



GÖTEBORGS UNIVERSITET
INST FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

Bra mat i skolan

- En intervjustudie om hur de ansvariga för skollunchen i en kommun arbetar med och följer råden "Bra mat i skolan".

Magdalena Gunnberg

Rapportnummer: VT13-20
Uppsats/Examensarbete: 15hp
Program/kurs: Hälsopromotionsprogrammet – kost
Nivå: Grundnivå
Termin/år: Vt/2013
Handledare: Hillevi Prell
Examinator: Helena Åberg



GÖTEBORGS UNIVERSITET
INST FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

Rapportnummer:	VT13-20
Titel:	Bra mat i skolan – En intervjustudie om hur de ansvariga för skollunchen i en kommun arbetar med och följer råden ”Bra mat i skolan”.
Författare:	Magdalena Gunnberg
Uppsats/Examensarbete:	15 hp
Program/kurs:	Hälsopromotionsprogrammet - kost
Nivå:	Grundnivå
Handledare:	Hillevi Prell
Examinator:	Helena Åberg
Antal sidor:	35
Termin/år:	Vt/Ht/2013
Nyckelord:	matsalsmiljö, pedagogiska måltider, riktlinjer och skollunch.

Sammanfattning

Skolan, med skolmaten som instrument, har en enastående möjlighet att i positiv riktning främja goda matvanor hos eleverna. De ansvariga för skolmaten i kommunen bör därför arbeta aktivt med de råd och rekommendationer som finns för bra mat i skolan. Syftet med studien är att belysa vilken syn de ansvariga för skollunchen i en kommun har på råden ”Bra mat i skolan” och hur de följs. Fokus ligger på skolmåltidens betydelse, vilka styrdokument som finns och hur de följs, den pedagogiska måltiden samt matsalsmiljön. Den genomfördes med kvalitativa intervjuer av kommunens kostchef och rektorer i grundskolan.

Resultatet visar att råden ”Bra mat i skolan” följs i stor utsträckning av kostchefen vid inköp och planering av skollunchen. Däremot följs de inte i lika stor utsträckning när det gäller den delen som rektorerna ansvar för med bland annat matsalsmiljön och pedagogiska måltider. För övrigt saknas tydliga dokument om ansvars- och arbetsfördelningen av skollunchen i kommunen samt ett fungerande uppföljnings-system. Med tanke på skollunchens viktiga betydelse för eleverna både ur inlärnings- och näringsynpunkt bör den få en högre prioritet på rektorernas agenda. Rektorerna och pedagogerna behöver få ökad kunskap om råden och integrera arbetet med skollunchen i utbildningen för att kunna förmedla goda matvanor på ett hälsofrämjande sätt.

Innehållsförteckning

Sammanfattning

1. Introduktion.....	4
2. Syfte	4
2.1 Frågeställningar	4
3. Bakgrund	5
3.1 Barns matvanor	5
3.2 Hälsopromotion och skolmåltiden.....	5
3.3 Pedagogiska måltider.....	6
3.4 Råd och rekommendationer	7
3.5 Bakgrundsfakta om kommunen	9
4. Metod	11
4.1 Urval	11
4.2 Datainsamling	11
4.3 Genomförande.....	12
4.4 Bearbetning och analys av insamlad data.....	12
4.5 Metodologiska och etiska övervägande	12
5. Resultat	14
5.1 Styrdokument.....	14
5.2 Skollunchens betydelse.....	15
5.3 Pedagogiska måltider.....	16
5.4 Matsalsmiljön	17
5.5 Sammanfattning av resultatet.....	19
6. Diskussion.....	20
6.1 Metoddiskussion	20
6.2 Resultatdiskussion	21
6.3 Slutsats	22
Referenser	23
Bilagor	26

1. Introduktion

Undersökningen Riksmaten - Barn 2003 visar att barns matvanor försämrats sedan några decennier tillbaka (Livsmedelsverket, 2003). Nästan 25 % av barnens dagliga energi kommer från godis, läsk, snacks och annan utfyllnads mat. Här har skolan, som når alla barn, goda möjligheter att på ett hälsofrämjande sätt lägga grunden till goda matvanor. Alla barn äter idag en av sina huvudmåltider på dagen i skolan. Men vem är det som ansvarar för att eleverna får en näringsriktig måltid och hur följs de råd och rekommendationer som finns? År 2009 genomförde Svenska Livsmedelsverket (2009) en utvärdering av kännedomen och tillämpningen av de nationella råden ”Bra mat i skolan” bland kostchefer och rektorer. Här visade det sig att kostcheferna, som planerar skolmåltiderna, hade mycket god kännedom om råden och tyckte de var användbara, medan rektorernas kännedom om råden vara sämre.

Enligt den nya skollagen (SFS210:800) skall skollunchen som serveras i grundskolan vara både kostnadsfri och näringsriktig. Hur lever kommunerna upp till detta? Vid Skolinspektionens granskning av en tredjedel av landets kommuner, visade det sig att fler än hälften av kommunerna inte tar sitt fulla ansvar när det gäller att säkerställa att eleverna serveras näringsriktiga skolmåltider (Skolinspektionen, 2012). Ansvaret delegeras ofta till en anställd, en kostchef eller liknande, utan att efterfråga uppföljning och resultat. Det ställs i och med den nya skollagen samma krav på systematiskt kvalitetsarbete med planering, uppföljning och utveckling av skolmåltidens näringsriktighet som för utbildningen i övrigt. Eftersom vissa kommuner inte blev godkända på grund av bristande uppföljning och dokumentation finns det anledning att undersöka hur de på ansvarig nivå arbetar med detta. I uppsatsen undersöks hur kostchef och rektorer i en kommun arbetar med och följer de nationella råd och rekommendationer som finns. Hur tänker man kring planeringen av skollunchen och i arbetet med pedagogiska måltider och matsalsmiljön?

2. Syfte

Syftet med studien är att belysa vilken syn de ansvariga för skollunchen i en kommun har på råden ”Bra mat i skolan” och hur de följs.

2.1 Frågeställningar

- Vilka styrdokument känner de ansvariga till och hur arbetar de med dessa?
- Vilken syn har de på skollunchens betydelse?
- Hur bedrivs arbetet med pedagogiska måltider?
- Vad anser de ansvariga om matsalsmiljön?

3. Bakgrund

3.1 Barns matvanor

Det finns mycket som talar för att våra matvanor har försämrats de senaste trettio åren. Förändrade levnadsvanor med mindre fysisk aktivitet och ohälsosamma matvanor samt ett stort utbud av snabbmat, läsk och godis har bland annat bidragit till den negativa utvecklingen (Statens Folkhälsoinstitut, 2010).

Riksmaten – Barn 2003 är den senaste nationella kostundersökningen som gjorts på barn. Den visar att barn i åldrarna 4, 8 och 11 år i genomsnitt äter hälften så mycket frukt och grönsaker av de 400 gram som rekommenderas (Livsmedelsverket, 2003). Där framkommer även att cirka 25 % av barnens dagliga energi kommer från godis, läsk, snacks, glass, efterrätter och bakverk där rekommendationerna är max 10E%. Barnen skulle alltså behöva äta dubbelt så mycket frukt och grönsaker och minska sitt intag av utfyllnadsmaten för en mer välbalanserad kost. Vid en jämförelse med internationella siffror så har barn i Sverige goda matvanor (Currie et al., 2012). Där är andelen barn som äter frukost varje dag bland de högsta och andelen som dricker läsk varje dag bland de lägsta medan intaget av frukt och grönsaker är under genomsnittet.

Det saknas nationella kostundersökningar på barn efter 2003 men utifrån en rapport som Statens Folkhälsoinstitut (2013) gett ut, ”Barn och unga-2013”, visas det att barns matvanor har förbättrats något under senare delen av 2000-talet. Deras resultat utgår från Jordbruksverkets statistik (Jordbruksverket, 2013). En minskad konsumtion av godis och läsk och en ökad konsumtion av frukt och grönsaker har bidragit till detta. Däremot är den fysiska aktiviteten oförändrad och allt fler barn är överviktiga eller feta.

Under perioden 2006-2011 har flera åtgärder för att förbättra barns matvanor haft fokus på utbildning och hälsoinformation som till viss del anses ha bidragit till att höja medvetenheten runt hälsosam mat i samhället (Statens folkhälsoinstitut, 2013). Resultaten visar tydligt att åtgärder som skolbaserade program för att främja goda matvanor och fysisk aktivitet behövs för att förebygga övervikt. Så på uppdrag av regeringen har Livsmedelsverket inrättat ett centrum för måltider i den offentliga sektorn där vill samordna och utveckla redan befintlig kunskap inom området (Livsmedelsverket, 2013). De skall bland annat arrangera utbildningar inom kost och näring för berörda personalgrupper och sprida goda idéer från andra verksamheter.

