

# Granskning av skolmåltidsverksamheten

Augusti 2022

*Michaela Nyman, revisionskonsult*

*Johanna Larsson, revisionskonsult*






*Carl-Gustaf Folkesson, certifierad kommunal revisor*

# Sammanfattning

PwC har på uppdrag av de förtroendevalda revisorerna i Tingsryds kommun genomfört en granskning av skolmåltidsverksamheten. Granskningens syfte har varit att bedöma om kommunstyrelsen och bildningsnämnden säkerställer en ändamålsenlig skolmåltidsverksamhet.

Utifrån genomförd granskning är vår samlade bedömning att kommunstyrelsen och bildningsnämnden **inte helt** säkerställer att skolmåltidsverksamheten är ändamålsenlig.

Nedan ses bedömning för varje revisionsfråga. För fullständiga bedömningar se respektive revisionsfråga i rapporten eller det avslutande avsnittet "Sammanfattande bedömningar utifrån revisionsfrågor".

Revisionsfrågor	Bedömning	
1. Sker det en systematisk samverkan med personal, elever och vårdnadshavare?	Delvis	
2. Är skolmåltidsmiljön god med avseende bla på schemaläggning och trygghet?	Delvis	
3. Håller måltiderna en önskad kvalitet med avseende på näringsriktighet mm?	Ja	
4. Är skolmåltiderna miljömässigt hållbara?	Delvis	
5. Genomförs tillräckliga uppföljningar av skolmåltidsverksamheten och vidtar nämnden vid behov åtgärder?	Nej	

## Rekommendationer

Utifrån granskningen iakttagelser och bedömningar lämnas följande rekommendationer:

- Att kommunstyrelsen och bildningsnämnden skapar förutsättningar för samverkan mellan måltidsservice och skolmåltidspersonal, personal och elever gällande bl a hälsosamma matvanor och näringsriktig mat i enlighet med antagen policy/måltidsprogram.
- Att kommunstyrelsen årligen säkerställer uppföljning av antagna miljömål samt måltidsservices verksamhet.
- Att bildningsnämnden säkerställer uppföljning av skolmåltidsverksamheten, förslagsvis inom ramen för det systematiska kvalitetsarbetet.
- Att kommunstyrelsen och bildningsnämnden tar del av resultat av genomförd enkätundersökning som rör skolmåltidsverksamheten.

- Att elevernas synpunkter på skolmåltidsverksamheten i högre grad beaktas vid planering av verksamheten.

# Innehållsförteckning

<b>Sammanfattning</b>	<b>1</b>
<b>Inledning</b>	<b>5</b>
1.1 Bakgrund	5
1.2 Syfte och revisionsfrågor	5
1.3 Revisionskriterier	5
1.4 Avgränsning	5
1.5 Metod	5
<b>Juridiska förutsättningar</b>	<b>7</b>
<b>Granskningsresultat</b>	<b>8</b>
3.1 Samverkan med personal, elever och vårdnadshavare	8
3.2 Skolmåltidsmiljön	11
3.3 Måltidernas önskade kvalitet	13
3.4 Miljömässigt hållbara skolmåltider	15
3.5 Uppföljningar av skolmåltidsverksamheten	17
<b>Samlad bedömning</b>	<b>19</b>
4.1 Rekommendationer	19

# 1. Inledning

## 1.1 Bakgrund

Skollagen från år 2011 ställer bla krav på att skolmåltiderna ska vara näringsriktiga. Livsmedelsverket samt Skolverket beskriver att *”Skolmåltiden är en del av utbildningen. Måltiden har betydelse för hälsan, men är också en förutsättning för trivsel och lärande. Oavsett hur mycket resurser skolan lägger på skickliga pedagoger och bra läromedel är det svårt för en hungrig elev att ta till sig kunskap.”*

Revisorerna har utifrån en bedömning av väsentlighet och risk funnit det angeläget att genomföra en granskning av skolmåltidsverksamheten.

## 1.2 Syfte och revisionsfrågor

Granskningens syfte har varit att bedöma om kommunstyrelsen och bildningsnämnden säkerställt att skolmåltidsverksamheten är ändamålsenlig.

Följande revisionsfrågor har använts för att svara mot syftet:

1. Sker det en systematisk samverkan med personal, elever och vårdnadshavare?
2. Är skolmåltidsmiljön god med avseende bla på schemaläggning och trygghet?
3. Håller måltiderna en önskad kvalitet med avseende på näringsriktighet mm?
4. Är skolmåltiderna miljömässigt hållbara?
5. Genomförs tillräckliga uppföljningar av skolmåltidsverksamheten och vidtar nämnden vid behov åtgärder?

## 1.3 Revisionskriterier

Med revisionskriterier avses de bedömningsgrunder som bildar underlag för revisionens analyser och bedömningar.

