

Uppföljningsrapport om användningen av tilläggsanslaget för skolmat

Nämnden för växande och lärande 23.11.2023 § 101
2497/12.01.11/2023

Beredning och tilläggsuppgifter:
bildningsdirektör Sari Gustafsson och verkställande direktör Leila Korhonen, fornamn.efternamn@porvoo.fi

Bakgrund

Vid stadsstyrelsens möte 14.11.2022 och vidare vid stadsfullmäktiges möte 14.12.2022 beslöts det om beviljandet av ett tilläggsanslag för att förbättra skolmatens kvalitet.

Enligt beslutet: "Daghems- och skolmatens kvalitet förbättras genom att anslaget per portion höjs med 0,5 euro. Samtidigt återinförs de sparåtgärder som i programmet för hållbar ekonomi gällde skolmaten. På den aktuella punkten i budgeten reserveras en miljon euro."

Tilläggsanslaget är för sektorn för växande och lärande för år 2023 och avsikten är att bokföringstekniskt placera det till ledningen för sektorn för växande och lärande, och dess bruk och utbetalning följs där upp likt ett projekt. Ledningen för sektorn för växande och lärande och ledningen för kost- och städtjänster träffas regelbundet månatligen och vid dessa möten uppföljs tilläggsanslagets resultat.

Ansvarsparterna som nämnts ovan har inte berett tilläggsanslaget innan dess beviljande och har därmed inte heller grundligt tänkt igenom de effektivaste användningsändamålen. Tilläggsanslaget är avsevärt också i nationell jämförelse (bilaga). I fråga om beredningen har man också observerat att långsiktig planering är svår då man inte vet om den betydande nivåhöjningen kan vara bestående då kommunekonomin blir allt knappare. Om man i fortsättningen måste fundera på sparåtgärder är det möjligt att sektorn för växande och lärande riktar eventuella sparåtgärder hellre på så kallade städtjänster än på egentliga kärntjänster.

Beaktande av elevernas önskemål vid planeringen av hur tilläggsanslaget ska användas

Användarna, med andra ord eleverna, har engagerats via skolornas elevkårer genom att i januari 2023 fråga eleverna om deras önskemål om vad tilläggsfinansieringen borde användas till. Enligt resultaten gällde önskemålen bättre sortiment av bröd och sallad, samt att det bjuds på efterrätter. Dessa önskemål har redan tagits i beaktande som ändringar i matlistan. Man önskade också fiskrätter och de har också lagts till i matlistan.

Dessutom önskade sig eleverna pizza, hamburgare, kebab samt mera korv, pålägg och köträtter i matlistan. I praktiken skulle dessa önskemål öka mängden fett, salt och rött kött i matlistan. Dessa

önskemål är motstridiga med näringsrekommendationer och dessutom med stadens klimatprogram.

Åtgärder som fastställts för att förbättra kvaliteten

I välfärdsplanen för barn och unga finns under punkten förebyggande tjänster i rätt tid som tyngdpunkt "Välfärd med näring". Planen nämner som åtgärder:

Man gör det mer lockande att äta i skolan och barns och ungas delaktighet i fråga om skolmåltider ökas. Man börjar servera mellanmål i grundskolan och gymnasiet för att förbättra välfärd och inlärningsförmåga. De ansvariga parterna är affärsverket Borgå kost- och städtjänster, sektorn för växande och lärande, sektorn för livskraft och arbetsgruppen Hyvis.

Tilläggsanslagets användning bör övervägas mångsidigt och ur olika synvinklar. En fråga är till exempel om matens kvalitet i grund och botten är orsaken till att alla elever inte äter skollunch varje dag? Andra orsaker till att elever hoppar över skollunchen kan vara till exempel mycket oljud vid situationen, otillräcklig tid att äta, en för tidig eller för sen tid att äta lunch, sociala orsaker såsom gruppträck eller att man inte har någon att äta tillsammans med eller direkt trakasseri. Det kan också helt enkelt vara fråga om högstadielävernans möjlighet att göra egna val gällande måltider när de inte längre går till matsalen i grupp, handledt av en lärare, såsom i lågstadiet.

Nedan finns ett förslag av sektorn för växande och lärande och affärsverket Borgå kost- och städtjänster om användningen av tilläggsanslaget för skolmat. Förslaget tar i beaktande förutom en höjning av skolmatens kvalitet också förbättrad trivsel i matsalen. Förslaget gäller både skolor och småbarnspedagogik.

För att skol- och daghemsmåltiderna ska fungera krävs det multiprofessionellt samarbete mellan personalen från kosttjänster och personalen från skolor och daghem. Sektorn för växande och lärande funderar över åtgärder för att utveckla hur måltidssituationen kunde göras lugnare och mer avkopplande. I vissa skolor utgör matsalens lilla storlek i förhållande till antalet elever som ska äta en faktor som hindrar en tillräckligt lång matstund.

Högstadielärarna äter huvudsakligen inte med eleverna i matsalen. Man bör komma på sätt som möjliggör att också högstadiel elever får stöd från vuxna under skollunchen. Det är viktigt att komma ihåg att tala positivt om mat såväl i skolan, i daghem, i kosttjänsterna som i hemmen.