3.2 Hälsopromotion och skolmåltiden

Skolan har goda möjligheter att främja hälsosamma matvanor hos våra barn (Livsmedelsverket, 2007). Att skolan, med skolmåltiden som instrument, är en viktig arena för att främja goda matvanor hos eleverna framkom i WHO:s samställning av olika interventioner som gjorts på mat och fysisk aktivitet (WHO, 2009). Genom att tidigt lära sig om mat och få ett naturligt förhållningsätt till måltiden ökar chansen för att de senare väljer en mer hälsosam livsstil. Att arbeta hälsofrämjande innebär att

arbeta förebyggande och främja de faktorer som leder till upplevd god hälsa, bland annat genom goda matvanor. WHO definierar hälsopromotion som "... the process of enabling people to increase control over, and to improve, their health" (WHO, 1986). Med betoning på bemyndigande och egenansvar har den blivit ett riktmärke för senare diskussioner om vad hälsopromotion är. En annan allmän definition av hälsopromotion är att utgå från begreppets direkta betydelse där hälsofrämjande är det samma som att främja (promote) människors hälsa (health) (Korp, 2004). Promote får betydelsen bevara eller förbättra vår hälsa. Winroth (2008) menar att hälsopromotion i skolans värld handlar om kunskap och utbildning och om att vara goda förebilder för eleverna. Att på lika villkor ge eleverna de verktyg som möjliggör för dem att senare i livet kunna ta de hälsosamma valen. Att servera en näringsriktig måltid i en behaglig miljö verkar bli en allt viktigare uppgift i skolan för att främja goda matvanor hos eleverna.

2010 fick Livsmedelsverket i uppdrag av regeringen att informera de ansvariga inom skolan som inte har någon utbildning inom kost och näring om råden "Bra mat i skolan" (Livsmedelsverket, 2011). Maria Lennernäs som är Dr och docent i näringslära samt professor i mat och måltidskunskap med beteendevetenskaplig inriktning, har inventerat aktuell forskning om skolmåltidens betydelse för elevernas prestation i klassrummet och sammanfattat resultatet i rapporten Lunch och lärande (Livsmedelsverket, 2011). Här framkommer bland annat att det saknas riktade studier om skollunchens påverkan på skolprestationen men att det finns flera hypotetiska samband mellan lunch och prestation. En utebliven lunch bidrar troligtvis till högre konsumtion av energitäta produkter som i sin tur kan orsaka övervikt och fetma. Hungern i sig är en annan faktor som kan påverka inläringen. Att vara hungrig och då få i sig mat är primärt och påverkar då det sekundära beteendet som till exempel koncentrationen och inläringen negativt. Slutligen syns även att en god och mättande skollunch som äts i en behaglig miljö ger positiva känslor som signalerar att måltiden är viktig att komma ihåg.

3.3 Pedagogiska måltider

Det är många faktorer som bidrar till hur helhetsupplevelsen av en måltid uppfattas. Ett sätt att påverka elevernas matvanor positivt och öka kunskapen om mat är att erbjuda pedagogiska måltider. Pedagogik är ett praktiskt verksamhetsområde som genom undervisning försöker förbättra människors, framför allt barns, möjligheter till att utveckla kunskap och handling (Svedberg, Svensson & Kindeberg, 2001). En pedagogisk måltid innefattar således både den praktiska biten runt själva maten där pedagogerna bidrar med att vara goda förebilder som att sitta ner och samtala om maten och förmedla kunskap och en positiv upplevelse. Någon form av pedagogisk måltid serveras på det flesta skolor i Sverige idag (NCFE & Fhi, 2012). Hanna Sepp som är universitetslektor i mat- och måltidskunskap vid högskolan i Kristianstad beskriver den pedagogiska måltiden som en stund för att visa hur man gör genom praktisk handling (Sepp, 2007). Hon menar att det inte handlar om att tala om för barnen hur de skall göra utan visa dem. Pedagogerna är bra förebilder som smakar, äter frukt och grönsaker, har ett bra bordsskick och ger barnen möjlighet till en trevlig

stund på dagen med lugn och ro. Hon menar vidare att det även är viktigt att personalen är medvetna om sin roll i måltidssituationen för att kunna förmedla och främja goda och hälsosamma matvanor. I tillägg till att vara goda förebilder så önskas även att väcka intresset hos barnen för måltiden när de är små för att de ska välja den näringstätta maten framför de mindre hälsosamma livsmedlen.

I en annan studie undersöktes pedagogernas syn på den pedagogiska måltiden och dess betydelse för dem genom att rektorer, förskolelärare och barnskötare intervjuades (Sepp, Abrahamsson & Fjällström, 2006). Där framkom att pedagogerna skall vara goda förebilder genom att visa vilka regler som gäller vid måltiden samt att hjälpa och stödja barnen. De flesta pedagogerna tyckte att den ideala måltidssituationen var en ”trevlig och mysig” situation där de kunde samtala med barnen runt bordet, vilket de tyckte var viktigt. Verkligheten var dock ofta en annan då det ofta var stressigt, alla barn ville bli hörda och sedda vilket ledde till en alltför hög ljudvolym. Rektorens syn på den ideala måltidssituationen var däremot snarlik med den dagliga måltiden som serverades. Författarna av studien menar att den pedagogiska måltiden kan ses i likhet med den ideala måltiden där barn och vuxna samlas för att njuta av maten och samtala om den för att på bästa sätt öka barnens kunskap.

2012 utvecklade Folkhälsoinstitutet och Nationellt Centrum För Främjande av god hälsa hos barn och ungdom (NCF) ett material för skolpersonal och pedagoger i skolan som skall inspirera till att ta vara på de pedagogiska miljöerna som främjar goda matvanor, fysisk aktivitet, hälsa och lärande (Statens folkhälsoinstitut & Nationellt centrum för främjande av god hälsa bland barn och ungdom, 2011). Här ges bland annat tips på hur man kan arbeta för att skolmaten verkligen hamnar i magen och inte i soporna. De läggs stor vikt vid att eleverna skall få kunskap och förståelse för matens betydelse för deras hälsa, nu och i framtiden.

3.4 Råd och rekommendationer

Det var inte förrän 1997 som skolmaten kom med i Skollagen och kommunerna blev skyldiga att servera gratis mat till eleverna i grundskolan. Det hade fram tills nu inte funnits några antagna riktlinjer för skolmatens utformning men 1989 kom det med i de ”Svenska näringsrekommendationerna”. 2011 lagstiftades det även att skolmaten skulle vara näringsriktig i tillägg till kostnadsfri (Livsmedelsverket, 2007). Lagen omfattar endast grundskolan och inte förskola eller gymnasieskola. Den nya skollagen som trädde i kraft 1 juli 2011 innebär att skolmåltiden är en del av utbildningen och ställer krav på både en kostnadsfri och näringsriktig skollunch (SFS2010:800). Vad som menas med näringsriktiga skolmåltider preciseras inte närmare i lagtexten men i Utbildningsutskottets betänkande skriver man (Betänkande 2009/10:UbU 21):

Regeringen föreslår också att det ska förtydligas i lagen att de skolmåltider som serveras ska vara näringsriktiga. I förarbetena till dagens bestämmelse (prop. 1997/98:6 s. 78) framhålls att det kan anses som en del av läroplanens intentioner att eleverna får tillgång till varierad och näringsriktig mat och äta lunch tillsammans med andra elever och vuxna.

Regeringen anser det inte möjligt att i lagen närmare föreskriva vad skolmåltiderna ska innehålla. Vid bedömningen av vad som är en näringsriktig måltid bör dock de svenska näringsrekommendationerna vara en utgångspunkt.

Detta innebär att de svenska näringsrekommendationerna bör ligga till grunden vid planeringen av skolluncherna.

2007 gav Svenska Livsmedelsverket ut råden ”Bra mat i skolan” som tagits fram på uppdrag av regeringen som ett stöd till skolorna i arbetet för bra matvanor (Livsmedelsverket, 2007). Råden omfattar såväl förslag till livsmedelsval som vägledning vid schemaläggning och vikten av en bra matsalsmiljö. De vänder sig till olika aktörer som ansvarar för maten i skolorna som beslutsfattare, kostchefer, upphandlare, rektorer, kökspersonal och pedagoger. Detta är det enda nationella dokument med råd som finns att tillgå och används av många kommuner i sin måltidsplanering. Då studien vill belysa hur kostchefen och rektorerna arbetar med och följer råden, sammanfattas här de viktigaste rekommendationerna:

Styrdokument

- Det finns en tydlig ansvars- och arbetsfördelning mellan politiker, förvaltning/nämnder, kostchef och rektorer.
- Kostpolitiskt program eller liknande som redskap till de olika aktörerna.
- Uppföljning av upphandling och näringsberäkning av måltider sker.