- Kommunallagen 6:6
- Skollagen
- Livsmedelsverkets nationella riktlinjer för skolmåltiden
- Måltidspolicy för måltidsverksamheten
- Regler och riktlinjer för skolmåltidsverksamheten

## 1.4 Avgränsning

Granskningen har avgränsats till kommunstyrelsen och bildningsnämnden. Granskningen avser revisionsåret 2022, med tillbakablick på år 2021. Två skolenheter har valts ut att ingå i granskningen för verifiering.

## 1.5 Metod

Granskningen har genomförts genom dokumentanalys och intervjuer. Intervjuer har skett med:

- rektorer vid de berörda skolenheterna
- kommunens måltidschef

- biträdande måltidschef
- företrädare för skolmåltidsverksamheten på respektive skola.
- elevrepresentanter

De intervjuade har beretts möjlighet att sakgranska rapporten.

Rapporten är kvalitetssäkrad av Carl-Gustaf Folkesson, cert. kommunal revisor, i enlighet med PwCs riktlinjer för kvalitetssäkring.

## 2. Förutsättningar för skolmåltiden

Skollagens (2010:800) 10 kap. 10 § anger att eleverna i grundskolan ska erbjudas kostnadsfria och näringsrika skolmåltider.

Enligt 1 kap. 4 § andra stycket skollagen ska hänsyn i utbildningen tas till elevers olika behov och elever ska ges stöd och stimulans så att de utvecklas så långt som möjligt. En strävan ska vara att uppväga skillnader i elevernas förutsättningar att tillgodogöra sig utbildningen. Av 10 § framgår att i all utbildning och annan verksamhet som rör barn ska barnets bästa vara utgångspunkt och barnets inställning ska så långt det är möjligt kartläggas. Barn ska ha möjlighet att fritt uttrycka sina åsikter i alla frågor som rör honom eller henne och tillmätas betydelse i förhållande till barnets ålder och mognad.

I förarbetena till skollagen (prop. 2009/10:165) anges att barns och elevers inflytande till exempel rör matsalen och därmed också måltider. Förarbetena anger även att skolmåltiden är att betrakta som en del av utbildningen. Det innebär att skollagens bestämmelser om systematiskt kvalitetsarbete (4 kap. 3 §) även ska tillämpas när det gäller skolmåltidsverksamheten. Varje huvudman inom skolväsendet ska på huvudmannanivå systematiskt och kontinuerligt planera, följa upp och utveckla utbildningen. Skollagen ställer även krav på att det systematiska kvalitetsarbetet ska dokumenteras (4 kap. 6 §). En näringsberäkning eller annan tillförlitlig näringsbedömning av den serverade maten bör därför utgöra en del i såväl planering, genomförande som uppföljning av skolmåltidens kvalitet. Det finns även goda skäl för skolan att inkludera en beskrivning av skolans arbete med skolmåltidsverksamheten som en del i kvalitetsarbetet.

Livsmedelsverket har upprättat nationella riktlinjer för måltider i skolan<sup>1</sup>. De nationella riktlinjerna är avsedda som övergripande vägledning, stöd och förslag till hur man kan arbeta med att främja goda matvanor och ta till vara på måltiden i det pedagogiska arbetet. Livsmedelsverket har även tillsammans med Skolverket upprättat ett informationsmaterial gällande skolmåltiden<sup>2</sup>. Av informationsmaterialet framgår olika parametrar som enligt myndigheterna bidrar till en bra skolmåltid. Det gäller schemaläggning av skolmåltiderna, måltidsmiljö, möjlighet till pedagogiska måltider tillsammans med eleverna, samverkan och kommunikation mellan skolan, måltidspersonal och elever samt kompetens och uppföljning av skolmaten.

---

<sup>1</sup> Förskoleklass, grundskola, gymnasieskola och fritidshem.

<sup>2</sup> Skolmåltiden - en viktig del av en bra skola.

# 3. Granskningsresultat

## 3.1 Samverkan med personal, elever och vårdnadshavare

*Revisionsfråga 1: Sker det en systematisk samverkan med personal, elever och vårdnadshavare?*

Måltidsverksamheten, benämnd "måltidsenheten", tillhör organisatoriskt kommunledningsförvaltningen och är en del av den tekniska avdelningen. Den tekniska avdelningen erbjuder kostservice på uppdrag av andra förvaltningar. Måltidsenheten har både tillagningskök och mottagningskök. I tillagningsköken lagas maten på plats och mottagningsköken tar emot redan tillagad mat. Personalen i mottagningsköken förbereder tillbehör till maten som sallad, kokar potatis etc. Personal som arbetar i tillagningsköken är anställd av måltidsenheten. Viss personal på mottagningsköken är anställd av rektor (under bildningsnämnden) på tillhörande skolenhet.

