDÖMNING AV FÖRSLAG PÅ UTVECKLINGSÅTGÄRDER.....	15
SLUTSATSER.....	16
Bilagor.....	17
Bilaga 1 - Enkätfrågor måltidsutredning förskola	17
Bilaga 2 - Förteckning över enheter som svarat på enkäten samt de enheter som blev uttagna för intervju	23

SAMMANFATTNING

Konsekvenserna av en samlad måltidsorganisation inom servicenämnden för grundskoleverksamheterna har redogjorts för och bedömts som små genom tidigare utredningar och barn- och skolnämndens remissyttrande (BSN 2019/4953). Mot bakgrund av det avser denna konsekvensanalys enbart förskoleverksamheten.

Vid beredningen av remissyttrandet (BSN 2019/4953) som gjordes i samband med kommunkontorets måltidsutredning hösten 2020 (KS 2017/0046) föreslog barn- och skolnämnden att konsekvenserna för förskoleverksamheten behövde belysas ytterligare. I remissyttrandet redogjordes för identifierades styrkor och svagheter med a) samlad måltidsorganisation, b) delad organisation c) nuvarande organisation. Förevarande konsekvensanalys är avgränsad till att mer ingående analysera och beskriva styrkor och svagheter gällande a) en samlad måltidsorganisation i servicenämndens regi när det gäller förskoleverksamheten.

Majoriteten av förskolorna inom barn- och skolnämnden har eget tillagningskök. Nämnden ansvarar för måltidsverksamheten vid samtliga tillagningskök på förskolorna. I mottagningsköken, som utgör en minoritet, är ansvaret delat mellan barn- och skolnämnden och servicenämnden. Att förskolorna tar ett ansvar för och har ett starkt fokus på måltidsverksamheten som naturlig del av den pedagogiska verksamheten, det vill säga undervisningen i förskolan, är tydligt. Att tillagningen av måltiderna finns nära den pedagogiska verksamheten och att måltidspersonalen har ett nära samarbete med den pedagogiska personalen är styrkor som lyfts fram vid enheter med tillagningskök och ett önskemål som lyfts vid enheter som har mottagningskök.

Även om konsekvensanalysen genomförts genom en i stort sett motsvarande kartläggning som den för grundskole- och grundsärskoleverksamheten, har konsekvenserna bedömts vara andra för förskoleverksamheten. Det har framför allt sin grund i skolformernas olika förutsättningar och behov utifrån barnens ålder. Måltiderna och måltidsverksamheten är en central del i samtliga skolformer, men en särskilt central del av förskolans undervisning och barnens utbildning i förskolan. Detta utifrån att förskolans undervisning och barnets lärande inte i första hand sker vid särskilda lektionstillfällen, som i skolan, utan under barnets hela dag i verksamheten. För att tillgodose förskolans behov av att bedriva en god undervisning som ges utrymme att vara en planerad och planerat oplanerad undervisning, vilket rektorerna beskriver som en förutsättning för att utifrån läroplanen kunna ta avstamp i de yngre barnens spontanitet och intressen i stunden, bedöms behovet av ett nära samarbete mellan måltidspersonal och pedagogisk personal om undervisningsinnehållet och flexibiliteten i måltidsverksamheten vara av stor betydelse.

Den sammanfattande bedömningen är att ett samlat huvudmannaskap inom servicenämnden med tillhörande förslag om utvecklingsåtgärder, inte är ändamålsenligt för förskoleverksamheten. De förslag på utvecklingsåtgärder som förväntas stödja syftet med en samlad måltidsorganisation, lämnar inte svar på hur förskolans specifika förutsättningar och behov tillgodoses när det gäller en flexibel måltidsverksamhet, som utgör en naturlig del av såväl planeringen som genomförandet av undervisningen. Barn- och skolförvaltningens bedömning är därför att måltidsverksamheten inom förskolan bör ligga kvar inom barn- och skolnämndens ansvarsområde, med anledning av att en samlad måltidsorganisation i en annan nämnd riskerar få oönskade konsekvenser för undervisningskvaliteten i förskolan.

Föreslagna utvecklingsåtgärder bedöms inte heller beakta det faktum att en samlad måltidsorganisation inom en annan nämnd kräver en relativt omfattande överbyggnad inom barn- och skolnämndens förvaltning för att kunna organisera och samordna en kvalitativ uppföljning av

måltidsverksamheten för nämndens samtliga enheter så att den blir representativ, omfattande 48 enheter inom grund- och grundsärskola samt 65 enheter inom förskola.

BAKGRUND OCH BESTÄLLARE

Kommunstyrelsen gav den 13 september 2017 servicenämnden i uppdrag att genomföra en analys av måltidsorganisationen i syfte att identifiera samordnings- och kvalitetsförbättringar. Utredningen presenterades för kommunstyrelsen den 6 november 2019, § 272. Utredningen, som tog sitt avstamp i måltidsverksamheten och dess organisering i grundskolan, presenterades under hösten 2019. Slutsatsen blev att samordningsvinster, ökad likvärdighet, kvalitetsförbättringar och ett mer effektivt resursutnyttjande skulle möjliggöras med ett samlat huvudmannaskap för måltidsorganisationen i Lunds kommun.

Kommunstyrelsen gav därefter kommunkontoret i uppdrag att, tillsammans med barn- och skolförvaltningen och berörda förvaltningar, genomföra en fördjupad utredning under hösten 2020, i samverkan med berörda förvaltningar. Syftet med den fördjupade utredningen var att ta fram ett förslag på hur huvudmannaskapet för en samlad måltidsorganisation bör se ut. Den fördjupade utredningen föreslår en samlad måltidsorganisation samt ett antal utvecklingsåtgärder i syfte att tydliggöra nämndernas roller som beställare och för att stärka verksamheternas arbete med mat och måltider. Utredningen har varit på remiss hos berörda nämnder där den sammantagna bedömningen av nämndernas remissyttranden visar att alla ser nytta av en samlad måltidsorganisation.

I barn- och skolnämndens remissyttrande framhölls behovet av en konsekvensanalys av en samlad måltidsorganisation för förskolan, motsvarande de utredningar som genomförts för grundskoleverksamheten. Genom att komplettera beslutsunderlaget med en sådan konsekvensanalys skulle därmed barn- och skolnämndens samtliga verksamheter omfattas i de underlag som ligger till grund för förestående beslut. Att samtliga verksamheter kartlagts på i stort motsvarande sätt och omfattas i underlagen, bedöms även utgöra en god grund för framtida implementeringsarbete oberoende slutgiltigt beslut.

Mot bakgrund av barn- och skolnämndens remissyttrande fattade Kommunstyrelsen beslut den 5 maj 2021 att återremittera ärendet till barn- och skolnämnden för att komplettera de tidigare utredningarna med en fördjupad konsekvensanalys för sina verksamheter, i enlighet med barn- och skolnämndens remissyttrande.

SYFTE

Syftet med konsekvensanalysen är att säkerställa att ett motsvarande underlag finns att tillgå för förskoleverksamheten, som för grundskole-/grundsärskoleverksamheten, så att en mer heltäckande bild kan ligga till grund för förestående beslut gällande samlad måltidsorganisation.

AVGRÄNSNING

I barn- och skolnämndens remissyttrande (BSN 2019/4953) beskrevs att merparten av grundskolornas och grundsärskolornas kök och måltidsverksamhet redan idag bedrivs av servicenämnden. Det innebär att steget till en samlad organisation inte är lika stor för dessa verksamheter.

Steget är dock större för förskoleverksamheten, eftersom måltidsverksamheten är så nära knuten till undervisningen genom måltidspedagogiken i förskolan och nästan uteslutande bedrivs av barn- och skolnämnden. Mot bakgrund av det avgränsas denna konsekvensanalys till att innefatta enbart förskoleverksamheten. Den kompletterande konsekvensanalysen omfattar i stort en motsvarande kostnadskalkyl för förskoleverksamheten som den som tidigare genomförts för

grundskoleverksamheten och undersöker sannolikheten för de svagheter som identifierades i samband med barn- och skolnämndens remissyttrande.