Måltidsmiljön

- Trivsamt och lugnt matsalsmiljö.
- Skolmatsalens storlek och utformning anpassas efter antalet elever.
- Tillräckligt med tid för eleverna att äta.
- Måltider på fasta regelbundna tider.
- Skollunchen serveras mellan klockan 11 och 13.

Pedagogiska måltider ingår med fördel i lärarnas uppdrag

- Lärarna har möjlighet att delta i pedagogiska måltider.
- Tillgodose personal med kunskap och kompetens inom området.
- Samvaro mellan vuxna å barn i den pedagogiska måltiden.
- Vuxna som förebilder och stöd.

Skolmaten näringsberäknas och uppfyller näringsrekommendationerna

- Lunchen ger 30 procent av det dagliga energiintaget
- Hela skolmåltiden näringsberäknas
- Måltiden skall vara komplett
- Måltidsdryck är vatten och lättmjölk
- Minst två rätter plus ett vegetariskt att välja på
- Ett salladsbord med minst fem olika grönsaker erbjuds

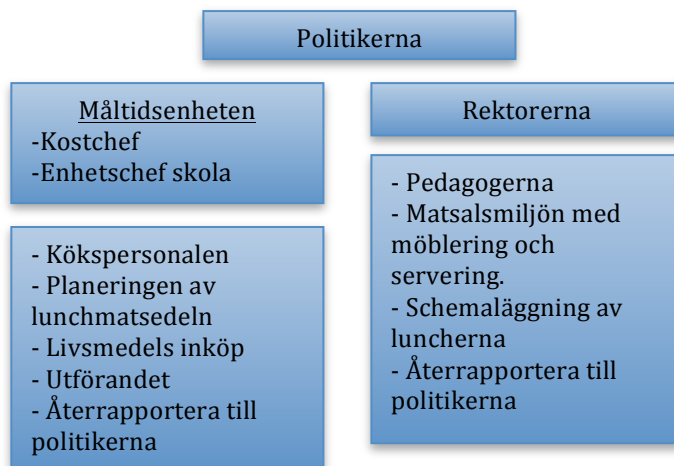
Längst bak i råden finns tabeller och praktiska råd för planering av skolluncher som baserar sig på Livsmedelsverkets Riktlinjer för skolluncher (Livsmedelsverket, 2001). De viktigaste tabellerna omfattar de energigivande näringsämnena, matens variation och måltidsordningen.

2009 genomfördes en utvärdering av kännedomen och tillämpningen av råden bland kostchefer och rektorer av Livsmedelsverket (2009). Kostcheferna är de som oftast ansvarar för planering och inköp av livsmedel i skolmåltider medan rektorerna oftast är de ansvariga på den enskilda skolan när det gäller matsalen, schemaläggning, pedagogiska luncher för lärarna och andra viktiga frågor som berör skolmaten. Det visade sig att kostcheferna hade mycket god kännedom om råden och tyckte de var bra och användbara medan rektorerna hade mycket låg kännedom om råden och om varför de följs eller inte. En av anledningarna var att det var just råd som kunde väljas att följas samt att maten bara är en liten del av allt det som skollära/rektorerna arbetar med.

Det har nyligen lanserats nya råd om ”Bra mat i skolan” från SLV som är tänkta att utgöra ett bättre verktyg för skolorna när det gäller att leva upp till skollagen att servera näringsriktig mat (Livsmedelsverket, 2013a). Förutom näringsriktigheten fokuseras det på att eleverna skall få mer tid och ro att äta, de skall få sitta ner i minst 20 minuter utöver den tid det tar att hämta mat och lämna in disk. Miljösmarta måltider med bland annat mindre kött och mer grönsaker är ett annat fokusområde.

3.5 Bakgrundsfakta om kommunen

Det är en expanderande kommun med ca 24000 invånare varav 2300 är elever i årskurs F-9 som dagligen äter sin lunch i skolan. Det är huvudmannen som driver skola, alltså kommunen, som är ansvarig för att skollunchen lever upp till skollagens krav på en näringsriktig lunch (Livsmedelsverket, 2007). Enligt kostchefen (personlig kommunikation, 15 april, 2013) är det verksamhetschefen i Måltidsenheten som på uppdrag av kommunstyrelsen bär ansvaret för att skolluncherna följer de råd och rekommendationer som politikerna beslutat skall följas. Vidare ansvarar varje rektor för matsalsmiljön, schemaläggningen och pedagogerna på respektive skola. De olika ansvarsområdena enligt kostchefen tydliggörs överst på nästa sida i figur 1.



Figur 1 – Ansvarsfördelningen för skolluncherna i kommunen.

Måltidsverksamheten producerar mat till förskola, grundskola, gymnasium och äldreomsorg i kommunen. Måltidsenheten består av tre centralkök, sex tillagningskök och 18 mottagningskök (personlig kommunikation, 15 april, 2013). Måltidsenheten är livsmedelsföretagaren i lagens bemärkelse och de som är ansvariga för att lagstiftningen följs. Kostchefen rapporterar om sitt arbete med skolluncherna till Samhällsbyggnadsutskottet som är en annan nämnd än den som skolans rektorer rapporterar till om utbildning för övrigt. Detta innebär att det ställs krav på en särskild uppföljning av just måltiderna i skolan som rektorerna och kostchefen skall göra för att återrapporera om sitt arbete till politikerna.

4. Metod

För att undersöka hur de ansvariga för skollunchen i den aktuella kommunen arbetar med och följer råden ”Bra mat i skolan” har studien en kvalitativ ansats. Den genomfördes med en personlig intervju med kostchefen samt fem semistrukturerade telefonintervjuer med rektorer vid kommunens grundskolor. Materialet analyserades genom en kvalitativ innehållsanalys och sammanställdes till ett beskrivande resultat.

4.1 Urval

Valet av kommun gjordes genom ett bekvämlighetsval som föranleddes av goda kontakter och kännedom inom kommunens organisation. Ett bekvämlighetsurval tillhör kategorin för icke sannolikhetsurval vilket betyder att deltagarna inte kan vara representativa för en hel population (Hassmen & Hassmen, 2008). Syftet med studien var att ta reda på hur det ser ut i den här kommunen och inte att få ett representativt urval för alla landets kommuner. När det gäller val av rektorer så tillfrågades samtliga åtta som ansvarar för kommunens nio grundskolor, varav fem valde att delta.

4.2 Datainsamling

De enda nationella dokument med rekommendationer för planering och genomförande av skolluncher är livsmedelsverkets råd ”Bra mat i skolan”. Detta ligger till grund för utformningen av intervjuguiderna till respondenterna. För att kunna besvara syfte och frågeställningar delades studien in i två intervju-sektioner. Först intervjuades kostchefen som har det övergripande ansvaret i kommunen för planering av matsedeln och inköp, samt för kökspersonalen. Vidare genomfördes fem semistrukturerade telefonintervjuer med rektorerna som ansvarar för matsalen och pedagogerna som arbetar där.

En skiss av intervjuguiden till kostchefen arbetades fram utifrån studiens frågeställningar, tidigare forskning och råden ”Bra mat i skolan” från SLV. Det gjordes en sammanställning av kvalitativa frågor som gav intervjupersonen utrymme att svara med egna ord för att belysa hur hon tänker och arbetar med råden (Patel & Davidsson, 2003). Frågorna delades in i olika ämnesområden och kortades ner för att slutligen bestå av fem teman med totalt 23 frågor (se bilaga 1). En del av frågorna svarade på hur ansvarsfördelningen mellan kommunens måltidsenhet och rektorerna såg ut och en del berörde den pedagogiska måltiden och matsalsmiljön. Delar av informationen som framkom vid intervjun med kostchefen låg till grund för frågorna som senare ställdes till rektorerna.