Sektorn för växande och lärande och affärsverket Borgå kost- och städtjänster föreslår att det tilläggsanslag på en miljon euro som beviljats av fullmäktige används på följande sätt:

Till matsedel: 780 000 €

- Bättre brödsortiment
- Ekologisk mjölk serveras åter
- Mer fiskrätter på matlistan (ersätter korvrätter)
- Borgågryta serveras inför påsken och självständighetsdagen
- Efterrätt serveras en gång under den roterande matlistan (6 veckor)
- Pålägg eller ost på soppdagar
- Mångsidigare salladsbord
- Allmänna ändringar i råvaror är att ärtsoppa byts ut mot köttsoppa, det läggs till mera lax och helkött på matlistan.

Man ändrar brödserveringen genom att återinföra semlor, skärgårdsbröd eller rågröd under soppdagar. Under soppdagarna serveras också till exempel skivad kalkon eller ost för att göra lunchen till en bastantare måltid.

Salladsbordet bestående av färska grönsaker kan en gång i veckan utökas med proteinrika råvaror såsom grynost, salladsost eller fisk. Vattenmelon serveras också allt oftare eftersom vattenmelon har blivit en favorit bland barnen.

Man kommer i matlistan att minska på maträtter med korv eller knackkorv och istället kommer det att serveras helkött, fisk och kyckling.

Det har beräknats att den föreslagna summan 780 000 euro är tillräcklig för att täcka dessa ändringar under hela året.

Tilläggsatsningen på en miljon euro gör det också möjligt att förbättra matsalar, då man kan satsa på att minska bullrigheten och öka trivsamteten med hjälp av inredning.

Förbättring av trivselt i matsalarna i skolor och daghem som specificeras noggrannare: 220 000 €.

Vidtagna åtgärder

Förändringarna som är uppräknade ovan har redan införts i matlistan under början av året. Fram till slutet av augusti har kostnaderna för ändringarna i matlistan uppgått till 360 000 euro, så det verkar som att den planerade summan på 780 000 euro kommer att räcka till för att täcka kostnaderna till slutet av året 2023.

Planerna för att förbättra trivselt är ännu halvfärdiga, så summan 220 000 euro föreslås flyttas till investeringarna 2024 om pengarna inte används under 2023.

Uppföljning

Man bör noggrant följa upp resultaten av anslagshöjningen. Uppföljningen sker med hjälp av enkäten Hälsa i skolan och enkäter om nöjdheten med skolmaten, samt med uppföljning av åtgången på olika maträtter. Det görs en bedömning om användningen av

anslaget och om resultaten i samband med budgetberedningen 2024.

Resultaten från enkäten Hälsa i skolan 2023

Ur enkäten har plockats frågor som gäller matens kvalitet och hur den smakar. I resultaten syns en klart positiv utvecklingstrend. I tabellen syns i mitten, på raden för den grundläggande utbildningen, den bedömning som getts av elever i årskurs 4–6. För denna åldersgrupp finns inga tidigare uppgifter att jämföra med. Trenden har gått mot det positivare hållet under de senaste 13 åren, så det är svårt att dra någon direkt slutsats om att förbättringen i förhållande till bedömningen för två år sedan skulle bero helt på den kvalitetsförbättring som gjorts med tilläggsanslaget.

Tabell 1. Skollunchen har bra kvalitet

Tabell 2. Skollunchen smakar bra

Enkät om nöjdheten med skolmaten 2023

Inte heller i samband den enkät om skolmaten som gjordes i september 2023 går det att konstatera ett samband mellan den ekonomiska satsningen och bättre vitsord om maten.

Resultaten är motstridiga, 19 % av dem som svarade på enkäten upplevde att kvaliteten på maten har förbättrats, 21 % svarade att kvaliteten har försämrats och 60 % ansåg att kvaliteten har hållits på samma nivå. Av detta kan man dra slutsatsen att dyrare råvaror i sig inte förbättrar den upplevda kvaliteten på maten.

Det som väcker mest funderingar är att salladsbordet inte upplevs som lockande, även om man har fäst mycket uppmärksamhet vid utbudet och skaffat dyrare råvaror.

Tabell 3. Tycker du att skolmatens kvalitet har förbättrats, är likadan, har blivit sämre jämfört med början av år 2023?

Tabell 4. Tycker du att skolmaten har passligt med kryddor?

Tabell 5. Tycker du att salladsbordet är lockande?

Utvecklingen för matåtgången

I tabellen nedan jämförs åtgången på maträtter på matlistan före och efter de förbättringar som gjorts. I början av tabellen jämförs maträtter vars recept hela tiden har varit det samma, åtgången har trots det ökat i medeltal 5 %. Den största ökningen gäller forellfrestelsen, vars åtgång har ökat med till och med 10 %.