De verksamhetsmässiga aspekterna (verksamhetsanalys) och kostnadsberäkningarna (kostnadsanalys) har olika avgränsning vad gäller tidsperiod. Verksamhetsanalysen avgränsas till aug-sep 2021 och kostnadsanalysen avser helår 2020. En närmare beskrivning återfinns längre bak i rapportens olika delar.

GENOMFÖRANDE

För att göra en konsekvensanalys för förskoleverksamheten som i stort motsvarar den som genomförts för grundskoleverksamheten, har insamling av data och information skett på likartat sätt. För att säkerställa relevanta tolkningar av dessa underlag har de även behandlats i en referensgrupp med rektorer samt med en arbetsgrupp bestående av utbildningschefer i förskola.

Enkät

Den ena delen av datainsamlingen bestod av en strukturerad enkät vars frågor inspirerats av sedan tidigare genomförda utredningar/studier kopplat till måltidsorganisation.

Tidsperiod för enkätundersökning: 27 augusti-6 september 2021.

Kort om enkätens syfte och innehåll

- Enkätundersökningen genomfördes med syftet att kartlägga respektive förskoleenhets måltidsorganisation och måltidsverksamhet
- Enkäten riktade sig till verksamhetsansvarig, i det här fallet rektor, där möjligheten funnits för rektor att involvera sin måltidspersonal på enheten som stöd för mer utförliga svar. Rektor har också haft möjlighet att besvara frågor i enkäten rörande personalstatistik tillsammans med ekonomicontroller och administrativ chef i samband med budgetuppföljningen i augusti.
- Frågorna rörde organisering, befintlig personalresurs, ansvarsfördelning, måltidspedagogik, rutiner, kompetens och måltidspolicy. Respondenterna fick även skatta sin nöjdhet med hur måltidsorganisationen är organiserad idag.
- Enkäten omfattade totalt 35 frågor. 29 av frågorna bestod av ensvarsalternativ eller flervalsalternativ. Resterande 6 frågor var så kallade fritextsvar där rektor fick möjlighet att utveckla sina resonemang. Fritextfrågorna koncentrerades till området måltidspedagogik och utvecklingen av den, rutiner och kompetensutveckling samt möjligheten att komma med "övriga medskick".
- Rektorer med ansvar för flera enheter har ombetts besvara en enkät per enhet.

Se bilaga 1 - Enkätfrågor måltidsorganisation

Urval av uppföljande samtal

Den andra delen av datainsamlingen bestod av åtta semistrukturerade samtal med ett urval av rektorer. Samtalen var av explorativ karaktär som bestod av öppna frågor/följdfrågor baserat på rektors svar i enkäten. Rektorn fick möjlighet att tala fritt kring ämnet, vilket också kan ge en subjektiv prägel på informationen (tex tidigare upplevelser, tankar och känslor).

Semistrukturerade samtal genomfördes med totalt sju rektorer. En av rektorerna representerade två enheter inom sitt rektorsområde, det resulterade i att åtta enheter blev föremål för uppföljande samtal.

Tidsperiod för samtalen: 30 september-8 oktober 2021.

Kort om samtalens syfte och urvalet som gjordes

- Samtalen genomfördes för att få en bättre förståelse, med möjlighet att ställa följdfrågor med utgångspunkt i det som framkommit i enkätsvaren.
- Urvalet av enheter gjordes baserat på enhetens storlek (barnantal) och vilken typ av kök enheten bedriver (tillagning/mottagning). En ytterligare aspekt som vägdes in i urvalet var rektors "nöjdhet med hur måltidsorganisationen är organiserad idag" (fråga 33 i enkäten).

STYRDOKUMENT FÖR MÅLTIDSVERKSAMHETEN

Måltiderna i förskolan omfattas av förskolans styrdokument som skollag och läroplan. Skollagen saknar dock specifika krav på förskolans måltider, men i förarbetena till skollagen anges att måltiderna ingår i begreppet *omsorg* och ska vara varierade och näringsriktiga¹.

Enligt 8 kap. 2 § skollagen ska förskolan stimulera barns utveckling och lärande samt erbjuda barnen en trygg omsorg. Enligt läroplanen ska förskolan erbjuda barnen en god miljö och en väl avvägd dygnsrytm med både vila och aktiviteter som är anpassade efter deras behov och vistelsetid. I Skolverkets allmänna råd för förskolan framhålls också att måltiderna är en del av omsorgen om barnen, samtidigt som måltiderna kan utgöra ett pedagogiskt verktyg. I begreppet omsorg ingår även att barnen serveras varierade och näringsriktiga måltider².

Läroplanen tar inte upp måltiden som en specifik situation, därför beskrivs inte heller några strävansmål i förskolans läroplan för just måltiden. Måltidsverksamheten är dock ett viktigt pedagogiskt verktyg för förskolan och en central del i undervisningen utifrån förskolans uppdrag och pedagogiska arbete gällande bland annat hållbar utveckling, hälsa och välbefinnande samt barns delaktighet och inflytande.

Utöver skollagen och läroplanen har förskolan bland annat följande att förhålla sig till:

- Livsmedelslagstiftningen (2006:804)
- Lagen om offentlig upphandling (LOU)
- Livsmedelsverkets nationella riktlinjer för måltider i förskolan
- Skolverkets allmänna råd kring måltidspåfyllelse i förskolan
- Lunds kommuns kostpolicy (revidering pågår, kommer att ersättas med en sk *Måltidsplan för Lunds kommun*)
- LundaEko

En utförligare beskrivning på de lagar och riktlinjer som gäller finns på s. 47-49 i *"Utredning huvudmannaskap för måltidsorganisation i Lunds kommun- Delrapport- Nuläget i Lund"*.

MÅLTIDSPEDAGOGIK INOM FÖRSKOLAN

Måltiderna i sig har genom historien varit en central del i förskolans verksamhet, och den är lika central idag. Intresset för att integrera måltiderna i den pedagogiska verksamheten har dock ökat de senaste 10 åren. Måltiden har gått från att ha ett primärt syfte att göra så att barnen ska få äta och bli mätta, till att förskolan idag gör måltiderna, liksom andra rutinsituationer, till potentiella undervisningssituationer. Förskolans läroplan växlar alltså omsorg med lärande där barnen i förskolan ska erbjudas en god pedagogisk verksamhet som gör att omsorg, lärande och utveckling bildar en helhet under barnets hela dag i förskolan.

¹ Livsmedelsverkets nationella riktlinjer för måltider i förskolan, sid. 42

² 8 kap. 2 § skollagen, Lpfö-18, Förskolans värdegrund och uppdrag

Begreppet måltidspedagogik förklaras av universitetslektorn och initiativtagaren till måltidspedagogik i Sverige Hanna Sepp som *"lärandet om och med mat och måltider integrerat i den pedagogiska verksamheten med stöd i såväl läroplanen som i de nationella folkhälso- och miljökvalitetsmålen"*³. Tanken med måltidspedagogiken är att läroplanen och undervisningen utifrån dess olika mål integreras mer med måltidssituationen.

Måltiderna och måltidspedagogiken i förskolan har ett viktigt syfte i att komplettera undervisningen som sker under barnens dag i övrigt och därigenom stärka barnens lärande, på motsvarande sätt som andra lärmiljöer och sammanhang inom förskolan. Det är ett tillfälle att bygga relationer mellan barnen och mellan barn och vuxna, utveckla språklig förmåga, samtidigt som måltidspedagogiken väcker nyfikenhet på mat, odling, ekologi och inspirerar till samtal om vad man äter i olika länder eller vad man äter idag jämfört med förr.