Till rektorerna föll valet på semistrukturerade telefonintervjuer då sannolikheten att få respondenternas deltagande ansågs vara högre om det inte var så tidskrävande. Frågeformuläret till rektorerna utformades på liknande sätt som till kostchefen och kategoriserades till sex olika områden med totalt 20 frågor (se bilaga 3). Frågornas utformning och innebörd var en blandning av öppna och slutna frågor med en relativt hög grad av standardisering och tydlighet. Att ha en hög grad av standardisering innebär att samma frågor lästes upp till alla respondenterna på samma sätt och

besvarades i tur och ordning för att erhålla trovärdighet (Patel & Davidsson, 2003). Att de är semistrukturerade innebär att frågorna är öppna och att samma frågor ställs till alla respondenterna som svarar med egna ord.

4.3 Genomförande

Ett missivbrev utformades till kostchefen och sändes, efter överenskommelse per telefon, över via mail (se bilaga 2). I brevet presenterade jag mig och min undersökning kort och förklarade betydelsen av hennes medverkan för studiens resultat för att skapa en ökad förståelse för hennes deltagande (Patel & Davidsson, 2003). Hon svarade positivt och intervjun ägde rum i måltidsenhetens lokaler en vecka senare där endast intervjupersonen och författaren var närvarande. Intervjun inleddes med ett par övergripande frågor om hennes arbete och fortlöpte som ett samtal med följdfrågor som styrdes av intervjuguiden. Samtalet tog ca 45 minuter och spelades in som hjälp för att lättare minnas vad som sagts.

På kommunens hemsida hämtades information om kommunens grundskolor och rektorernas kontaktuppgifter. Ett missivbrev utformades även till dem och sändes över via e-post till samtliga åtta rektorer (se bilaga 4). Två av rektorerna svarade samma dag medan det för de övriga krävdes en påminnelse via mail fyra dagar senare för att få respons. Tre rektorer återkom aldrig av okänd anledning. Tid och datum för telefonintervjun bestämdes och genomfördes sedan som avtalat. Intervjuerna tog cirka 15 minuter och spelades in som hjälp för en mer detaljerad analys.

4.4 Bearbetning och analys av insamlad data

Intervjun med kostchefen lyssnades av och transkriberades ordagrant i ett worddokument. Inspelningarna av telefonintervjuerna med rektorerna lyssnades av och relevant information och tolkningar antecknades. Samtliga sex intervjuer analyserades tillsammans och en kvalitativ innehållsanalys användes som utgångspunkt vid bearbetning av det insamlade materialet (Gransär & Höglund-Nielsen, 2008). För att få svar på frågeställningarna i studien lästes materialet igenom flertalet gånger och relevanta meningar och fraser sorterades ut till meningsbärande enheter. De kortades ner och försågs med koder för att grupperas i olika kategorier tillsammans med koder med liknande innehåll. Analysen genomfördes som en process fram och tillbaka mellan de olika stegen innan ett beskrivande resultat presenterades där belysande citat lyftes fram.

4.5 Metodologiska och etiska övervägande

Studien genomfördes delvis med en kvalitativ intervju med kostchefen och delvis med fem semistrukturerade telefonintervjuer av rektorerna. Enligt Wideberg (2002) är en helt igenom strukturerad och standardiserad intervju inte någon kvalitativ intervju och hör därför inte hemma i de kvalitativa metoderna. Samtidigt skriver hon att det i den kvalitativa intervjun kan och bör finnas ett väl genomtänkt och planerat innehåll och att samma frågor kan ställas till de olika respondenterna så att svaren kan kvantifiera. Med detta i bakgrunden valde studie att kallas för en kvalitativ intervjustudie som inkluderar en insamlingsmetod för både kvalitativ och kvantitativ data för att få svar

på syftet och frågeställningar. Som ytterligare stöd till det skriver Patel & Davidsson (2003) att den kvalitativa metoden inte är någon enhetlig metod och att forskare ofta tillämpar egna varianter och tolkningar av den. En helt och hållet kvantitativ enkätstudie kunde ge svar på delar av syftet men inte på hur de uppfattar, tolkar och arbetar med rekommendationerna.

Vid insamling av data utgick studien från Vetenskapsrådets (u.å) fyra forskningsetiska huvudkrav: informationskravet, samtyckeskravet, konfidentialitetskravet och nyttjandekravet. Informationskravet innebär att berörda personer i undersökningen skall informeras om studiens syfte och vilka moment som ingår. Samtyckeskravet innebär att ett samtycke skall inhämtas av de medverkande i studien och att de själva har rätt att bestämma över sitt deltagande. Konfidentialitetskravet innebär att de medverkandes uppgifter skall hanteras på ett sådant sätt att obehöriga ej kan komma åt dem. Nyttjandekravet innebär att uppgifter som samlats in enbart får användas till denna studie. Deltagarna informerades om studiens syfte, genomförande och sina rättigheter genom ett missivbrev som sändes ut via en personlig e-post. Där upplystes de även om att deltagandet var frivilligt och att de när som helst hade rätt att avbryta sin medverkan utan närmare förklaring. Då det endast finns en kostchef i kommunen var hennes anonymitet svår att behålla och hon tillfrågades om samtycke till att namnet fick synas i den färdiga rapporten.

5. Resultat

Här kommer både materialet från intervjun med kostchefen och telefonintervjuerna med rektorerna att presenteras och sammanvävas till ett resultat. Resultatet redovisas utifrån de fyra områden som frågeställningarna berör: styrdokument, skolmåltidens betydelse, pedagogiska måltider och matsalsmiljön. Under varje område belyses de olika betydelsefulla kategorierna som framkom vid analysen.

5.1 Styrdokument

”Bra mat i skolan” är ett dokument som i tillägg till folkhälsoplan och skolplan kan användas som stöd för att främja barns matvanor i skolan. Här i poängteras vikten av tydliga dokument med arbets- och ansvarsfördelningar mellan kostchefer och rektorer så att den som har ett uppdrag vet om det och kan sköta det på bästa sätt.

5.1.1 Kännedom om råden

På frågan till kostchefen om det finns några styrdokument i kommunen inom området svarade hon: ”Ja, *Verksamhetsplanen för måltid 2013 – Mål och Budget*. Här under nationella mål och styrande dokument som berör skolmaten finns SNR och Bra mat i skolan”. Hon nämner vidare att dokumentet berör måltidsenhetens arbetsområde och inte rektorernas. Dokumentet säger således inte något om arbetsfördelningen dem emellan. Några övriga styrande dokument finns det inte inom området enligt kostchefen då varken Skolplanen eller Folkhälsoplanen i kommunen berör skolmåltiderna. Någon övergripande måltidspolicy eller hälsopolicy inom kommunen där skolmaten ingår finns det heller inte enligt henne. På frågan till rektorerna vilka styrande dokument de kände till som berör skolmaten svarade fyra av fem att det inte kände till att det fanns några sådana. En av rektorerna svarade ”Jag känner inte till råden om ”Bra mat i skolan” så jättebra men har hört talas om dem. Jag litar på att kostchefen och hennes personal som har ansvaret känner till dem”. Endast en av rektorerna hade kännedom om råden ”Bra mat i skolan” och använde dem i sitt arbete.

5.1.2 I vilken utsträckning följs råden?

Eftersom politikerna i kommunen har bestämt att kostchefen vid planeringen av skollunchen skall använda ”Bra mat i skolan” så följs den så långt det är möjligt. Skollunchen näringsberäknas som en komplett måltid där tillbehören som sallad, bröd och dricka är inkluderade. Även det vegetariska alternativet näringsberäknas men däremot inte specialkosten vilket är önskvärt. Samtliga lunchalternativ rekommenderas bestå av ca 30E% av dagsintaget som skall vara rätt fördelat mellan de olika energigivande ämnena. Hon påpekar att det här är svårt att komma upp i tillräcklig mängd med kolhydrater och att det istället ofta blir onödigt mycket protein. När det gäller livsmedelsvalen följs de frekvenstabeller för fyra veckor som finns längs bak i häftet. Kostchefen exemplifierar det på följande sätt ”Vid ett tillfälle togs blodpuddingen bort då den inte var så populär men då var det svårt att komma upp i tillräcklig mängd med järn, så den är tillbaka på matsedeln igen”. För övrigt följs råden när det gäller att erbjuda minst fem olika grönsaker och att måltidsdrycken som serveras bör vara vatten eller lättmjölk.

Då kännedomen till råden bland rektorerna visade sig vara bristfällig innebar det i sin tur att rekommendationerna följdes i varierad utsträckning. De flest eleverna åt på samma tid varje dag och samtliga skolor erbjöd någon form för pedagogisk måltid. Däremot när det gäller måltidsmiljön och de råd som finns om tiden för skollunchens servering så var det ingen av respondenterna som följde den. Samtliga skolor startade lunchserveringen tidigare än klockan 11.00 som är rekommenderat och på tre av sex skolor hade eleverna endast 20 minuter på sig i matsalen. Vilket inte anses vara tillräckligt med tid för att köa, hämta mat och i lugn och ro sitta ner och inta sin måltid. Den korta lunchen sades bland annat bero på för små matsalar, kökspersonalens arbetstider och bussar som de yngsta eleverna skulle hinna med.