Enligt uppgift från intervju med representanter från måltidsenheten arbetar verksamheten enligt Livsmedelsverkets råd för *Bra måltider i skolan* som gäller för förskoleklass, grundskola, gymnasieskola och fritidshem<sup>3</sup> som baseras på Livsmedelsverkets nationella riktlinjer. Livsmedelsverket har i dokumentet tagit fram en modell - Måltidsmodellen, som ger ett helhetsperspektiv på bra måltider och kan användas i planering och uppföljning av skolmåltidsverksamheten. Måltidsmodellen innehåller följande delar: säker, god, näringsriktig, integrerad, hållbar och trivsamt.

Livsmedelsverket lyfter även vikten av samverkan för att måltiderna ska bli så bra som möjligt. Förslag som omnämns är att lyfta måltidsfrågor på klass- och elevråd samt att inrätta särskilda måltidsråd. Livsmedelsverket rekommenderar även att elevundersökningar genomförs.

### 3.1.1 Iakttagelser

Kommunfullmäktige beslutade 2016-06-20 om vision och måltidspolicy för Tingsryds kommun. Bildningsnämnden antog en egen, utökad måltidspolicy 2017-05-24. Kommunstyrelsen har utifrån vision och policy fastställt<sup>4</sup> ett måltidsprogram anpassad för förskola och skola som även omfattar bildningsnämndens verksamhetsområde.

Bildningsnämndens måltidspolicy och måltidsprogrammet anger att samarbete ska ske mellan alla verksamheter som är inblandade i maten samt att det regelbundet ska genomföras så kallade "matråd". Planering av skolmatsedeln sker enligt uppgift från representanter från måltidsenheten av biträdande måltidschef tillsammans med ett urval

---

<sup>3</sup> Kan läsas i sin helhet här:

<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/broschyrer-foldrar/riktlinjer-for-maltider-i-skolan.pdf>

<sup>4</sup> Kommunstyrelsens fastställde programmet 2018-01-22 § 14.



av skolmåltidspersonal från olika skolenheter som angett intresse att planera menyerna, s.k. matsedelsgrupp.

Varje rektor ansvarar över att tillsammans med måltidsenheten se till att det finns ett matråd som kan påverka menyn och måltidsmiljön. Matråd ska enligt policyn hållas minst två gånger per år.

Måltidsprogrammet anger att skolpersonal ska samverka med måltidspersonal i syfte att få barn/elever att förstå matens betydelse för god hälsa och utveckling. Barn/elever ska även ges möjlighet att delta i måltidsverksamheten genom kökslektioner eller pedagogisk matlagning ute på avdelningarna eller i nära anslutning till dessa.

Enligt uppgift från intervjuer med representanter från måltidsenheten och skolenheterna har eleverna möjlighet att tycka till om skolmåltidsverksamheten genom matråd och enkätundersökningar. Samverkansforum mellan måltidspersonal, skolpersonal och elever sker genom matråden, som enligt uppgift från representanter från måltidsenheten finns vid varje skolenhet. Sammankallande till matråden är representanter för måltidsverksamheten vid skolan eller rektor och genomförs enligt uppgift från berörda två gånger per läsår i enlighet med fastställda direktiv. På matråden medverkar skolmåltidspersonal, rektor och elever. På en av de utvalda skolenheterna uppges även skolsköterskan medverka i matrådet utifrån ett hälsoperspektiv. På den andra skolenheten uppgav sig rektor ha planer på att involvera skolsköterskan i matrådet. Enligt uppgift från intervjuer väljer eleverna representanter till matråden i respektive klass. Om någon elev inte längre önskar delta i matråden väljs en ny representant ut.

Måltidsenheten har tagit fram ett dokument där det finns föreslagna frågor att diskutera vid matråden. Frågorna berör bland annat hur eleverna upplever miljön i matsalen, hur det känns när de ska gå och äta, om eleverna har förslag på att minska mängden mat som slängs samt vilken mat de tycker bäst om. Vid intervjuer med elever från de olika skolenheterna framkom att de i varierande grad upplever sig kunna påverka skolmåltidsverksamheten. Noterbart från intervjuer är att eleverna i högre grad känt till vad som tagit upp vid matrådet i låg- och mellanstadiet, även om återkoppling från matråden sammantaget beskrivs som ett förbättringsområde. Ett exempel som lyfts är att det i matrådet lämnats önskemål om att inte äta soppa vid långa skoldagar, vilket de uppges fått gehör för. Ett annat exempel som lyfts är att elever under en period fått möjlighet att önska måltider. Vid elevintervjuer framkommer även att eleverna inte helt känner till personalen som arbetar inom skolmåltidsverksamheten.