Forskningen visar att sunda matvanor i tidig ålder är betydelsefullt för att ge barn kunskap om näringsrik och hälsosam mat. Dagens barn spenderar dessutom en större del av sin tillvaro i förskolan och skolan, vilket innebär att den största delen av dagsintaget intas av barnen utanför hemmet och med andra vuxna än sina föräldrar. Pedagogernas roll och förhållningssätt blir därmed viktigt i att agera som goda förebilder för att få barn att äta. Det är av betydelse utifrån att chansen ökar att barnen äter och provar ny mat om de ser en vuxen äta samma mat. Studier visar också på värdet i att låta barnen vara delaktiga i det som händer före, under och efter måltiden. Att få en chans att inverka på saker som rör dem själva är viktigt, inte minst rörande den mat de får i sig, vilket också stipuleras i läroplanen och i FN:s barnkonvention.

SAMMANSTÄLLNING AV RESULTAT FRÅN DATAINSAMLINGEN

I följande avsnitt presenteras en sammanställning av enkätunderlaget och det som framkom i samtalen med rektorerna med referensgruppen av rektorer och med arbetsgruppen bestående av utbildningschefer i förskola. Den sammanvägda bilden utgör underlaget för verksamhetsanalysen.

Tidsperioden för nulägesbeskrivningen är mellan 27 aug-6 september 2021 (enkätperioden), vilket innebär att eventuella förändringar i måltidsverksamheten som uppstått efter denna tidsperiod inte är invägda i konsekvensanalysen.

Förskolornas kök i Lunds kommun

Majoriteten av de kommunala förskolorna har eget tillagningskök som drivs av personal inom förskoleverksamheten. En del förskolor är små med 1–3 avdelningar, dessa enheter har oftast mottagningskök.

Tillagningskök⁴ innebär per definition ett kök med hög tillredningsgrad utrustat för att tillaga hela måltider på plats till en matsal eller restaurang. Tillagningskök kan även leverera mat till enheter i direkt anslutning till köket eller till flera olika, geografiskt spridda enheter. Ofta tillagas huvudkomponenten i tillagningsköket och mottagningsköket kompletterar med resterande måltidstillbehör.

³ Sepp, Hanna, Måltidspedagogik: mat- och måltidskunskap i förskolan, 2013

⁴ Definition enligt SKR (Sveriges kommuner och regioner):

<https://skr.se/offentligsakermat/egenkontroll/tillagningskok.33191.html>

Mottagningskök⁵ innebär per definition ett kök med begränsad tillredning av livsmedel som tar emot, serverar eller distribuerar huvudkomponenterna och tillbehör till måltiden från ett tillagningskök.

Inom barn- och skolnämndens verksamheter finns det tre varianter av mottagningskök:

- Mottagningskök med mat som levereras från Måltidsservice
- Mottagningskök av serveringsklar mat från annan förskola/skola
- Förstärkt mottagningskök (kök som är mer utrustat, tex med stekbord, degblandare etc)

Förskolornas måltidsorganisation

I tabell 1 nedan anges fördelningen av antalet tillagningskök och mottagningskök utifrån de 64 enheter (av totalt 65 enheter) som omfattades av svaren för måltidsenkäten. Samtliga tillagningskök ligger idag inom barn- och skolnämndens regi. I dagsläget finns det inget tillagningskök som har en kock eller annan måltidspersonal som är anställd i en annan nämnd. Majoriteten av mottagningsköken får sin mat tillagad av personal inom servicenämndens regi (Måltidsservice). Endast två av förskolorna med mottagningskök får sin mat levererad från en skola som helt bedrivs i barn- och skolnämndens regi.

Tabell 1: Antal och andel tillagningskök och mottagningskök som besvarade måltidsenkäten

Förskolekök	Antal enheter	Andel enheter
Tillagningskök	49	77 %
Mottagningskök	15	23 %
Summa	64	100%

Se bilaga 2 - För information om vilken förskola som har vilken typ av kök samt de enheter som valdes ut för samtal.

Enkäten skickades till 65 kommunala förskolenheter i Lunds kommun. 64 av 65 enheters svar inkom, en svarsfrekvens på 98 %.

I nästkommande avsnitt presenteras underlaget i sin helhet uppdelat på måltidsverksamheten i tillagningskök respektive mottagningskök.

Måltidsverksamheten vid förskolor med tillagningskök

Organisering, personal och ansvarsfördelning

Tillagningskök är vanligast på mellanstora (50-90 barn) och stora förskolor (över 90 barn). De vanligaste yrkesgrupperna kopplat till måltidsverksamheten vid dessa förskolor är kock/kokerska (47st), ekonomibiträde (14st) och köksbiträde (5st).

Omkring 70 procent av tillagningsköken har personal som arbetar heltid, övriga 30 procent har personal med kombinationstjänster där bedömningen är att oftast en större del av tjänsten är förlagd inom måltidsverksamheten.

Kocken bär oftast ansvar för planeringen av matsedeln, måltidssituationen i sin helhet, att köket följer Lunds kommuns kostpolicy och Livsmedelsverkets rekommendationer samt kökets specialkosthantering.

Mot bakgrund av att samtliga yrkesgrupper är solitära inom enheten bedömer förskolorna att det är en utmaning att få tag i vikarier vid sjukfrånvaro. Särskilt kritiskt bedöms det vara när det gäller kock och kokerska.

⁵ Definition enligt SKR (Sveriges kommuner och regioner):
<https://skr.se/offentligsakermat/egenkontroll/mottagningskok.33189.html>

Måltidspedagogiken och måltidens roll i det pedagogiska arbetet

Den fysiska närheten till köket är av mycket stor betydelse för det måltidspedagogiska arbetet i stort och för en välfungerande kommunikation med pedagogisk personal inom enheter och vårdnadshavare gällande måltiderna. Förutsättningarna för ett gott samarbetet mellan kocken och den pedagogiska personalen bedöms gynnas av att köket finns i samma lokaler som förskolan. Måltidsverksamheten inom förskolan utgör en del av förskolans långsiktiga planering och genomförande av undervisningen, genom samarbete mellan måltidspersonal och pedagogisk personal. Det gör att måltiderna kan utgöra ett sammanhang som kompletterar undervisningen i övrigt, vilket också ställer krav på att utifrån undervisningens innehåll och antal barn i verksamheten med relativt kort varsel planera om måltiderna. Detta är av särskild betydelse inom förskoleverksamheten då undervisningen i högre grad behöver vara planerad och planerat oplanerad för att utifrån läroplanen kunna ta avstamp i de yngre barnens nyfikenhet, spontanitet och intressen i stunden. Därmed kan måltidsverksamheten utgöra en praktisk och naturlig del av förskolans vardagliga undervisningsmiljö för lärande om exempelvis hållbar utveckling och hälsa, då de yngre barnens behov av att lära genom att använda alla sinnen och praktisk erfarenhet är större.

Arbetet med måltidspedagogik beskrivs på olika sätt i både enkäten och i intervjuerna och det finns en tydlig vilja att utveckla det måltidspedagogiska arbetet, oavsett vilken typ av kök förskolan har. Det framgår dock att det finns ett tydligt samband mellan tillagningskök och utformningen av det måltidspedagogiska arbetet. "Dialog" anges ofta som en god grund för att måltiden ska bli en naturlig del i det pedagogiska arbetet där kocken har en central roll. Nedan är ett exempel på hur en rektor beskriver måltidspedagogiken rent praktiskt:

"Vårt kök har en stor del i det pedagogiska arbetet med barnen. Köket arbetar regelbundet med olika tema där alla avdelningar deltar. Ex Mat från olika världsdelar, årstider, bönor m.m. Vår kock är med vid frukosten varje dag samt är synlig i matsalen med barnen. Det finns en daglig dialog kring mat och livsmedel tillsammans med barnen. Kocken kommer ofta ut och visar någon grönsak som varit i dagens lunch. Köket har en stor del i förskolans Grön-flagg-projekt. Köket har tillsammans med barn och pedagogisk personal skapat en köksträdgård. Köket har regelbundna matråd tillsammans med barnen. Köket har också en stor del i arbetet kring mat och bak vid våra högtider. Köket deltar även vid personalens utvecklingsdagar där de inspirerar och kommer med tips till utematlagning/pedagogik"

Utformningen av det måltidspedagogiska arbetet varierar mellan enheter med tillagningskök, men skillnaderna bedöms vara större vid en jämförelse mellan tillagningskök och mottagningskök. En rektor som har en förskola med både ett tillagningskök och ett mottagningskök inom sitt rektorsområde kan se skillnader i det måltidspedagogiska arbetet i form av att det blir en "rikare" pedagogisk situation när köket och kocken är nära, vilket är en styrka ur ett pedagogiskt perspektiv. I ett mottagningskök är kocken "någon annanstans" och det blir inte samma levande dialog kring måltidssituationen med vare sig barnen eller den pedagogiska personalen.