5.1.3 Uppföljningen av skolluncherna

En annan rekommendation som finns med i ”Bra mat i skolan” är ett fungerande system för uppföljning för att säkerställa att det som serveras i skolmatsalen är de näringsriktiga måltiderna som planerats. Enligt respondenternas kännedom finns det idag inget fungerande system för det. Då även skolinspektionen ställer krav på ett fungerande system för uppföljning arbetar kostchefen med att hitta en bra plattform där en blankett kan vara tillgänglig online för alla inblandade parter. Kommunen var med och testade när web-verktyget ”Skolmat Sverige” höll på att tas fram. Då systemet upplevdes alldeles för tidskrävande och onödigt omfattande så används det inte. Kostchefen förklarar:

”Vi var med när de höll på att ta fram ”Skolmat Sverige” men då var den inte färdig och den var väldigt tung. Så rektorerna tyckte att det var för mycket. Det var väldigt många frågor och alldeles för tungarbetat. Rektorerna har mycket att göra och maten är en väldigt liten bit av allt det. Det kanske har blivit bättre nu men det är väldigt tyst om det. Man skulle fylla i rektor för sig, jag och rektor tillsammans, personalen för sig och jag och personalen tillsammans. Det skulle göras på alla skolorna. Annars tycker jag det hade varit ett jättebra verktyg men det går inte vara för omfattande. Måste vara genomförbart”.

Sammanfattningsvis kan sägas att Måltidsenheten har en verksamhetsplan som de följer medan det i övrigt saknas tydliga dokument om arbets- och ansvarsfördelningen mellan rektorer och kostchefen i kommunen. Råden ”Bra mat i skolan” följs i mycket hög grad vid planeringen av skollunchen medan det inom området för schemaläggning av luncherna, anpassning av måltidslokaler och uppföljning följs i ytterst liten utsträckning.

5.2 Skollunchens betydelse

Här ansåg samtliga respondenter att skollunchen var en stor och viktig del av dagen och grundläggande för utbildningen i stort ur flera aspekter som presenteras nedan.

5.2.1 Lärandesyfte

Att eleverna erbjuds en riktig måltid mitt på dagen är enligt respondenterna viktigt både i utbildnings- och inlärningsyfte. De menade att skolan kan visa eleverna hur en

komplett måltid med tillagad mat ser ut och vad som serveras till. Detta blir särskilt viktigt för de elever som inte hade så goda matvanor med sig hemifrån. Även variationen av livsmedel och att eleverna får prova på olika smaker från olika delar av världen ansågs vara en viktig del av lärandet vid skolmåltiden. För inläringen pekades även på vikten av en bra måltid mitt på dagen för att hålla koncentrationen uppe och orka med en hela skoldagen.

5.2.2 Näringsriktighet

Vid intervjuerna kom det fram att för vissa elever kan skollunchen vara den enda riktiga måltiden på hela dagen. ”Den är oerhört viktig för inläringen. Många äter inte frukost och behöver ett rejält näringsintag mitt på dagen. Många äter inte heller ett lagat mål middag när de kommer hem. Den har större betydelse för dem”.

Respondenterna menade att fler och fler elever, särskilt i högstadiet, hoppar över frukosten och kanske inte blir serverade en riktig middag när de kommer hem. Många skall direkt vidare på aktiviteter och då spelar skollunchens näringsinnehåll en avgörande betydelse. Kostchefen poängterade vikten av att visa eleverna vad en näringsriktig måltid bör bestå av och samtala kring måltiden för att öka förståelsen hos eleverna för matens betydelse för deras hälsa.

5.3 Pedagogiska måltider

Samtliga rektorer kände till begreppet pedagogiska måltider och ansåg att det erbjöds i någon form på deras skola. Rektorernas tolkningar av begreppet kan sammanfattas i tre kategorier.

5.3.1 Social samvaro

Ett flertal komponenter kan kopplas till den sociala aspekten av en pedagogisk måltid. Respondenterna menade att pedagogerna bör kunna sitta ner tillsammans med eleverna vid bordet för att skapa en god matsituation. Att föra ett samtal dem emellan lyftes fram för att eleverna skall känna sig sedda och hörda. Det spelade inte så stor roll vad samtalet handlade om utan mer om den sociala samvaron mellan barn och vuxna. Kostchefen ansåg att skolmåltiden bör få ta mer tid från skolans verksamhet och bli en naturlig del i utbildningen.

Jag tror att man skulle kunna påverka mycket mer om man kunde prata mer med alla. Om man hade tid, så som man gör på förskolan. Om man hade engagerat sig och pratat i klassrummet innan lunchen. Schemalagd lunch och så vidare. Många sådana små grejer skulle kunna göra att det blev ännu bättre. Det finns behov av att man pratar om mat och sitter ner i lugn och ro.

Hon menar att det arbetet som pedagogerna gör på förskolorna när pedagogerna sitter med vid borden och samtalar borde få fortsätta i större utsträckning i skolan.

5.3.2 Matro

För att barnen skall få äta sin lunch i en trivsamt miljö hjälper pedagogerna till att hålla ordning och reda i matsalen. De hjälper de mindre barnen med de praktiska när det behövs och försöker hålla nere ljudvolymen för att skapa en trivsamt matsituation.

En respondent förklarade den pedagogiska måltiden på följande sätt ”Det är att måltiden genomförs tillsammans med barnen i syfte att skapa en god matsituation och lära barnen hur man betar sig runt maten. Skapa den trivsamma måltiden”.

5.3.3 Goda förebilder

Här ansåg respondenterna att den huvudsakliga uppgiften för de vuxna i en pedagogisk måltid är att vara goda förebilder som visar eleverna hur man uppför sig i en måltidsmiljö. Att pedagogerna smakar och äter av den mat som serveras för att främja att eleverna gör det. De menar att det inte räcker att tala om för eleverna hur de skall göra utan genom handling vara det goda exemplet.

På frågan om hur rektorerna tillgodoses pedagogerna med kunskap och kompetens för att kunna vara goda förebilder och förmedla en positiv matstund var det endast en av de fem rektorerna som arbetade med det. ”Ja det görs genom bland annat tematerminer som arrangeras inom området livskunskap. I år har vi arbetat med Vett och etikett som gav ett positivt resultat så det kommer vi att fortsätta med”. Inom ämnet livsstilskunskap försågs pedagogerna med ny kunskap inom hälsa vilket hon upplevde god effekt av bland både pedagoger och elever och kommer att fortsätta med kommande terminer.

5.4 Matsalsmiljön

När det gäller utformningen av matsalen och att skapa en trevlig måltidsmiljö så ligger ansvaret hos rektorerna. Råden säger att maten skall kunna ätas i en trivsam och lugn matsalsmiljö samt att barnen skall ha tillräckligt med tid för att äta.

5.4.1 Lokalens storlek och utformning

Fyra av de fem tillfrågade rektorerna var missnöjda med matsalsmiljön på skolan på ett eller annat sätt. En anledning var för liten matsal till för många elever som i sin tur leder till att eleverna får för kort tid att sitta ner att äta i lugn och ro. En rektor ansåg att planeringen av matsalen inte var tillfredställande och sa: ”Den är alldeles för liten! Hur tänkte man vid planeringen av byggnaden? Inlämningen av disken, utgångarna, bullrande diskmaskiner, det finns en hel del övrigt att önska”.

Kostchefen var medveten om problemet med de små matsalarna och att alla inte får plats. Vid intervjun framkom att kommunen har anställt en person som skall arbeta enbart lokalförsörjning av bland annat skolmatsalarna för att få bukt med problemet.

5.4.2 Utrustning och möbler

Möblerna i matsalen var en annan faktor som ansågs betydande för matsalsmiljön. De skall vara anpassade för lokalens storlek och elevernas behov. Vid en skola användes skärmar för att dela av den något stora lokalen och få en trevligare miljö. En av respondenterna exemplifierade det så här ”Det är lokalens utformning som inte passar till matsal, det är ett skyddsrum. Utrustningen och möblemanget är inte bra”. På en av de andra skolorna där matsalen upplevdes för liten hade det satt in fler stolar och bord för att alla elever skulle få plats. Det resulterade i sin tur i att det blev allt för trångt och svårt för eleverna att komma till och från sina platser.