Måltidsenheten genomför årligen en digital enkät gällande skolmåltidsverksamheten som samtliga elever på kommunens skolor har möjlighet att besvara. Enkäten innehåller bland annat frågor om hur många dagar de äter skolmat, hur maten smakar, om eleverna kan äta sig mätt på de alternativ som finns att välja på och hur miljön i matsalen är avseende hygien och trygghet. Den senaste enkäten genomfördes år 2021. Enligt uppgift från intervju med representanter från skolmåltidsenheten var

svarsfrekvensen på enkäten väldigt låg vilket uppges ha påverkat analys av resultatet. Av enkätresultatet framgår att totalt 200 elever svarat på enkäten.

När en elev har behov av individuella anpassningar i form av specialkost har vårdnadshavare möjlighet att göra en anmälan via en digital e-tjänst på kommunens hemsida. Det är även möjligt att anmäla specialkost via en pappersblankett. Vid intervjuer med skolmåltidspersonal från de utvalda skolenheterna framhölls att kommunikationen mellan skolmåltidspersonal och vårdnadshavare/pedagoger kan förbättras. Detta särskilt i syfte att minska matsvinnet om en elev med specialkost är sjuk.

Vi kan genom vår granskning inte styrka att det sker någon systematisk samverkan mellan skolmåltidspersonalen och pedagoger på skolorna i syfte att få barn/elever att förstå matens betydelse för god hälsa och utveckling. Inte heller kan vi styrka att barn/elever ges möjlighet att delta i måltidsverksamheten genom kökslektioner eller pedagogisk matlagning ute på avdelningarna eller i nära anslutning till dessa.

Vad gäller samverkan mellan måltidsenheten och skolmåltidspersonalen ute vid enheterna uppges förstekockarna (stationerade ute vid skolenheterna) inom måltidsenheten månatligen ha arbetsledningsmöten med måltidschef och biträdande måltidschef. Skolmåltidspersonalen ute vid skolenheterna uppges även ha arbetsplatsträffar varje månad där det finns möjlighet att ta upp frågor som diskuterats vid arbetsledningsmöten. Vid intervjuer lyfts dock att samarbetet mellan måltidsenheten och skolenheterna skulle kunna utvecklas, särskilt gällande informationsinsatser till eleverna. I sammanhanget noteras att det finns ett samarbete kopplat till matsvinn, vilket beskrivs ytterligare i avsnitt 3.4.1.

### *3.1.2 Bedömning*

#### *Sker det en systematisk samverkan med personal, elever och vårdnadshavare?*

Bedömning: **Delvis**

Vi bedömer att samverkan mellan skolmåltidspersonal, rektor och elever sker genom matråd som möjliggör för elever att föra en dialog kring hur de upplever skolmåltidsverksamheten. Matråden bedöms ske systematiskt och i enlighet med de direktiv som framgår av kommunstyrelsens och bildningsnämndens fastställda måltidsprogram/policy.

Samtidigt har vår granskning gett indikationer på att samverkan med elever behöver stärkas. Detta gäller särskilt elevernas upplevda möjlighet att påverka och återkoppling till elever om vad som diskuteras vid skolenheternas matråd. Vi konstaterar även att den låga svarsfrekvensen på enkätundersökningen avseende skolmåltidsverksamheten bedöms påverka måltidsenheten och skolmåltidspersonalens möjligheter att få en rättvisande bild av elevernas upplevelse av skolmåltidsverksamheten.

Vi bedömer att det *inte* finns en systematisk samverkan mellan måltidsenheten/skolmåltidspersonal och pedagoger i enlighet med de direktiv som

framgår i måltidsprogrammet. Ett utvecklingsområde som identifierats är att stärka samverkan mellan personal kring informationsinsatser till elever om hälsosamma matvanor i enlighet med antagen policy/måltidsprogram. Även kommunikationen till skolmåltidspersonal om sjukfrånvaro för elever med specialkost kan stärkas.

Vi har genom vår granskning inte fått några indikationer på att de saknas en systematisk samverkan mellan de som menyplanerar och de som tillagar maten.

## 3.2 Skolmåltidsmiljön

*Revisionsfråga 2: Är skolmåltidsmiljön god med avseende bla på schemaläggning och trygghet?*

### 3.2.1 Iakttagelser

Rektor vid grundskoleenheterna ansvarar över skolmåltidsmiljön. I fastställd policy för bildningsnämnden/måltidsprogram för förskola och skola anges att maten ska serveras i en trygg och trivsamt miljö. Detta innebär att barnen/eleverna skall ha tillräckligt med tid på sig att äta (rekommendationen enligt styrdokumentet är att sitta i skolrestaurangen i minst 20 minuter) samt att pedagogiska måltider<sup>5</sup> ska tillämpas.

Från intervjuer med rektorer framgick att det på de två utvalda skolenheterna finns en särskild utsedd funktion som arbetar med schemaläggning på skolan, som även omfattar schemaläggning av lunchrasten. Rektor godkänner därefter det slutliga schemat. Vid intervjuer med skolmåltidspersonal och elever vid de utvalda skolenheterna uppgavs längden på lunchrasten för eleverna variera mellan ca 20-40 minuter.