Det vanligaste sättet att öka barnens delaktighet och inflytande är genom så kallade "önskeveckor". Ca 65 % av de planerade aktiviteterna kring mat och livsmedel med barnen sker minst varje kvartal. "Varje månad" var det vanligaste alternativet som valdes i enkäten. Resterande 35 % av tillagningsköken valde antingen "varje halvår" eller "varje år eller mer sällan".

Den vanligaste måltidspedagogiska aktiviteten för att öka barnens intresse och kunskap för hållbar utveckling och hälsa på enheter med tillagningskök är genom "odling av frukt/bär/grönsaker/kryddor utomhus". På andra plats anges "skörd av förskolans befintliga fruktträd och bärbuskar".

Daglig drift och utvecklingsfrågor kring måltider

Tillagningsköken bedöms ha bättre förutsättningar att anpassa mängden mat efter den närvaron som finns på förskolan, men också bättre förutsättningar att ta tillvara överbliven mat. Rektorerna bedömer också att det blir mindre matsvinn vid tillagningskök jämfört med mottagningskök.

Köken hanterar en stor variation av specialkost, som också har ökat med tiden. De tre vanligaste typerna av specialkost är allergikost, specialkost på grund av etiska och religiösa skäl samt vegetarisk kost. Rutinerna för hantering av specialkost beskrivs på olika sätt i enkätsvaren och bedöms vara lokalt utformade. Rätt information/intyg förmedlas oftast från vårdnadshavaren till antingen den pedagogiska personalen eller till kocken.

Ca 60 % av tillagningsköken har en nu gällande skriftlig måltidspolicy kring mat och måltider. Det vanligaste sättet att säkerställa kännedom och följsamhet för gällande policy/rutiner är *”Muntligen på arbetsplatsträff”*. De tre vanligaste alternativen som ingår i gällande policy/rutiner är:

”Begränsning av söta livsmedel och drycker vid kalas”

”Personalen äter samma mat som barnen”

”Personalen är hälsofrämjande rollmodeller”

Kompetensutveckling

Kompetensutveckling av personal inom måltidsverksamheten beskrivs som en uppsökande aktivitet och tillgodoses i begränsad omfattning, det uttrycks både i enkäterna och i samtalen med rektorerna. Nätverkande förekommer, oftast på väldigt lokal nivå i närområdet. Ett samlat grepp inom organisationen kring kompetensutveckling för måltidspersonal efterfrågas och bedöms ges ökade möjligheter i en samlad måltidsorganisation. Rektorerna lyfter dock risker som är kopplade till en samlad måltidsorganisation i en annan nämnd än den egna och som de föreslagna utvecklingsåtgärderna inte bedöms möta, vilka främst är kopplade till förutsättningar för måltidspedagogiken och möjligheten att med relativt kort varsel förändra planeringen för måltiderna. Vilken förvaltning som ansvarar för kompetensutvecklingsinsatserna bedöms inte ha någon betydelse, utan bör kunna samordnas mellan förvaltningarna.

Måltidsverksamheten vid förskolor med mottagningskök

Organisering, personal och ansvarsfördelning i mottagningskök

Majoriteten av mottagningsköken är små eller medelstora förskolenheter, dvs med 50 barn eller färre, eller mellan 50–90 barn.

Den vanligaste befattningen i ett mottagningskök är ekonomibiträde (36%). Ekonomibiträde och köksbiträde är oftast de funktioner som ansvarar för beställningen av måltider.

Det är ovanligt med heltidstjänster för medarbetare inom måltidsverksamheten vid förskolor med mottagningskök. Lite mer än hälften av medarbetarna inom måltidsverksamheten har kombinationstjänstgöring vid förskolor med mottagningskök. En exakthet i hur kombinationstjänsterna är fördelade i procent mellan måltidsverksamheten och övrig verksamhet är svårt att utläsa, men svaren indikerar att större delen av kombinationstjänsterna är förlagda inom annan verksamhet än måltidsverksamheten.

Måltidspedagogiken och måltidens roll i det pedagogiska arbetet

Samtliga rektorer vid förskolor med mottagningskök uppger att de har "begränsad möjlighet" eller "ingen möjlighet" att påverka matsedelns innehåll. I några fall har mottagningsköken en upparbetad dialogform med tillagningsköket som levererar maten. Majoriteten har inte det.

Avsaknaden av "egen tillagning" bedöms begränsa det måltidspedagogiska arbetet. Den måltidspersonal som lagar maten i tillagningsköket deltar inte i den långsiktiga planeringen av det pedagogiska arbetet i någon större omfattning i det mottagningsköket som maten levereras till av olika skäl.

I enkätsvaren uppges att ca 70% av de planerade aktiviteterna kring mat och livsmedel med barnen sker "varje halvår" eller "varje år eller mer sällan", vilket är mer sällan i jämförelse med tillagningsköken. Likt tillagningsköken är den vanligaste aktiviteten för att öka barnens intresse och kunskap om hållbar utveckling och hälsa på enheter med mottagningskök att "odla frukt/bär/grönsaker/kryddor utomhus". På andra plats anges "skörd av förskolans befintliga fruktträd och bärbuskar".

Daglig drift och utvecklingsfrågor kring måltider

Mottagningsköken har mycket begränsade förutsättningar att anpassa måltiderna utifrån undervisningens innehåll eller utifrån hur många barn som är närvarande på förskolan från dag till dag. Rektorerne uppger att matsvinnet i mottagningsköken tenderar att vara större jämfört med tillagningskök. Två faktorer som antas vara anledningen till det är den långa framförhållningen i beställningarna (maten beställs oftast två veckor innan) samt att den mat som levereras upplevs vara mer anpassad för äldre barn.

Specialkostrutinerna beskrivs på olika sätt i enkätsvaren. I huvudsak finns det en medarbetare som är ansvarig (oftast köksbiträde) som förmedlar underlagen till respektive tillagningskök. Det verkar finnas en tydlig rutin och dialog mellan mottagningsköket och tillagningsköket om specialkost för att rätt barn ska få rätt mat. Att rätt barn får rätt specialkost tillförsäkras på olika sätt, genom exempelvis tydliga lappar på kantiner, bild på barnet eller att personal har extra koll. De tre vanligaste specialkostalternativen som hanteras är allergikost, specialkost på grund av etiska och religiösa skäl och vegetarisk, motsvarande som för tillagningsköken.

Ca 70 % (10 st) av mottagningsköken har en gällande skriftlig måltidspolicy/rutiner kring mat och måltider. Det vanligaste sättet att säkerställa kännedom och följsamhet för gällande policy/rutiner är "Skriftligen på personalmöten". De tre vanligaste alternativen som ingår i gällande policy/rutiner är:

"Begränsning av söta livsmedel och drycker vid kalas"

"Personalen äter samma mat som barnen"

"Personalen är hälsofrämjande rollmodeller"

Kompetensutveckling

Kompetensutveckling är något som sker i begränsad omfattning även i ett mottagningskök. Någon gång per år förekommer "centrala utbildningstillfällen", exempelvis gällande uppdaterad lagstiftning. Likt tillagningsköken behöver måltidspersonalen och rektor agera "uppsökande" för att hitta relevanta kompetenshöjande insatser. Nätverkande med andra kollegor inom skolområdet beskrivs som nästan obefintligt, även om visst kollegialt utbyte sker. Ett samlat grepp kring kompetensutveckling för måltidspersonal efterfrågas även i mottagningsköken och bedöms ges ökade möjligheter i en samlad måltidsorganisation. På motsvarande sätt som rektorerna i tillagningskök lyfter rektorerna med mottagningskök dock risker som är kopplade till en samlad måltidsorganisation i en annan nämnd än

den egna och som de föreslagna utvecklingsåtgärderna inte bedöms möta, vilka främst är kopplade till förutsättningar för måltidspedagogiken och möjligheten att med relativt kort varsel förändra planeringen för måltiderna. Vilken förvaltning som ansvarar för kompetensutvecklingsinsatserna bedöms inte ha någon betydelse, utan bör kunna samordnas mellan förvaltningarna.