5.4.3 Ljudnivån

Att hålla nere ljudnivån och buller i matsalarna är också en viktig trivsselfaktor. Här var utformningen av lokalen viktig och att det fanns en naturlig väg att gå utan att störa de andra matgästerna vid hämtning av mat och inlämning av disk. På en skola höjde kökets bullrande diskmaskiner ljudnivån i matsalen så eleverna fick prata allt högre för att bli hörda. På en av de mindre skolorna poängterade rektorn att hon upplevde att det var skönt för eleverna med en liten matsal där ljudnivån kunde hållas nere.

5.5 Sammanfattning av resultatet

Studien visar att de ansvariga i kommunen i stor utsträckning använder och följer råden ”Bra mat i skolan” när det gäller planering och inköp av skolluncherna. Däremot används de i mindre utsträckning när det gäller tiderna för skollunchen, matsalsmiljöns utformning, uppföljning och dokumentation av skollunchen. Rektorerne visade en mindre kännedom om råden, som på grund av det följs i lägre omfattning inom deras ansvarsområde. Det verkar heller inte finnas några andra styrande dokument som tydligt beskriver kommunens kostpolicy och mål som rektorerna skulle kunna använda som stöd i sitt arbete.

Samtliga respondenter var överens om att skolmåltiden hade en stor och viktig betydelse både för näringsintaget på dagen och i utbildningssyfte. De menade att i vissa fall var skollunchen den enda riktigt tillagade måltiden de fick på dagen och spelade därför en avgörande roll för eleverna. När det gäller den pedagogiska måltiden så erbjöd alla skolor någon form för det. Vid tolkningen kunde resultatet sammanfattas i tre kategorier: social samvaro mellan elever och pedagoger, matro och goda förebilder. Pedagogerna skulle vara goda förebilder för eleverna både när det gällde vad de åt och uppförandet i matsalen. Däremot var det bara en av rektorerna som försåg pedagogerna med kunskap och kompetens inom området. Kostchefen önskade att måltiden skulle få lov att ta mer tid från utbildningen i övrigt och integreras i undervisningen.

Fyra av fem rektorer var missnöjda med måltidsmiljön på skolan och önskade förbättringar inom olika områden för att kunna erbjuda lunchen i en trevlig miljö. En av orsakerna var de trånga matsalarna och ett dåligt möblemang. Detta var enligt kostchefen ett känt problem som de arbetar aktivt med inom kommunen för att lösa.

6. Diskussion

6.1 Metoddiskussion

Då intentionen från början var en totalstudie av samtliga rektorer på kommunens nio grundskolor tillfrågades alla om deltagande (Pathel & Davidsson, 2003). När tre rektorer, utan närmare förklaring, valde att inte delta blev det inte så. Kommunen består av nio grundskolor med åtta ansvariga rektorer där skolornas storlek varierar mellan 50 – 850 elever (personlig kommunikation, 15 april, 2013). Eftersom fem av rektorerna på skolor med varierad storlek valde att delta i studien så fick urvalet en bra spridning och täcker de flesta grundskoleeleverna i kommunen. Detta gör att resultatet, trots bortfallet, upplevs representativt och användbart.

Studien är en kvalitativ intervjustudie med syfte att ta reda på både hur de ansvariga följer råden och deras syn på innehållet i dem. Valet stod mellan en helt och hållet kvantitativ studiedesign som kunde gett svar på i vilken utsträckning råden följs men som då inte svarat på hur de tolkar och arbetar med dem. Mötet med kostchefen kändes väldigt förtroendefullt och informativt och gav i stort sett svar på det som önskades. Vid telefonintervjuerna däremot upplevdes inte samma engagemang och intresse. De svarade på frågorna men engagemanget inom området kändes inte lika genuint som för kostchefen och jag fick en upplevelse av att de ville få det fort överstökad. Detta kan bero på flera anledningar. Dels är maten bara en liten del av deras ansvar inom skolan och dels blir det inte lika personligt när intervjun utförs per telefon som när man sitter och ser varandra och kan se ansiktsuttryck och gester. Frågornas utformning kan vara en annan anledning till att de inte utvecklade svaren mer. Att istället använt sig av färre intervjuer som genomförts vid personliga möten med respondenten kunde vara ett alternativ som gett ett mer innehållsrikt resultat. Om studien skulle utförts på nytt så hade den första intervjun med kostchefen utförts som en pilotstudie för att sedan göra färre, mer djupgående intervjuer med rektorerna.

En möjlig felkälla är att de fem telefonintervjuerna inte transkriberades ordagrant. Inspelningen har endast använts som stöd till anteckningarna som gjordes under intervjuerna. Anledningen till det är att transkribering är en väldigt tidskrävande process som kortades ner genom avlyssning och anteckning av relevant information. Här finns risk för att författarens tolkning av det som respondenten säger, inte alltid är korrekt. En annan utmaning är den att vara objektiv och neutral vid intervjuerna för att inte påverka svaren. Det var svårare när det gällde intervjun med kostchefen där det var fler öppna frågor, än vid telefonintervjuerna som hade en högre grad av struktur och standardisering.

Intervjufrågorna som användes var noga genomtänkta och utformade för att få svar på syftet vilket jag uppfattar att de gjorde. Färre och lite längre intervjuer kunde ha varit

intressant att genomföra för att få djupare information om de bakomliggande faktorerna kring skolmaten och en diskussion runt det. Med tanke på hur upptagna respondenterna verkar vara så är jag emellertid tveksam till om det hade varit genomförbart.

Några av studiens styrkor är att en hel kommun täcks in i studien och att den visar hur arbetet med skollunchen bedrivs ur två perspektiv utifrån kostchefen och rektorerna.

6.2 Resultatdiskussion

6.2.1 Kännedomen om råden

Studiens resultat visar att kännedomen och tillämpningen av råden är hög bland kostcheferna och låg bland rektorerna i kommunen. Detta resultat överensstämmer med det som framkom vid Livsmedelsverkets (2009) utvärdering av ”Bra mat i skolan”. Där visade det sig att kostcheferna i landets kommuner hade mycket bra kännedom om råden och tyckte de var användbara medan rektorer och skolledare hade dålig kännedom om dem. Där angavs att en av anledningarna till varför rektorerna inte känner till råden är att maten endast är en liten del av deras ansvarsområde på skolan. Vid telefonintervjuerna nämnde några av rektorerna att de ansåg att skollunchen var Måltidsenhetens uppgift och att de litade dem. Då det i kommunen saknas tydliga dokument om ansvarsfördelningen mellan rektorerna och kostchefen så kan man förstå att det är otydligt vilket område de ansvarade för, vilket i sin tur kan vara en bakomliggande orsak till rektorernas ringa kännedom om råden.

6.2.2 Skolmåltidens betydelse

Samtliga rektorer svarade att skolmaten var en viktig del av dagen för eleverna men visade ett relativt litet engagemang och intresse för att integrera den i undervisningen och öka kompetensen hos pedagogerna. Bara en av de tillfrågade rektorerna arbetade aktivt med utbildning inom området. Resultatet i studien visar ett tydligt behov hos de ansvariga i kommunen av kunskap och integrering av de skolbaserade program som den senaste tiden skapats för att förbättra barns matvanor (Folkhälsoinstitutet, 2013). I rapporten ”Lunch och lärande” från Livsmedelsverket visas på sambandet mellan skolmåltiden och elevernas prestation i klassrummet (Livsmedelsverket, 2011). Respondenterna menade att det var många elever som inte åt varken frukost eller middag och då fick skollunchen större betydelse ur flera aspekter. Med tanke på det borde måltiden inkluderas i undervisningen på skolan för att öka förståelsen. Att vara hungrig och då få i sig mat är primärt och påverkar då det sekundära beteendet som till exempel koncentrationen och inlärningen negativt (Livsmedelsverket, 2011).

6.2.3 Pedagogiska måltider

Rektorernas tolkning av den pedagogiska måltiden kunde sammanfattas till tre kategorier: social samvaro, matro och goda förebilder. I en annan liknande kandidatuppsats, som fokuserar på rektorers och kostchefers uppfattning om den

pedagogiska måltiden, visades ett liknade resultat (Pelecanos, 2012). Även här ansågs att en av de viktigaste uppgifterna för pedagogerna i måltiden var att vara goda förebilder och fungera som kunskapsförmedlare under måltiden. De menade vidare att den pedagogiska måltiden i sig hjälper till att skapa en lugn och trevlig miljö i matsalen där samtal då kan föras mellan pedagoger och elever. När det gällde att utveckla den pedagogiska måltiden ansåg kostcheferna att pedagogerna borde föras med mer kunskap och utbildning inom området för att kunna förmedla den på ett bra sätt till eleverna.