Samtidigt noteras vissa upplevda förbättringsområden, exempelvis uppgavs lunchrasterna kunna bli längre och att schemaläggningen tar hänsyn till om eleverna har korta eller långa dagar då tidpunkt för lunchrast schemaläggs. Ett annat förbättringsområde uppgavs vara att inte förlägga för många klasser på lunchrasten samtidigt i syfte att minska långa köer eller att maten tar slut för snabbt.

Vad gäller den fysiska miljön uppgavs vid intervjuer med representanter från båda skolenheterna att menyn finns tillgänglig att läsa i anslutning till/i matsalen. Som nämnts i avsnitt 3.1.1 har kommunen även en app där det är möjligt att se grundskolans veckomenyer. På en av skolenheterna uppgavs vid intervju med skolmåltidspersonalen att det har införts gröna- och röda zoner för låg- och mellanstadiet i syfte att öka trivselt i matsalen. De röda zonerna ska vara tysta och i de gröna zonerna är det tillåtet att prata. På den andra skolenheten uppges vid intervju med skolmåltidspersonalen att

---

<sup>5</sup> Skatteverkets definition av pedagogisk måltid är "en förmån av fri eller subventionerad måltid för lärare eller annan personal vid grundskola, förskola och fritidshem som är skattefri under förutsättning att personalen har tillsynsansvar vid måltiden eller motsvarande ansvar för barn/elever under skolmåltider". I Livsmedelsverket nationella riktlinjer för måltider i skolan anges syftet med pedagogiska måltider är att bygga goda relationer mellan eleverna och de vuxna, att ge eleverna en positiv upplevelse av måltider och en sund inställning till mat.

pedagoger går igenom möbleringen i skolmatsalen i början av terminen. Från elevintervjuer framkom det att den fysiska miljön sammantaget upplevs som bra, men att den ibland kan upplevas som stökig, exempelvis att det vid tillfällen varit högljutt, att det ligger mat på golvet och att det ibland saknats torkhanddukar när eleverna har tvättat händerna.

Av måltidsenheten enkät (nämns i avsnitt 3.1.1) för år 2021 framgår att majoriteten av de svarande förhöll sig positiva till frågor gällande om matsalen är ren och fräsch, att de kände sig trygga i matsalen och att det finns vuxna i närheten, att kötiden är okej, att skolmåltidspersonalen är trevlig och hjälpsam samt att miljön upplevs som lugn och trevlig. Samtidigt visar enkätresultatet att de svarande som instämmer negativt till frågorna som rör om matsalen är ren och fräsch samt om miljön är lugn och trevlig uppgick till 41 respektive 43 procent. I slutet av enkäten ställs en fråga om hur alla i skolan tillsammans kan minska matsvinnet. Av fritextsvaren återkommer kommentarer om att maten behöver bli godare, att skolan bör minska vegetariska rätter samt att eleverna bör ta mindre mat för att minska matsvinnet. Enkäten besvarades totalt av 200 elever i åk 2 och 5.

Bildningsförvaltningen har tagit fram riktlinjer för pedagogiska måltider<sup>6</sup>. Riktlinjerna fastställer att den personal som ska ha ansvar över den pedagogiska måltiden ska äta den mat som serveras, sitta tillsammans med barnen/eleverna och ha tillsynsansvar. Pedagogisk måltid ingår enligt riktlinjerna i pedagogens arbetsuppgifter och ska ske på arbetstid enligt arbetsschema. Syftet med den pedagogiska måltiden anges vara att främja en god måltidsmiljö och samvaro mellan vuxna och barn/elever och en positiv upplevelse och inställning till mat. För grundskolan sker pedagogiska måltider enligt följande beräkning:

- Förskoleklass: 1 pedagog och 8 elever äter avgiftsfritt
- Årskurs 1-6: 1 pedagog och 10 elever äter avgiftsfritt
- Årskurs 7-9: 1 pedagog och 12 elever äter avgiftsfritt

Vid intervju med rektor, skolmåltidspersonal och elever framhölls att pedagogiska måltider tillämpas vid de utvalda skolenheterna. Dock framkom att det vid en skolenhet förekommit tillfällen där pedagoger och elever inte sitter tillsammans i matsalen, trots att det varit en pedagogisk måltid.

### *3.2.2 Bedömning*

*Är skolmåltidsmiljön god med avseende bla på schemaläggning och trygghet?*

Bedömning: **Delvis**

Vår bedömningen baseras på att schemaläggning sker strukturerat inom de utvalda skolenheterna av utsedd funktion i samverkan med rektor. Lunchrasternas längd

---

<sup>6</sup> Skatteverkets definition av pedagogisk måltid är "en förmån av fri eller subventionerad måltid för lärare eller annan personal vid grundskola, förskola och fritidshem som är skattefri under förutsättning att personalen har tillsynsansvar vid måltiden eller motsvarande ansvar för barn/elever under skolmåltider".

bedöms ske i enlighet med livsmedelsverkets nationella riktlinjer för bra måltider i skolan. Vi konstaterar dock att det vid elevintervjuer och från enkätresultatet framkommer ett visst missnöje gällande schemalaggningsen och skolmåltidsmiljön bland eleverna.