Verksamhetens bedömning av kvalitet i förhållande till kostnadseffektivitet

Avgränsning i tidsperiod för måltidsberäkningarna

Beräkningarna som ligger till grund för denna konsekvensanalys avser helår och begränsas till år 2020. Kostnader tenderar att släpa efter inom ett kalenderår, därmed exkluderas år 2021 i beräkningarna.

År 2020 har varit ett "avvikelseår" på många plan med anledning av pandemin. På grund av relativt hög sjukfrånvaro bland barnen i förskoleverksamheterna så gör förvaltningen antagandet att pandemin har påverkat alla förskolor ungefär lika mycket.

Om beräkningarna hade baserats på kostnader längre tillbaka i tiden hade risken varit större att den tjänstgöringsgrad som angetts i enkäten för måltidsorganisationen för respektive förskola (och som beräkningarna till viss del utgått ifrån) inte hade stämt exakt mot hur det såg ut tidigare år. I enkäten har nuvarande befattning och tjänstgöringsgrad i köken för respektive förskola angetts.

Med anledning av ovan resonemang avgränsas kostnadsuträkningen till att avse helår 2020.

Fakta om måltidsberäkningarna

Måltidskostnad per barn har beräknats för 63 förskolor. Kostnaden för den 64:e förskolan har inte beräknats, eftersom det visade sig finnas behov av många justeringar i beräkningarna som var svåra att få klarhet i.

Av de 63 förskolorna som kostnad har beräknats för har 15 förskolor mottagningskök medan 48 förskolor har tillagningskök. Av de 15 förskolor som har mottagningskök köper tre förskolor måltider från annan förskola medan 12 förskolor köper måltider från Måltidsservice.

Följande parametrar har legat till grund för beräkningen:

- Måltidsorganisation år 2020 per förskola (vilken typ av kök)
- Genomsnittligt barnantal år 2020 per förskola
- Livsmedelskostnader/köpta måltider år 2020 per förskola
- Personalkostnader år 2020 per förskola

Komplement är en obligatorisk koddell som används för alla kostnader och intäkter inom barn- och skolförvaltningen och för just måltider används komplement 215. Just komplement 215 innehåller/kan innehålla kostnad för livsmedel, köpta måltider från Måltidsservice samt köpt tjänst från Måltidsservice avseende servering/disk.

Från och med 2022 så kommer alla kostnader, även personalkostnader, som avser måltider inom förskolan att bokföras på en specifik verksamhetskod avseende måltider. Detta kommer möjliggöra en bättre och effektivare uppföljning av förskolans måltidskostnader jämfört med idag, eftersom all information då kan hämtas från ekonomisystemet under förutsättning att kostnaderna bokförs korrekt. Fram till och med i år så bokförs personalkostnaderna för måltidspersonal (BSF) på samma verksamhetskod som den pedagogiska personalen, vilket gör att det inte är möjligt att särskilja personalkostnaderna för dessa delar av förskolans verksamhet i ekonomisystemet.

Osäkerhetsfaktorer i måltidsberäkningarna

Viss osäkerhet finns i beräkningarna avseende personalkostnad. Osäkerheten beror dels på att den beräknats med hjälp av medellön, dels att den tjänstgöringsgrad och befattning som angetts i enkäten kan ha angetts med olika noggrannhet, tolkats på olika sätt eller så är de inte representativa för hela 2020.

Viss osäkerhet finns också gällande pandemins påverkan på kostnaderna. Antagande har gjorts att påverkan är relativt jämnt fördelad bland alla förskolor.

För de förskolor vars beräknade måltidskostnad avvek mest samt där oklarheter fanns i enkätsvaren har en extra kontroll gjorts genom kontakt med rektor, administrativ chef och/eller lönesystemet. Diverse justeringar mellan exempelvis skola-förskola var svåra att hitta i redovisningen, eftersom de inte låg på komplement för måltider. I vissa fall var det också för hög tjänstgöringsgrad som hade angetts.

Enbart livsmedelskostnad har inte jämförts mellan förskolorna, eftersom den i vissa fall är svår att särskilja från övriga måltidskostnader. Flertalet förskolor med egen tillagning köper tillfälligt måltider från Måltidsservice när förskolans kock/kokerska/köksbiträde har semester, vid sjukskrivning eller evakuering. Om måltider köps tillfälligt från Måltidsservice särskiljs inte grundbeställning (bland annat tillagning, transporter, fasta kostnader) och livsmedelskostnad i bokföringen. Grundbeställningen innehåller till viss del även overhead-kostnader som till viss del (sannolikt ganska liten men ej beräknad) genereras från serviceförvaltningens övergripande organisation och stab.

Mot bakgrund av ovan osäkerhetsfaktorer har beräkning av medelkostnad gjorts per barn inom förskolan som omfattar alla kostnader som kan härledas till de tre måltider, frukost, lunch och mellanmål, som serveras inom förskolan. Det är därmed också säkrare att dra slutsatser till medelkostnad för olika grupper av förskolor (tex storlek på förskola) snarare än att dra slutsatser om enskilda förskolor utifrån deras kostnad.

Resultat måltidsberäkningar

I följande tabell presenteras medelkostnaden per barn för år 2020 uppdelat på tillagningskök och mottagningskök. Mottagningsköken är indelade efter ansvarsfördelningen som råder mellan barn- och skolnämnden och servicenämnden:

Tabell 2: Uträkning för medelkostnaden per dag, se även fotnot 6.

Måltidsorganisation	Antal	Ansvar för tillagning/servering	Medelkostnad per barn 2020	Medelkostnad per barn/dag 2020 ⁶
TK - Tillagningskök	49	BSN /BSN	11 817 kr	49 kr/dag
MK - Mottagningskök *	2	BSN/BSN	9 237 kr/dag	38 kr/dag
MK - Mottagningskök **	9	SN/BSN	12 423 kr/dag	51 kr/dag
MK - Mottagningskök ***	3	SN/SN	11 402 kr/dag	47 kr/dag
Alla förskolekök	63		11 761 kr	49 kr/dag

*BSN/BSN – tillagnings- och serveringsansvar inom barn-skolnämnd

**SN/BSN- delat ansvar för tillagning inom service nämnd / servering inom barn-skolnämnd

***SN/SN- servicenämnden ansvarar för tillagning/servering

⁶ Medelkostnaden per dag har räknats ut på 241 dagar, vilket är den siffra som Jordbruksverket använder för sina kvantitetsuträkningar kopplat till förskolan.

I nästföljande tabeller redovisas medelkostnaden per barn för år 2020 uppdelat på tillagningskök och mottagningskök samt förskolornas storlek.

Tabell 3: Definition av storlek på förskola

Definition av storlek förskola
Liten förskola <50 barn
Medelstor förskola 50-90 barn
Stor förskola > 90 barn

Den sammantagna bilden utifrån siffrorna nedan (tabell 4) pekar på att det generellt sett är dyrare att bedriva kök på en mindre enhet, oberoende mottagningskök/tillagningskök. Medelstora tillagningskök inom barn- och skolnämndens regi är den vanligaste formen av förskolekök, men också den vanligaste storleken om man slår ihop de medelstora tillagningsköken med de medelstora mottagningsköken.