Respondenternas uppfattning om innebörden av den pedagogiska måltiden i vår studie stämmer även överens med beskrivningen som Sepp (2007) får fram i sin undersökning. Hon menar att det inte handlar om att tala om för barnen hur de skall göra utan genom handling vara de goda förebilder och visa dem.

6.3 Slutsats

Slutsatser som kan dras utifrån studien är att i kommunen följs ”Bra mat i skolan” när det gäller planering och inköp som kostchefen ansvarar för. Däremot följs de inte i lika stor utsträckning när det gäller den delen som rektorerna ansvarar för med bland annat matsalsmiljön och pedagogiska måltider. Rektorerna och pedagogerna behöver få ökad kunskap om råden och integrera arbetet med skollunchen i utbildningen för att kunna förmedla goda matvanor på ett hälsofrämjande sätt. Ett sätt kan vara att schemalägga lunchen i en lektion där det samtals om mat och hälsa. Det finns många goda exempel på hur det kan arbetas pedagogiskt med elevernas matvanor. Ett av dem är EU-projektet MEDEL som det satsat på i Göteborgs stad och som gett goda resultat (Europeiska Unionen, 2011).

Tydliga dokument med arbets- och ansvarsfördelning behöver utvecklas inom området för skollunchen. Det är också önskvärt med ett närmare samarbete mellan rektorerna, kostchefen samt pedagogerna och kökspersonalen där de kan lära av varandras kunskap och erfarenheter. Här skulle en hälsopedagog kunna sammanföra de olika professionerna och arbeta med projekt med fokus på hälsofrämjande kunskap och interventioner för hur man tillsammans skapar goda matvanor. Då kostchefen har många skolor som hon ansvarar för i tillägg till kökspersonalen plus att rektorerna verkar vara en upptagen yrkesgrupp så kunde externa resurser komma väl till användning.

På förslag till vidare forskning inom området så skulle det vara intressant att genomföra liknande undersökningar i andra kommuner för att dra slutsatser om rådets användbarhet. En annan intressant koppling till studiens resultat kan vara att ta reda på vad rektorernas dåliga kännedom till råden beror på och hur de skulle kunna få en högre kännedom till dem. Hur ser det till exempel ut på rektorsutbildningen inom området för skolmåltiderna?

Referenser

- Betänkande. 2009/10:UbU 21. *Ny skollag*. Hämtad 2013-04-08 från http://www.riksdagen.se/sv/Dokument-Lagar/Utskottens-dokument/Betankanden/Ny-skollag_GX01UbU21/
- Currie, C., Zanotti, C., Morgan, A., Currie, D., de Looze, M., Roberts, C., et al. (2012). *Social determinants of health and well-being among young people. Health Behaviour in School-aged Children (HBSC) study: International report from the 2009/2010 survey*. Copenhagen: World Health Organization.
- Europeiska Unionen – Europeiska socialfonden. (2011). MEDEL – En del i lärandet. Hämtad 2013-04-24 från: <http://euprojektmedel.com>
- Granskär, M., & Höglund-Nielsen, B. (2008). *Tillämpad kvalitativ forskning inom hälso- och sjukvård*. Lund. Studentlitteratur.
- Hassmén, N., & Hassmén, P. (2008). *Idrottsvetenskapliga forskningsmetoder*. Stockholm: SISU Idrottsböcker.
- Jordbruksverket. (2013). *Statistik från Jordbruksverket: Livsmedelskonsumtion och näringsinnehåll*. Jönköping: Jordbruksverket.
- Korp, P. (2004). *Hälsopromotion*. Lund. Studentlitteratur.
- Livsmedelsverket, & Centrum för tillämpad näringslära/Hälsomålet. (2001). *Riktlinjer för skollunch – Råd, tips och mängdtabeller*. Hämtad 2013-05-15 från <http://www.folkhalsoguiden.se/upload/Mat/Riktlinjer%20skolluncher.pdf>
- Livsmedelsverket. (2003). *Riksmaten 2003- Barn*. Hämtad 2013-04-22 från <http://www.slv.se/barn2003>
- Livsmedelsverket. (2007). *Bra mat i skolan*. Uppsala. Hämtad 2013-04-08 från http://www.slv.se/upload/dokument/mat/mat_skola/bra_mat_i_skolan_2007.pdf
- Livsmedelsverket. (2009). *Utvärdering "Bra mat i skolan"*. Uppsala. Hämtad 2013-04-08 från http://www.slv.se/upload/dokument/rapporter/mat_naring/2009_utvardering_bra_mat_i_skolan.pdf
- Livsmedelsverket. (2011). *Lunch och lärande – skollunchens betydelse för elevernas prestation och situation i klassrummet*. Hämtad 2013-05-02 från http://www.slv.se/upload/dokument/rapporter/mat_naring/2011/2011_livsmedelsverket_1_lunch_och_larande.pdf

Livsmedelsverket. (2013a). *Bra mat i skolan*. Hämtad 2013-05-03 från http://www.slv.se/upload/dokument/mat/mat_skola/bra_mat_i_skolan_livsmedelsverket.pdf

Livsmedelsverket. (2013b). *Nationellt kompetenscentrum*. Hämtad 2013-05-15 från <http://www.slv.se/sv/grupp1/Mat-och-naring/Maltider-i-var-d-skola-omsorg/Nationellt-kompetenscentrum/>

Nationellt Centrum för främjande av god hälsa hos barn och ungdom (NCFE) & Statens Folkhälsoinstitut. (2012). *Mer än bara ett klassrum – ett inspirationsmaterial kring pedagogiska miljöer som främja hälsa och lärande*. Örebro Universitet, Örebro och Östersund

Patel, R., & Davidsson, B. (2003). *Forskningsmetodikens grunder – Att planera, genomföra och rapportera en undersökning*. Lund. Studentlitteratur.

Pelicanos, G. (2012). *Pedagogisk måltid – kostchefers och rektorers uppfattningar*. (Kandidatuppsats). Göteborg: Institutionen för kost och idrottsvetenskap, Göteborgs universitet. Hämtad 2013-05-19 från https://gupea.ub.gu.se/bitstream/2077/30699/1/gupea_2077_30699_1.pdf

Sepp, H. (2007). *Den pedagogiska måltiden*. Högskolan i Kristianstad. Hämtad 2013-04-29 från <http://hdl.handle.net/2077/6050>

Sepp, H., Abrahamsson, L., & Fjellström, C. (2006). *Pre-school staffs' attitudes toward foods in relation to the pedagogic meal*. International Journal of Consumer Studies, Vol 30 (2), s. 224-232.

Skolinspektionen. (2012). *Riktad tillsyn av skolmåltider*. Hämtad 2013-04-08 från <http://www.skolinspektionen.se/Documents/riktad-tillsyn/skolmaltiden/riktad-skolmatiden-slutrapport.pdf>

SFS 2010:800. *Skollag*. Stockholm utbildningsdepartementet. Hämtad 2013-04-08 från http://www.riksdagen.se/sv/Dokument-Lagar/Lagar/Svenskforfattningssamling/Skollag-2010800_sfs-2010-800/?bet=2010:800#K10

Statens folkhälsoinstitut. (2010). *Övergripande mål för folkhälsa*. Hämtad 2013-04-12 från <http://www.fhi.se/Om-oss/Overgripande-mal-for-folkhalsa/>

Statens folkhälsoinstitut, & Nationellt centrum för främjande av god hälsa hos barn och ungdom. (2011). *Nu är goda råd ... enkla! Ett inspirationsmaterial för bättre hälsa i skolan och på fritiden*. Östersund, Örebro: Statens folkhälsoinstitut, Nationellt centrum för främjande av god hälsa hos barn och ungdom.

Statens folkhälsoinstitut. (2013). *Barn och unga – 2013*. Hämtad 2013-04-22 från <http://www.fhi.se/PageFiles/17198/R2013-02-Barn-och-unga-2013.pdf>

Svedberg, E., Svensson, L., & Kindeberg. (2001). *Pedagogik i hälsofrämjande arbete*. Lund. Studentlitteratur.

Vetenskapsrådet. (u.å). *Codex*. Hämtad 2012-05-16 från <http://www.codex.vr.se/texts/HSFR.pdf>

WHO. (1986). *Ottawa Charter for Health Promotion*. Genève: WHO.

WHO. (2009). *Interventions on diet and physical activity: What works, summary report*. Genova: WHO.

Widerberg, K. (2002). *Kvalitativ forskning i praktiken*. Lund. Studentlitteratur.