Ett utvecklingsområde som vi identifierat är att skolenheterna säkerställer att pedagogiska måltider sker enligt antagen policy/måltidsprogram/riktlinjer.

### 3.3 Måltidernas önskade kvalitet

*Revisionsfråga 3: Håller måltiderna en önskad kvalitet med avseende på näringsriktighet mm?*

De Nordiska näringsrekommendationerna 2012 (NNR) är de gällande näringsrekommendationerna i Sverige. NNR anger rekommenderat dagligt intag av näringsämnen samt referensvärden för energiintag för olika åldersgrupper. Rekommendationerna syftar både till att uppfylla kroppens näringsbehov och att förebygga ohälsa på sikt.

NRR:s näringsrekommendationer ligger till grund för Livsmedelsverkets generella kostråd och bör även användas som utgångspunkt vid planering av måltiderna i skolan. Enligt Livsmedelsverkets nationella riktlinjer bör menyplaneringen ske i nära samverkan med den personal som arbetar närmast matgästerna varje dag. På så sätt ökar förutsättningarna för att kunna erbjuda både goda och näringsriktiga måltider som eleverna tycker om.

#### 3.3.1 Iakttagelser

Enligt kommunens måltidspolicy ska måltiderna i Tingsryds kommun bestå av rätter som är säkra, näringsriktiga, vällagade och smakliga. De ska även tillagas och serveras av kunniga och serviceinriktade medarbetare och skolmåltiden ska bestå av ett utbud som tillfredsställer så många som möjligt. Måltiderna ska även enligt policyn planeras efter tallriksmodellen<sup>7</sup>. Kommunen följer nationella lagar och rekommendationer för näringsriktiga måltider för s.k. homogena grupper med friska personer bland annat enligt Livsmedelslagen, SOSFS2014:10, de nordiska näringsrekommendationerna (NNR) och Livsmedelsverkets nationella riktlinjer och råd för bra mat i skolan.

Som nämnts i avsnitt 3.1.1 finns det inom måltidsenheten en matsedelsgrupp som planerar menyerna. Alla maträtter näringsberäknas i det kostverktyg, *Mashie*, som kommunen använder, där vi för granskningen tagit del av två exempel. Vi noterar att

---

<sup>7</sup> Tallriksmodellen kan användas pedagogiskt för att lära barn och unga att lägga upp maten på tallriken på ett sätt som ger en bra balans på måltiden. Syftet med modellen är att öka mängden mat från växtriket och minska på animalierna, vilket är bra både för hälsan och för miljön. Tallriksmodellen har tre delar – två större och en lite mindre. Den ena av de större delarna fylls med grönsaker och rotfrukter och den andra med potatis, pasta, ris eller andra spannmålsprodukter. I den mindre delen läggs kött, fisk, ägg eller bönor och linser.

måltidservice inte använder det nationella kostnadsfria verktyget för att bedöma skolmåltidernas kvalitet på [www.skolmatsverige.se](http://www.skolmatsverige.se). Frågan uppges vid intervju med representanter från måltidsenheten tagits upp med bildningsnämnden, men att bildningsnämnden inte fattat något beslut i frågan.

Vid intervjuer med representanter från måltidsenheten och de utvalda skolenheternas skolmåltidspersonal uppgavs att även måltidspersonal, som inte ingår i matsedelgruppen, har möjlighet att påverka matsedeln genom att kontakta biträdande måltidschef. Det uppgavs även vara möjligt att vid skolenheten påverka menyn efter elevernas önskemål, exempelvis om köket har kvar mat i frysen eller om de önskar byta ut en soppa mot en annan.

En utmaning som lyfts vid intervjuer med representanter från måltidsenheten är att det finns svårigheter med att rekrytera kockar och måltidspersonal med önskad kompetens till kommunens grundskolor. Av kommunstyrelsens årsredovisning för år 2021 framgår att pensionsavgångarna inom måltids- och lokalvårdspersonal under perioden 2022-2031 beräknas uppgå till 34 procent, vilket innebär att ca var tredje anställd kommer att gå i pension under den perioden. I kommunstyrelsens verksamhetsplan för år 2021 framgår det att det snarast möjligt ska startas upp yrkesutbildningar och jobbspår<sup>8</sup> till måltidsbiträde. I kommunstyrelsens verksamhetsplan för år 2022 framgår att kombinationsutbildning ska utvecklas, bland annat inom måltid.