Tabell 4: Årlig medelkostnad per barn 2020

Storlek förskola Tillagningskök TK	Årlig medelkostnad per barn 2020	Medelkostnad per barn/dag 2020 ⁷
Liten TK (11 st)	13 446 kr	56 kr/dag
Medel TK (24 st)	11 692 kr	49 kr/dag
Stor TK (13 st)	10 670 kr	44 kr/dag
Storlek förskola Mottagningskök MK	Årlig medelkostnad per barn 2020	Medelkostnad per barn/dag 2020
Liten MK (7 st)	11 013 kr	46 kr/dag
Medel MK (6 st)	12 653 kr	53 kr/dag
Stor MK (2 st)	10 356 kr	43 kr/dag
Storlek förskola (Alla förskolor)	Årlig medelkostnad per barn 2020	Medelkostnad per barn/dag 2020
Liten (18 st)	12 500 kr	52 kr/dag
Medel (30 st)	11 884 kr	49 kr/dag
Stor (15 st)	10 628 kr	44 kr/dag

Uträkning för medelkostnaden per dag, se fotnot.

Skillnader i måltidskostnader per barn förekommer både mellan barn- och skolnämndens förskolor med tillagningskök och mellan förskolor som har mottagningskök. En del av osäkerhetsfaktorerna som nämndes i inledningen är delförklaringar till varför det råder ett stort spann mellan medelkostnaden/barn, framför allt för tillagningsköken. Spannet mellan den högsta och den lägsta medelkostnaden per barn skiljer sig inte nämnvärt vid en jämförelse mellan tillagningsköken och mottagningsköken:

Lägsta-högsta måltidskostnad/barn för tillagningskök år 2020: 9071 kr-16 829 kr
Spann måltidskostnad/barn för tillagningskök år 2020: 7 758 kr

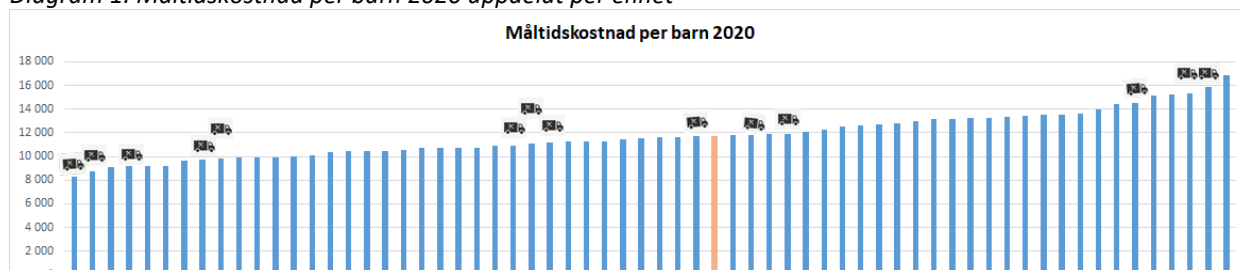
Lägsta-högsta måltidskostnad för mottagningskök år 2020: 8287 kr-15 880 kr
Spann måltidskostnad/barn för mottagningskök år 2020: 7 593 kr

⁷ Medelkostnaden per dag har räknats ut på 241 dagar, vilket är den siffra som Jordbruksverket använder för sina kvantitetsuträkningar kopplat till förskolan.

I *diagram 1* nedan framgår måltidskostnad/barn för år 2020 per förskola. Merparten av köken (35 av 63 enheter) har en årlig medelkostnad/barn som ligger under den årliga medelkostnaden (orange stapel i mitten). Staplarna märkta med svart lastbil ovanför stapeln utmärker de enheter som har mottagningskök.

 = Mottagningskök

Diagram 1: Måltidskostnad per barn 2020 uppdelat per enhet



Nöjdheten kring hur måltidsverksamheten är organiserad idag

I enkäten ombads rektorerna att göra en skattning (betygsskala 1-10) angående nöjdheten med hur måltidsorganisationen är organiserad idag. Generellt sett används betygsskalor för att mäta åsikter och beteenden hos de svarande på ett kvantitativt sätt. Skattningen i sig tolkas in som rektorns subjektiva bedömning (sin nöjdhet) kring måltidsorganisationen idag. I vissa fall har rektorn även involverat måltidspersonal vid enkätens ifyllnad.

I enkäten efterfrågades således *“hur nöjd är du med hur måltidsorganisation är organiserad idag?”* på en skala mellan 1-10 där siffran 1 motsvarade *“missnöjd”* och siffran 10 motsvarade *“väldigt nöjd”*:

Tillagningskökens medelvärde på skattningen (49 st):	8
Mottagningskökens medelvärde på skattningen (15 st):	4
Samtliga kökens medelvärde på skattningen (64 st):	7

Medelvärdena ovan visar att rektorer som har tillagningskök generellt sett är mer nöjda med måltidsorganisationen. Den största bidragande faktorn till den höga nöjdheten är att tillagning sker på plats i förskolan, som i sin tur anses bidra till högre måltidskvalitet, förbättrade möjligheter gällande planering och genomförande av det måltidspedagogiska arbetet mellan måltidspersonal och pedagogisk personal samt hög grad av flexibilitet i förhållande till den pedagogiska verksamhetens behov. Skattningen var något lägre i de små tillagningsköken (<50 barn), vilket ofta kopplades till de mer begränsade förutsättningar att tillgodose adekvat kompetensutveckling för måltidspersonalen. Ett annat skäl till den lägre skattningen gällande mindre tillagningskök är den högre kostnaden per barn, något som rektor har svårt att påverka utifrån att det är en mindre enhet med mer begränsade ekonomiska förutsättningar. Trots det behöver rektorn som verksamhetsansvarig tillgodose motsvarande måltidsverksamhet av kvalitet som större enheter med stordriftsfördelar.

Den lägre skattningen bland mottagningsköken är ofta kopplat till avsaknaden av ett eget tillagningskök och som också har ett starkt samband med det måltidspedagogiska arbetet. Mottagningsköken upplever generellt en mycket begränsad påverkansmöjlighet på meny, lång framförhållning på beställning av mat och liknande.

BEDÖMNING AV FÖRSLAG PÅ UTVECKLINGSÅTGÄRDER

I samband med måltidsutredningen som gjordes, under hösten år 2020 genom kommunkontoret, definierades utvecklingsåtgärder som ett led i att tydliggöra nämndernas roller som beställare, att stärka verksamheternas arbete med mat och måltider samt ett sätt att använda kommunens gemensamma resurser på ett effektivt sätt. Utvecklingsåtgärderna skulle stödja målsättningen om ökad likvärdighet, kvalitetsförbättringar och ett mer effektivt resursnyttjande genom en samlad måltidsorganisation i servicenämndens regi och omfattade följande åtgärder:

- revidering av kommunens kostpolicy (*pågående*)
- se över prislister och beställningsrutiner inom pedagogisk verksamhet
- hur nämnderna kan använda det kommungemensamma stödet för exempelvis upphandlingar och kompetensutveckling
- en översyn om hur kommunen kan öka tillgängligheten till restauranger för seniorer.

Även om utvecklingsåtgärderna i stort bedöms vara ändamålsenliga för grundskole- och grundsärskoleverksamheten och bedöms kunna stärka förutsättningarna för samverkan mellan förvaltningarna kring måltidsverksamheten, så beaktar de inte flera delar av betydelse.

Rektorerna i förskolan beskriver undervisningen i förskolan som "den planerade och den planerat oplanerade undervisningen", vilket beskriver en läroplansstyrd undervisning som samtidigt i hög grad tar till vara barns nyfikenhet, frågor och intressen här och nu. För yngre barn är hela undervisningsmiljön och vardagssituationer av särskild betydelse för att tillgodose lärande genom sinnen, sammanhang och praktisk erfarenhet. Hur en samlad måltidsorganisation i en annan nämnd kan beakta undervisningens innehåll och hur förskolans behov av flexibilitet tillgodoses för att med relativt kort varsel planera måltiderna utifrån undervisningens innehåll, antal barn och platsen för att behandla detta innehåll saknas i de föreslagna utvecklingsåtgärderna.