Winroth, J. (2008). *Hälsa och hälsopromotion: Med fokus på individ-, grupp- och organization*. Sisu idrottsböcker.

Bilagor

Bilaga 1 - Intervjuguide för kostchefen

- Hur länge har du arbetat med skolmaten i kommunen?
- Hur tänker du kring arbetet med planeringen av skolluncherna?
- Vilka faktorer är det som styr planeringen?

Ansvarsfördelningen

- Vem i kommunen är det som bär ansvaret för att eleverna erhåller skollunch?
- Ligger ansvaret för skolluncherna i en annan nämnd än de som ansvarar för utbildningen i skolan för övrigt?
- Kan du kort beskriva hur ansvars-/arbets- fördelningen ser ut mellan politiker/nämnder, kostchef och rektorer i kommunen?
- Vad har skolledaren/rektorn för roll och ansvar?

Styrdokument

- Finns det några styrdokument/policydokument i kommunen inom området?
- Är ansvarsfördelningen beskriven här i?
- Sägar folkhälsoplanen något om skolmaten?
- Finns det någon övergripande måltidspolicy eller hälsopolicy i kommunen där skolmaten ingår?

Måltidsplaneringen

- På vilket sätt planeras måltiderna för kommunens grundskolor?
- Är salladsbuffén med i näringsberäkningen?
- Vilken bakgrund/utbildning har de som arbetar med planeringen?
- Vilka råd och riktlinjer använder ni er av vid planeringen?
- På vilket sätt används råden "Bra mat i skolan" från SLV?
- Hur arbetar ni för att få omväxling i livsmedelsvalen?
- I vilken utsträckning följer matsedeln rekommendationerna om val av livsmedel?
- Har eleverna möjlighet till inflytande över planeringen av skolmåltiderna?
- Mäter man på skolorna hur mycket mat de får i sig?

Näringsberäkning

- I vilken omfattning närings beräknas lunchmåltiderna?
- Näringsberäknas specialkosterna?
- Närings beräknas de vegetariska rätterna?
- Vet ni i vilken utsträckning lunchmatsedeln uppfyller SNR?

Uppföljning och utvärdering

- Finns det uppföljning på i vilken utsträckning måltiderna som serveras är näringsriktiga och följer matsedeln?
- Finns det några undersökningar om vad eleverna anser om skolmaten?
- "Skolmat Sverige" är ett web verktyg som kan användas av skolan för utvärdering, utveckling och dokumentation? Är det något ni använder Er av?

Bilaga 2 – Missivbrev till kostchefen

Göteborgs Universitet

Institutionen för Kost- och Idrottsvetenskap

Förfrågan om deltagande i intervju

Hej.

Jag är en student som läser Hälsoptionsprogrammet 180 hp vid Göteborgs Universitet med inriktning kost. Min sista kurs i programmet är uppsatsskrivning där jag ämnar genomföra en studie i Er kommun om skolluncher i grundskolorna.

Syftet med studien är att undersöka i vilken utsträckning de ansvariga i en kommun arbetar med och följer Livsmedelsverkets råd och riktlinjer för bra mat i skolan vid planering och servering av skolluncherna. Fokus är på de pedagogiska måltiderna och måltidsmiljön.

För att genomföra studien behöver jag intervju ansvarig kostchef i kommunen för bakgrundsinformation inom området för att vidare kunna genomföra telefonintervjuer med rektorerna på grundskolorna i kommunen. Jag ber därför om din tillåtelse att få lov att genomföra en intervju med dig. Medverkan är naturligtvis frivillig och du har rätt att när som helst avbryta och avsluta ditt deltagande utan att ange skäl för detta men dina svar är viktiga för att få ett tillförlitligt resultat.

Intervjun kommer att spelas in och tar ca 45 minuter och informationen kommer att hanteras konfidentiellt och endast användas till studien och läsas av mig och min handledare. Då det endast finns en ansvarig inom området i kommunen kommer din identitet att bli synlig så jag ber även om din tillåtelse till det. Om du vill ta del av uppsatsen när den är färdig så kontakta mig eller min handledare.

Om det är något du undrar över eller vill fråga om så är du välkommen att ta kontakt med mig eller min handledare.

Magdalena Gunnberg e-post: magdalena.gunnberg@gmail.se
mobilnummer: 0704 973007

Min handledare är Hillevi Prell, universitetslektor på Göteborgs Universitet vid Institutionen för Kost- och idrottsvetenskap (IKI). Hillevi Prell:
hillevi.prell@ped.gu.se
[Mobilnummer: 0734 259329](tel:0734259329)

Bilaga 3 – Intervjufrågor till rektorerna

Göteborgs Universitet

Institutionen för Kost- och idrottsvetenskap

Telefon intervju med rektorer vid grundskolan i kommunen.

Råd och rekommendationer

1. Vilken är din syn på skolmåltidens betydelse?

2. Vilka faktorer är det som främst styr måltidsplaneringen på skolan?

3. Hur bra känner du till råden "Bra mat i skolan" från Livsmedelsverket?

4. Har du synpunkter på råden?

5. Vilka andra styrdokument/policydokument finns för skolmaten inom kommunen?

Pedagogiska måltider

6. Känner du till begreppet pedagogiska måltider? Hur tokar du begreppet?

7. Hur möjliggör du för pedagogerna att delta (sitta med) vid lunchmåltiden?

8. Hur tillgodoser du pedagogerna som deltar i måltidsverksamheten med kunskap och kompetens för att kunna vara goda förebilder?

9. Arbetar Ni med integrering av den pedagogiska måltiden i undervisningen? På vilket sätt?

Måltidsmiljön

10. Vad tycker du om matsalsmiljön?

11. Tillagas maten på skolan?

12. Mellan vilka klockslag serveras lunchen?

13. Äter matgästerna på samma tid varje dag?

14. Hur lång lunch har eleverna?

15. Äter alla eleverna i skolans matsal? Om inte, i så fall var?

Valfrihet

16. Erbjuds ett salladsbord med minst fem olika grönsaker?

17. Det rekommenderas två rätter plus en vegetarisk rätt. Vilka faktorer ligger bakom beslutet att servera endast en rätt plus en vegetarisk?

18. Vilka måltidsdrycker serveras till lunchen?

Delaktighet och medbestämmande

19. Hur arbetar man på skolan med delaktighet och medbestämmande av eleverna när det gäller skollunchen?

Uppföljning och dokumentation

20. Vad finns det för rutiner på skolan för uppföljning av skolmaten?

Bilaga 4 – Missivbrev till rektorerna

Göteborgs Universitet

Institutionen för kost- och idrottsvetenskap.

Hej!

Jag heter Magdalena Gunnberg och är studerande vid Göteborgs Universitet på Hälsoptionsprogrammet och ämnar skriva min kandidat uppsats om skolluncherna i Er kommun. I undersökningen vill jag ta reda på hur man arbetar med och följer livsmedelsverkets råd och rekommendationer för bra mat i skolan vid servering och planering av skolluncherna. Fokus ligger på den pedagogiska måltiden och måltidsmiljön för att belysa hur ni tänker och arbetar med det för att främja goda matvanor hos eleverna.

För att kunna genomföra undersökningen behöver jag din hjälp med att svara på mina frågor. Undersökningen kommer att genomföras med telefonintervjuer av samtliga rektorer på kommunens nio grundskolor. Medverkan är naturligtvis frivillig och du har rätt att när som helst avbryta och avsluta ditt deltagande utan att ange skäl för detta men dina svar är viktiga för att få ett tillförlitligt och användbart resultat. Kom ihåg att det är ingen annan som kan ge den informationen du ger och ett eventuellt bortfall av en skola skulle ge ett snedfördelat resultat.

Informationen hanteras konfidentiellt och kommer inte att användas i något annat syfte än till denna studie. Det är endast författaren och handledaren som tar del av intervju svaren och resultatet redovisas med fingerade namn. Intervjun tar ca.15-20 minuter att genomföra och telefonsamtalen kommer att spelas in för att användas som stöd vid resultat analysen.

Om det är något du undrar över eller vill ta del av den färdiga uppsatsen så är jag tillgänglig på mitt mobilnummer 0704-973007.

Magdalena Gunnberg e-post: magdalena.gunnberg@gmail.com

Min handledare är Hillevi Prell, universitetslektor på Göteborgs Universitet vid Institutionen för Kost- och idrottsvetenskap (IKI).

Mobilnummer: 0734 259329

Hillevi Prell: hillevi.prell@ped.gu.se

Mvh

Magdalena Gunnberg

Snart färdigutbildad hälsopedagog