I matråden har eleverna möjlighet att tycka till om matsedeln och komma med förslag på favoriträtter (vegetariska, husmanskost, soppor etc). På båda skolenheterna erbjuds elevens val emellanåt, dvs att eleverna får önska måltider. I intervjuer med representanter från måltidsenheten framkom att matsedelsgruppen vid planering av menyerna försöker ta hänsyn till elevernas önskemål men att de ibland kan vara svåra att möta fullt ut med hänsyn till näringsriktighet, miljömål etc. Ett exempel på hur eleverna har kunnat påverka matsedelsplanering är att soppa inte serveras vid längre skoldagar för att eleverna ska kunna känna sig mätta hela skoldagen.

I enkäten som elever fått besvara fanns det frågor kopplat till om maten såg god ut, om maten smakar bra, om den är tillräckligt varm och om salladsbordet är bra och tillräckligt varierat. Resultatet visade att majoriteten av de svarande ställde sig negativa till frågan om maten såg god ut. En majoritet ställde sig däremot positiva till frågan om maten var varm och att salladsbordet var bra och varierat. Resultatet bekräftas av de elevintervjuer som genomförts i granskningen. Det framkom även att namnen på rätterna kan vara svåra att förstå vilket gjorde att eleverna inte på förhand visste vilken mat som skulle serveras samt att eleverna önskade mer husmanskost och mindre vegetariska rätter. Det finns även en app som visar skolmatsedel, *Mashie*, där elever har möjlighet att ge en tumme upp om de gillat dagens mat. Av intervjuer med

---

<sup>8</sup> Lokala jobbspår kan tas fram inom ramen för DUA (Delegationen för unga & nyanlända till arbete). Mer info finns att läsa här <https://www.dua.se/lokala-jobbspår/lokala-exempel>

representanter från måltidsenheten framhålls att det inte är möjligt att följa hur många elever som nyttjar appen.

Under intervjuerna har vi ställt frågor kring vilken information elever får om hälsosamma matvanor samt måltidernas näringsinnehåll. Exempel som lyfts är hälsosamtal som sker mellan skolsköterska och elever där hälsovanor diskuteras. Även inom ämnena hemkunskap och idrott och hälsa förmedlas kunskap kring hälsosamma matvanor. Vid intervjuer med elever från de utvalda skolenheterna framkom dock önskemål om att få lära sig mer om hållbara matvanor och näringsriktig mat. Det framkom även önskemål om fler näringsriktiga alternativ i skolans cafeteria. Vi vill dock förtydliga att skolcafeterior inte ingår som en del i måltidsenheten.

Avslutningsvis visar vår granskning att det vid intervjuer med skolmåltidspersonal saknas en strukturerad samverkan mellan måltidspersonal och skolorna kring informationsinsatser kring hälsosamma matvanor.

### **3.3.2 Bedömning**

#### ***Håller måltiderna en önskad kvalitet med avseende på näringsriktighet mm?***

Bedömning: **Ja**

Vi bedömer att skolmåltidsverksamheten följer nationella lagar och riktlinjer för näringsriktiga måltider, baserat på de exempel av recept vi tagit del av. Det bedöms även inom kommunen finnas verktyg för att beräkna näringsvärdet i skolmåltiderna och att menyplanering sker i samverkan med skolmåltidspersonal vid skolenheterna.

Samtidigt konstaterar vi att elever vid intervjuer och i enkätsvaren uttrycker ett visst missnöje kring upplevd kvalitet på maten. I Livsmedelsverket nationella riktlinjer för bra skolmåltider framgår det att det är viktigt att eleverna har förståelse för de förutsättningar som påverkar menyplaneringen såsom budget, upphandlade livsmedel och miljöpåverkan. Vi ser det därför som väsentligt att måltidsenheten och skolenheterna arbetar med att öka elevers förståelse gällande hälsosamma matvanor och näringsriktighet.

## **3.4 Miljömässigt hållbara skolmåltider**

### ***Revisionsfråga 4: Är skolmåltiderna miljömässigt hållbara?***

#### ***3.4.1 Iakttagelser***

Kommunfullmäktige har 2022-02-28 § 7 antagit miljöprogram 2022-2027. Ett prioriterat område för kommunen är *Hållbara livsmedel*. Vid upphandling och tillagning av måltider inom kommunala verksamheter ska klimatsmarta, närproducerade och näringsriktiga råvaror/produkter prioriteras. Matsvinnet inom den kommunala organisationen ska minska. I miljöpolicyen finns det fyra mål kopplade till det prioriterade området *Hållbara livsmedel*. De fyra målen är följande:

- Klimatpåverkan från inköpta livsmedel inom kommunorganisationen ska årligen minska med 0,2 %.
- Matsvinnet i den kommunala organisationen ska minska med minst 55 % till 2027 jämfört med 2020.
- Andelen ekologiska livsmedel i kommunens verksamhet ska vara minst 50 % till 2027.
- Andelen närproducerade livsmedel i kommunens egen verksamhet ska öka till 2027.