Utvecklingsåtgärden som avser stärka barn- och skolnämnden som beställarorganisation, genom forum för dialog och samverkan inom och mellan nämnder, beaktar inte det faktum att det ställer krav på en relativt omfattande överbyggnad inom barn- och skolförvaltningen. En sådan överbyggnad krävs för att barn- och skolförvaltningen som beställarorganisation ska säkra kompetens som kravställer i enlighet med gällande styrdokument och för helheten när det gäller verksamhetens behov, samt för att förvaltningens representant/-er i forum för dialog och samverkan mellan nämnder ska kunna representera förvaltningens samtliga 113 enheter. Det kräver att förvaltningen organiserar interna forum för samordnad uppföljning och dialog gällande enheternas bedömning av måltidsverksamhetens kvalitet, så att dessa stödjer delaktighet och en kvalitativ uppföljning som sedan kan ligga till grund för vad förvaltningens representanter förmedlar i de forum som organiseras mellan nämnderna. En sådan överbyggnad finns i dagsläget inte inkluderat i nuvarande kostnader för de båda nämndernas pris/barn.

Föreslagna utvecklingsåtgärder bedöms inte heller ge svar på hur barninflytandet säkerställs, hur rektors förutsättningar tillgodoses när det gäller att leda det måltidspedagogiska arbetet kopplat till måltidsverksamheten tillsammans med måltidspersonalen, utifrån rektors verksamhetsansvar eller hur kombinationstjänster planeras att hanteras. Detta är risker som bedöms angelägna att utforma svar på då de har en direkt påverkan på förskoleverksamhetens undervisningskvalitet, eftersom måltidsverksamheten är en naturlig del av undervisningen som helhet i förskolan.

SLUTSATSER

Barn- och skolförvaltningen ser det fortsatt som positivt med samarbete över nämnd- och förvaltningsgränser.

Flertalet föreslagna utvecklingsåtgärder bedömer barn- och skolförvaltningen fortsatt som ändamålsenliga i förhållande till målsättningarna om en samlad organisation, men då i förhållande till barn- och skolnämndens grundskole- och grundsärskoleverksamhet.

Även om konsekvensanalysen genomförts genom en i stort sett motsvarande kartläggning som den för grundskole- och grundsärskoleverksamheten, har konsekvenserna bedömts vara andra för förskoleverksamheten. Det har framför allt sin grund i skolformernas olika förutsättningar och behov utifrån barnens ålder. Måltiderna och måltidsverksamheten är en central del i samtliga skolformer, men en särskilt central del av förskolans undervisning och barnens utbildning i förskolan. Detta utifrån att förskolans undervisning och barnets lärande inte i första hand sker vid särskilda lektionstillfällen, som i skolan, utan under barnets hela dag i verksamheten.

Barn- och skolförvaltningen bedömer att ett samlat huvudmannaskap inom servicenämnden med tillhörande förslag om utvecklingsåtgärder, inte är ändamålsenligt för förskoleverksamheten. De förslag på utvecklingsåtgärder som förväntas stödja syftet med en samlad måltidsorganisation, lämnar inte svar på hur förskolans specifika förutsättningar och behov tillgodoses, när det gäller en flexibel måltidsverksamhet som utgör en naturlig del av såväl planeringen som genomförandet av undervisningen i förskolan. Barn- och skolförvaltningens bedömning innebär därmed att måltidsverksamheten inom förskolan bör ligga kvar inom barn- och skolnämndens ansvarsområde, med anledning av att en samlad måltidsorganisation i en annan nämnd riskerar få oönskade konsekvenser för undervisningskvaliteten i förskolan.

Föreslagna utvecklingsåtgärder bedöms inte heller beakta det faktum att en samlad måltidsorganisation inom en annan nämnd kräver en relativt omfattande överbyggnad inom barn- och skolnämnden för att kunna organisera och samordna en kvalitativ uppföljning av måltidsverksamheten för nämndens samtliga enheter så att den blir representativ, omfattande 48 enheter inom grund- och grundsärskola samt 65 enheter inom förskola.

Bilagor

Bilaga 1 - Enkätfrågor måltidsutredning förskola

1. För vilken förskola gäller dina svar?

2. Ange ditt namn

3. Vilket utbildningsområde tillhör förskolan?

4. Hur är måltidsverksamheten organiserad?

Egen tillagning

Mottagning av serveringsklarmat från annan förskola/skola

Vanligt mottagningskök (från måltidsservice)

Förstärkt mottagningskök (från måltidsservice)

Fritextalternativ

5. Vem är ansvarig för att planera kökets matsedel?

Rektor

Kock/kokerska

Ekonomibiträde

Köksbiträde

6. Vid köp från måltidsservice som planerar kökets matsedel, vilken möjlighet har ni att påverka innehållet?

Stor möjlighet

Begränsad möjlighet

Ingen möjlighet

Vet ej

7. Vid köp från måltidsservice, vem är ansvarig för kökets beställning av måltider?

Rektor

Kock/kokerska

Ekonomibiträde

Köksbiträde

8. Vem är ansvarig för att köket följer Lunds kommuns kostpolicy?

Rektor

Kock/kokerska

Ekonomibiträde

Köksbiträde

9. Vem är ansvarig för att köket följer livsmedelsverkets rekommendationer?

Rektor

Kock/kokerska

Ekonomibiträde

Köksbiträde

10. Ange befattning/benämning för samtliga tjänster som arbetar på förskolans måltidsverksamhet idag

Om relevanta funktioner saknas finns det möjlighet att använda kryssrutorna "annan funktion" och skriva i textrutan.

Ekonomibiträde

Husmor

Kock/kokerska

Köksbiträde

Kökschef

Måltidsbiträde

Måltidspersonal

Annan funktion

Annan funktion

11. Hur många arbetar heltid med måltidsverksamhet idag?

0 1 2 3 4 5 6 7 8

12. Vad är den totala tjänstgöringsgraden för enhetens måltidsverksamhet idag?

Ange procentsats %

13. Hur många av medarbetarna inom måltidsverksamheten har kombinationstjänster idag?

Med kombinationstjänst avses en person som arbetar både i kök och exempelvis lokalvård på en enhet.

0 1 2 3 4 5 6 7 8

14. Kombinationstjänster finns på den enhet du svarar för:

- ange i procent (%) hur stor andel av tjänsterna som är förlagda inom måltidsverksamheten
- ange i procent (%) hur stor andel av tjänsterna som är förlagda inom annan verksamhet.

15. Vilken utbildning har befintlig måltidspersonal på förskolan?

Om relevant utbildningsbenämning saknas kan du använda fälten "liknande" och skriva dit utbildningen.

Exempel: Anna, Peter och Klara är måltidspersonal på förskolan. Om alla tre har kockutbildning, väljer du kryssrutan för kockutbildning, skriv sedan antal "3" i skrifvältet. Om personalen har olika utbildningar eller saknar utbildning osv bör det totala antalet inbäckaderutor i detta fallet ej överstiga tre.

Storköksutbildning

Kockutbildning

Liknande:

Utbildning saknas

Vet ej

16. Hur deltar måltidspersonalen i det pedagogiska arbetet på den enhet som du svarar för?

Svara så utförligt du kan. *

17. Hur ofta har måltidspersonalen en planerad aktivitet kring mat och livsmedel med barnen?

Exempelvis kunskap om livsmedel (namn, sensorik såsom utseende, smak, konsistens, lukt, livsmedelskedjan, var maten kommer ifrån)

Varje år eller mer sällan

Varje halvår

Varje kvartal -

Varje månad -

Varje vecka -

Flera gånger per vecka

Dagligen

18. Beskriv gärna på vilket sätt barnen ges möjlighet att påverka maten och måltiden på den enhet som du svarar för? Ange gärna exempel på aktiviteter.

