



Stina Salmonsson
Verksamhetschef måltid och transporter
Stina.Salmonsson@Trelleborg.se
0410-73 47 43

Återrapportering avseende implementering av Mat- och måltidspolicy för förskola och skola i Trelleborgs kommun

Sammanfattning

Bildningsnämnden beslutade vid sammanträde den 10 juni 2020 (BIN 2020-06-10, § 92) fastställa ny *Mat- och Måltidspolicy för förskolor och skolor i Trelleborgs kommun*. Bildningsnämnden beslutade samtidigt att återrapportering från måltidschef avseende implementering av den nya mat- och måltidspolicyn, samt eventuell revidering av policyn, ska ske senast vid bildningsnämndens sammanträde i juni 2021.

Återrapportering avseende implementering av den nya mat- och måltidspolicyn föreligger. Det är bildningsförvaltningens bedömning att det inte finns något behov att göra revideringar i policyn.

Beslutsunderlag

Tjänsteskrivelse – Återrapportering avseende implementering av Mat- och måltidspolicy för förskola och skola i Trelleborgs kommun (daterad 2021-04-16)

Protokollsutdrag BIN 2020-06-10, § 92 – Utbildningsforums förslag till bildningsnämnden på åtgärder för att utveckla måltidsverksamheten

Mat- och måltidspolicy för förskola och skola i Trelleborgs kommun (daterad 2020-06-10)

Bildningsförvaltningens förslag till beslut

Bildningsnämnden föreslås besluta

att godkänna återrapporteringen avseende implementering av *Mat- och måltidspolicyn för förskola och skola i Trelleborgs kommun*

att skicka beslutet tillsammans med tjänsteskrivelsen/återrapporten till rektorer och kökschefer för kännedom.

Beslutet skickas till

Rektorer och kökschefer

Ärendet

Bildningsnämnden beslutade vid sammanträde den 10 juni 2020 (BIN 2020-06-10, § 92) fastställa ny *Mat- och Måltidspolicy för förskolor och skolor i Trelleborgs kommun*. Den nya policyn ersatte därmed den tidigare mat- och måltidspolicyn för Trelleborgs kommun, i de delar som avsåg förskolor och skolor. Bildningsnämnden beslutade samtidigt att återrapportering från måltidschef avseende implementering av den nya mat- och måltidspolicyn, samt eventuell revidering av policyn, ska ske senast vid bildningsnämndens sammanträde i juni 2021.

Återrapportering avseende implementering av den nya mat- och måltidspolicyn föreligger. Det är bildningsförvaltningens bedömning att det inte finns något behov att göra revideringar i policyn.

Återrapportering

Mat- och måltidspolicyn har implementerats genom stor delaktighet i framtagandet, samt därefter via veckobrevet ”Målet” som går till samtliga medarbetare i Måltidsavdelningen, alla skolledare och bildningsförvaltningens ledningsgrupp.

Sedan augusti 2020 har måltidsavdelningen tio kökschefer med medarbetar- och arbetsmiljöansvar. Kökschefernas ledning av kökens medarbetare, t.ex. via medarbetarsamtal, dagliga morgonmöten och APT under året, har säkerställt information till alla medarbetarna kring policyns innehåll men också föranlett lärande och diskussioner. Arbetet med att implementera policyn är ett ständigt pågående arbete och nya medarbetare får kännedom vid sin introduktion.

Eleverna har fått kännedom om policyn via t.ex. måltidsråd, men också genom de aktiviteter som har genomförts under året avseende måltidspedagogik.

Måltidsmiljöerna skyltas i allt högre utsträckning med inriktning mot t.ex. matsvinn, säsongens frukter och klimatpåverkan från livsmedel, och våren 2021 digitaliseras alla menyer med möjlighet till större variationer mellan enheterna.

Vårdnadshavare och Trelleborgs invånare har fått kännedom om policyn via hemsidan, via skolans lärplattform som ett resultat av ökat samarbete mellan kökschefer och rektorer, samt via meny-appen Matilda. Genom sociala medier, som i bild och text visar de förbättringar som sker till exempel med mat lagad från grunden, ges dagsaktuella uppdateringar som nås av alla som önskar.