Jämförelse av åtgången med föregående år	2022	2023	Åtgångens ökning
Samma recept	kg	kg	ökning

Broiler-nudelform	1793	1884	5 %
Knackkorvsoppa	2088	2169	4 %
Köttfärs-makaronilåda	2000	2118	6 %
Forellfrestelse	1639	1796	10 %
Laxsoppa	2196	2268	3 %
Broilerfrestelse	1773	1799	1 %
Medeltal	11489	12033	5 %

Bytet av sej till lax i receptet för gräddig ugnsfisk medförde däremot bara en procents ökning. Bytet av korv till helkött minskade åtgången med 17 %. Man kan alltså inte dra slutsatsen att de som äter automatiskt skulle uppleva att kvaliteten förbättras och maträtten blir mera lockande om råvaran byts ut till en dyrare.

Råvaran bytts ut till en dyrare			
Gräddig ugnsfisk (sej) -> Gräddig ugnslax	1275	1290	1 %
Tomatig korvgryta -> Ungersk köttgryta	1447	1207	-17 %
Vegetarisk ärtsoppa -> Köttsoffa	1136	2140	88 %

Bytet av den vegetariska ärtsoppa till köttsoffa har varit en succé, åtgången har ökat 88 %. I denna maträtt har bytet av råvara fungerat bra. Här väcks också frågan om eleverna är ovilliga att äta vegetariska maträtter, även om man i enlighet med stadens strategi och klimatprogram samt näringsrekommendationer borde öka serveringen av vegetarisk mat.

Övriga utvecklingsåtgärder som genomförts

Tillsammans med sektorn för växande och lärande kom man överens om att temat under budgetåret skulle vara satsning på matfostran. Det verkar som att man kan uppnå konkreta resultat gällande skolmåltiderna utan egentliga ekonomiska satsningar bara genom att i samarbete mellan skolan och kökspersonalen satsa på matfostran och vuxet stöd.

Strålande resultat har uppnåtts i praktiken till exempel i Pääskytien koulu, där rektorerna och kökspersonalen före höstterminens början tog initiativ till förändringar i matsalen så att lärarna nu sitter i mitten av salen, så att det är lättare att övervaka matstunden. Man såg till att de nya sjundeklassarna fick den första matturen, och satsade på att instruera dem hur man går till väga i matsalen. Som slutresultat kan konstateras att det nu dagligen är 40–50 flera elever som besöker matsalen än på våren.

Pilotprojekten för att utveckla matfostran, vilka baserar sig på verksamhetsmodellerna Smaklig skola och Nykytila, fortsätter i Vårberga bildningscenter och Kvarnbackens skola under hösten och våren, varefter verksamhetsmodellen kan tillämpas i andra skolor.

I affärsverkets utbildningsbudget har reserverats pengar för utbildning för serviceansvariga som arbetar i köken i skolor och daghem. Utbildningen ordnas i form av workshop och handlar om matfostran. Utgångspunkten i utbildningen är att servicen, inte bara maten, påverkar hur den som äter upplever kvaliteten. Workshopparna om matfostran har inletts i september i samarbete med Careeria. I workshopparna kommer man på idéer för hur man kan utveckla samarbetet inom skolan när det gäller skolmåltiderna och hur man kan göra skolmåltiden till en trevlig stund, som eleverna gärna deltar i. Målet är att alla vuxna som arbetar i skolan ska uppleva att de har en viktig och ansvarsfull roll som matfostrare.

Dessutom har man inom affärsverket inlett workshoppar för chefer med syftet att göra strategin klarare. Målet med workshopparna är att skapa en stark identitet som sakkunniga och partner för sektorn för växande och lärande när det gäller matfostran.

Slutsatser

Baserat på enkäterna och uppföljningen av åtgången på skolmat kan man inte entydigt konstatera att en betydande ökning av anslagen för råvaror ökar kundnöjdheten. Den positiva trend som redan en längre tid framkommit i enkäten Hälsa i skolan tyder snarare på att lösningen med ett centralkök och målmedveten produktutveckling har haft en avgörande betydelse för den systematiska kvalitetsutvecklingen och kundupplevelsen.

Betydande är också konstaterandet att man har lyckats uppnå konkreta förbättringar i deltagandet i skolmåltiderna genom att öka samarbetet mellan sektorn för växande och lärande och affärsverket Borgå kost- och städtjänster och göra gemensamma satsningar på verksamhetsmodeller för matfostran.

I sitt förslag till nästa års budget utgår sektorn för växande och lärande och affärsverket Borgå kost- och städtjänster från att man strävar efter att täcka måltidskostnaderna med den prishöjning som finns i ramen (400 000 euro), men att man absolut håller fast vid den uppnådda kvalitetsnivån.

Bilaga:

Frågor i enkäten Hälsa i skolan vilka gäller matens kvalitet och hur den smakar

Bildningsdirektör

Nämnden för växande och lärande antecknar för kännedom uppföljningsrapporten för användningen av tilläggsanslaget för skolmat.

Paragrafen justeras genast.

Beslut

Nämnden för växande och lärande antecknade för kännedom uppföljningsrapporten för användningen av tilläggsanslaget för skolmat.

Paragrafen justerades genast.