19. Har ni genomfört några av följande aktiviteter det senaste läsåret på den enhet som du svarar för? *

Odling av frukt/bär/grönsaker/kryddor utomhus

Odling av frukt/bär/grönsaker/kryddor inomhus

Skörd av förskolans befintliga fruktträd och bärbuskar

Bär-/svampplockning etc. i skogen

Egenskördade frukt/bär/grönsaker/kryddor används i matlagningen

Vet ej

20. Frukost: vilka av följande svarsalternativ stämmer in på måltidsverksamheten för den enhet som du svarar för?

Förskolans kök tillagar frukosten som serveras

Frukosten som serveras beställs av måltidsservice

Frukost levereras från en annan förskola/grundskola

Frukost serveras inte

21. Mellanmål: vilka av följande svarsalternativ stämmer in på måltidsverksamheten för den enhet som du svarar för?

Ja, köket tillagar mellanmål som serveras

Ja, mellanmål som serveras beställs av måltidsservice

Mellanmål levereras från annan förskola/grundskola

Nej, mellanmål serveras inte

22. Salladsbuffé: vilka av följande svarsalternativ stämmer in på måltidsverksamheten för den enhet som du svarar för?

Ja, köket tillagar salladsbuffé som serveras.

Ja, salladsbuffé som serveras beställs av måltidsservice

Salladsbuffén levereras från en annan förskola/grundskola

Nej, salladsbuffé serveras inte

23. Vilken kost hanterar köket som specialkost?

Allergikost

Vegansk kost

Individanpassad kost

Specialkost pga. etiska och religiösa skäl

Vegetarisk kost

Annan, ange:

24. Vem är ansvarig för kökets specialkosthantering?

Rektor

Kock/kokerska

Ekonomibiträde

Köksbiträde

25. Beskriv vilka rutiner köket har för hela kedjan kring hantering av specialkost.

Svara så utförligt du kan.

26. Hur arbetar köket för att utveckla måltidskvaliteten?

Svara så utförligt du kan.

Exempelvis presentation, smak, utvärdering av rätter, dialog med tillagningskök.

27. Hur arbetar man med kompetensutveckling av måltidsverksamhetens personal på den enhet som du svarar för?

Svara så utförligt du kan.

28. Har personalen inom måltidsorganisationen tillgång till expertis på den enhet som du svarar för?

Ja, i form av nätverk

Ja, i form av annan expertis

Nej

Vet ej

Annat

29. Du har valt "ja, i form av annan expertis" på föregående fråga. Beskriv den expertis som avses.

Ja, i form av nätverk

Ja, i form av annan expertis

Nej

Vet ej

Annat

30. Har din förskola en nu gällande skriftlig måltidspolicyer/rutiner kring mat och måltider?

Ja

Nej

Vet ej

31. Vilka av följande områden kring mat och måltider ingår i er förskolas skriftliga policyer/rutiner?

Personalen är hälsofrämjande rollmodeller vid måltiderna*

Personalen äter samma mat som barnen**

Personalen låter barnen själva bestämma vad och hur mycket de vill äta genom att låta barnen ta mat själva

Personalen säger inte åt barnen att de måste smaka på all mat

Planerad pedagogik kring mat och livsmedel (t.ex. sensorik, var maten kommer ifrån, hur den tillagas)

Begränsning av söta livsmedel och drycker vid kalas och firanden

Fokus vid kalas och högtider läggs främst på val av lekar, dukning etc. istället för på den serverade maten.

32. Hur säkerställs att personal har kännedom om och följer dessa policyer/rutiner?

Dokumenteras skriftligen på personalmöte etc.

Muntligen på arbetsplatsträff (APT)/personalmöte

Informella avstämningar och genomgångar

Utifrån information från föräldrar eller personal kring att rutinerna inte efterföljs

33. Har ni under läsåret informerat om förskolans hälsopedagogiska arbete enligt nedan, tex på föräldramöten eller månadsbrev?

- att pedagogerna är hälsofrämjande rollmodeller vid måltiderna
- att barnen själva får avgöra om de vill smaka på maten och när de är mätta
- att ett syfte med maten är att ge konkreta erfarenheter av olika mat och livsmedel
- att ett syfte med att lämna och hämta ute är att öka fysisk aktivitet

Ja

Nej

Vet ej

Övrig kommentar

34. Är du nöjd med hur måltidsorganisationen är organiserad idag?

Missnöjd

Väldigt nöjd

0

10

35. Övriga tankar/synpunkter/kommentarer kring en samlad måltidsorganisation och dess potentiella styrkor och svagheter?

Bilaga 2 - Förteckning över enheter som svarat på enkäten samt de enheter som blev uttagna för intervju

Förskola (64 st)	Typ av kök	Genomfört samtal
Almbacken fsk	Egen tillagning	
Annegården fsk	Egen tillagning	
Arken fsk	Egen tillagning	
Blåklintens fsk	Egen tillagning	
Delfinens fsk	Mottagningskök serveringsklar mat från Måltidsservice	
Djings Khan fsk	Egen tillagning	
Enestugans fsk	Mottagningskök från måltidsservice	x
Fornborgens fsk	Egen tillagning	
Forsbergs minne fsk	Egen tillagning	
Fågel Blå fsk	Egen tillagning	
Fågelsång fsk	Egen tillagning	
Blåtunga fsk	Egen tillagning	
Grymalaregården fsk	Egen tillagning	
Guldåkerns fsk	Egen tillagning	
Hagen fsk	Egen tillagning	
Hallonbacken fsk	Mottagningskök serveringsklar mat från annan grundskola	
Hedenhös fsk	Egen tillagning	
Holken fsk	Egen tillagning	
Hyddan fsk	Egen tillagning	
Hårfagre fsk	Egen tillagning	
Häckeberga fsk	Mottagningskök serveringsklar mat från Måltidsservice	
Idala fsk	Mottagningskök serveringsklar mat från Måltidsservice	x
Kattfoten fsk	Mottagningskök från måltidsservice	
Kobjer fsk	Egen tillagning	
Källbyängars fsk	Egen tillagning	
Körsbäret fsk	Egen tillagning	
Ladugårdsmarken fsk	Egen tillagning	
Lammet fsk	Egen tillagning	
Lergöken fsk	Egen tillagning	x
Lönneberga fsk	Egen tillagning	
Lönnen fsk	Mottagningskök från måltidsservice	
Mammuten fsk	Egen tillagning	
Mandelblomman fsk	Egen tillagning	
Morkullan fsk	Egen tillagning	
Målarstugan fsk	Mottagningskök från måltidsservice	
Måsen fsk	Mottagningskök från måltidsservice	
Möllebacken fsk	Egen tillagning	
Orkesterparkens fsk	Egen tillagning	
Ormen länge fsk	Egen tillagning	

Parkstugan fsk	Egen tillagning	
Plommonets fsk	Mottagningskök serveringsklarmat från annan förskola	
Rapphönan fsk	Egen tillagning	
Regnbågen fsk	Egen tillagning	
Reveljen fsk	Egen tillagning	
Rida Ranka fsk	Egen tillagning	x
Sagobackens fsk	Mottagningskök serveringsklarmat från annan grundskola	x
Saltkråkan fsk	Egen tillagning	
Snickarbackens fsk	Egen tillagning	
Solbjers fsk	Egen tillagning	
Spelmannen fsk	Mottagningskök från måltidsservice	
Stinsen fsk	Egen tillagning	
Stormhatten Stångby fsk	Egen tillagning	
Studentkårens fsk	Mottagningskök från måltidsservice	x
Tegelstugan fsk	Egen tillagning	
Torna Hällestads fsk	Egen tillagning	
Tuna fsk	Egen tillagning	x
Tvärflöjtens fsk	Egen tillagning	
Tåget fsk	Egen tillagning	
Uarda fsk	Egen tillagning	
Uroxen fsk	Egen tillagning	
Vildanden fsk	Mottagningskök från måltidsservice	x
Väderlekens fsk	Egen tillagning	
Änglyckans fsk	Egen tillagning	
Östertull fsk	Mottagningskök från måltidsservice	