De svårigheter som de tillfrågade kökscheferna och rektorerna har stött på, är bristande kunskaper om de nordiska näringsrekommendationerna och bra mat i skola och förskola. Detta är väsentligt för att kunna möta elevers frågor om livsmedelsval m.m. och om varför offentliga måltider skiljer sig från måltider i hemmet. Under året har flera utbildningsinsatser fått skjutas på framtiden på grund av pandemin. För måltidsavdelningens personal är mat- och måltidspolicyn mycket styrande och kompetensutveckling krävs när mer ska lagas från grunden, med större hänsyn till ett ökat antal specialkost och med krav att arbeta mer aktivt med miljöfrågor. Det tar tid att bryta vanor och göra saker annorlunda. Nya rutiner och arbetsmoment kräver förändringar, vilket kräver ytterligare arbete.

Mat- och måltidspolicyn kan föranleda att lunchschema ställs mot det pedagogiska schemat. Att använda måltiden integrerat i undervisningen kräver kompetens, samsyn kring uppdraget och tillräckligt med tid, men också diskussioner om

pedagogens roll som förebild, där pedagogen behöver kunskap, för att tallriksmodellen m.m. ska fungera fullt ut. De åtgärder som lyfts fram för vidare implementering och fördjupade kunskaper är fortsatt god dialog mellan kökets medarbetare, pedagoger, skolledning och elever. Genom utbildningar t.ex. i måltidspedagogik, möten och veckobrev ges mer kunskap kring varför vi har en mat- och måltidspolicy och hur innehållet ska tolkas.

Även måltidsmiljöerna påverkar och ger inte alltid förutsättningar för de utvecklingsområden där det finns behov att göra insatser. På någon enhet önskas en "stängd" matsal så att man kan arbeta mer med måltidspedagogik och ha saker framme, men också en ändamålsenlig möblering så att matsalen även blir en lärmiljö. Året som gått har inneburit särskilda utmaningar men permanenta utematsalar efterfrågas på flera enheter av flera skäl.

Fortsatt arbete med synlighet av olika enheters utvecklingsarbete via Instagram och Facebook ger spridning av goda exempel. Olika enheter har olika utvecklingsområden och genom total kartläggning via SkolmatSverige i alla grundskolor under april och maj 2021, med redovisning på enhetsnivå i september, kommer ytterligare implementering att ske utifrån varje enhets behov och kompetens.

Måltidsavdelningens medarbetare önskar fortsätta öka antalet maträtter lagade från grunden, baka mer och ser positivt på de satsningar som gjorts, men det finns ytterligare utmaningar då inte 100% av köken är tillagningskök eller p.g.a. att det saknas maskiner som behövs för storskalig matlagning.

Ytterligare satsning på arbetet med måltidernas klimatpåverkan sker under våren 2021 genom bland annat klimatberäknade recept i kostdataprogram, där medarbetare från Hållbarhetsavdelningen involveras i arbetet för att hösten 2021 kunna synliggöra miljöpåverkan via utbildningsmaterial, skyltar och bildspel. Det efterfrågas mer integration mellan utbildning och måltider i t.ex. matsvinnarbetet, vilket säkerligen kommer att ske då måltidssituationerna återgår till det mer normala.

För att arbeta vidare med implementeringen behövs fortsatt fokus på utbildningsinsatser, studiebesök och information, men samtidigt fortsatt kraft att hantera pandemin, som har påverkat arbetsbelastningen mycket med ett ökat antal serveringsställen och utlämnande av måltider. Mat- och måltidspolicyn, tillsammans med t.ex. egenkontroll och kemikaliehanteringen, finns i måltidsavdelningens årshjul. Efterfrågan på ytterligare riktlinjer är låg, men årlig uppdatering och påminnelse om att det finns riktlinjer för måltidsråd och pedagogiska luncher önskas och de uppfattas som ett bra stöd. Under våren 2021 kommer alla dokument läggas i nya mallar, Sharepoint uppdateras, och alla enheter kommer göra sina självvärderingar och enkäter inom ramen för SkolmatSverige. Detta rapporteras till nämnden i september 2021.