Av kommunens måltidspolicy framgår att flera nyckeltal för hållbarhet skall följas upp bl.a. andel ekologiska livsmedel, CO<sub>2</sub>-avtryck, matsvinn och transporter.

Alla kök i Tingsryds kommun är kravcertifierade<sup>9</sup> sedan april 2018. Kravcertifieringen görs tillsammans med organisationen KRAV. Köken ska följa KRAV:s regler för att bli certifierade. Kravcertifieringen innebär att 25 procent av alla livsmedel är ekologiska samt att minst hälften av alla livsmedel ska vara KRAV-märkta. En oberoende revision genomförs när certifieringen ska förnyas. Enligt uppgift från intervjuer med representanter från måltidsenheten har köken 100 procent svenskt kött och fågel, den fisk som serveras är certifierad och maten tillagas från grunden i tillagningsköken.

Andelen vegetariska måltider uppgavs även behöva öka för att nå målen som återfinns i miljöprogrammet. Inom grundskolan serveras ett vegetariskt alternativ varje dag och en dag per vecka serveras enbart vegetariskt alternativ. Det finns inget politiskt beslut på att servera vegetarisk mat men enligt uppgift från intervjuer finns det en uttalad ambition från politiken.

Måltidsenheten arbetar på olika sätt med att minska matsvinn. Vid intervju lyfts programmet "Generation Waste"<sup>10</sup> som fokuserar på att minska matsvinnet och minska utsläppen. På de två utvalda skolenheterna arbetar måltidspersonalen med svinmätningar där eleverna får guldstjärnor när de har bidragit till att minska matsvinnet. När eleverna samlat ihop ett antal guldstjärnor får de en belöning som exempelvis fika eller att få önska måltid. I matsserveringen på en av skolenheterna har måltidspersonalen ställt fram smakscedar, där eleverna har möjlighet att provsmaka maten för att se om de gillar den eller inte, vilket uppges ha minskat matsvinnet. I intervju med representanter från skolmåltidsverksamheten uppges att det är svårt att få ner matsvinnet till 0 gram då eleverna även behöver få möjlighet att våga smaka och prova nya rätter. En annan utmaning som lyfts vid intervjuer med skolmåltidspersonalen är att livsmedelspriserna ökat, vilket påverkar val av råvaror.

Vi har för granskningen efterfrågat men inte fått del av någon uppföljning kopplat till matsvinn i kommunens grundskolor för år 2021. Inte heller har vi fått del av uppföljning kopplat till CO<sub>2</sub>-avtryck och transporter.

<sup>9</sup> Läs mer på: <https://www.krav.se/foretag/bli-krav-certifierad/>

<sup>10</sup> Läs mer på: <https://www.generationwaste.se/>



Av årsredovisning 2021 för Tingsryd kommun redovisas att andelen ekologiska livsmedel uppgick till 33 procent. Målsättning för år 2021 uppgick till 50 procent. Trenden visar att andelen ekologiska livsmedel sjunkit i kommunen de senaste åren även om andelen ekologiska livsmedel ökat med 1 procentenhet jämfört med år 2020. Orsaken är enligt årsredovisningen att det skett ekonomiska besparingar inom måltidsenheten som medfört att andelen billigare, konventionellt odlade livsmedel ökat samt att kommunen prioriterat lokala råvaror.

I kommunstyrelsens delårsrapport 1 2021 framgår det att måltidsverksamheten har avtal med en leverantör för att under säsong kunna leverera lokalproducerade färska grönsaker till skolan.

### **3.4.2 Bedömning**

#### **Är skolmåltiderna miljömässigt hållbara?**

Bedömning: **Delvis**

Utifrån kommunens miljömål bedöms skolmåltiderna delvis vara miljömässigt hållbara. Vi har för granskningen tagit del av flera exempel som visar på hur måltidsenheten och skolmåltidspersonalen arbetar för att skolmåltiderna ska vara miljömässigt hållbara. Vidare bedöms kommunen arbeta aktivt med att använda lokalproducerade råvaror.

Vi konstaterar samtidigt att kommunen inte når antaget mål för 2021 om andelen ekologiska livsmedel och vi kan för granskningen inte styrka att övergripande uppföljning avseende matsvinn, CO2-avtryck och transporter har skett.

## **3.5 Uppföljningar av skolmåltidsverksamheten**

### **Revisionsfråga 5: Genomförs tillräckliga uppföljningar av skolmåltidsverksamheten och vidtar nämnden vid behov åtgärder?**

#### **3.5.1 Iakttagelser**

Under år 2021 har bildningsnämnden tagit del av uppföljning genom delårsrapport 1 och 2 samt kvalitetsredovisning för läsåret 2020/2021. Inte i något av dessa underlag ingår någon uppföljning av skolmåltidsverksamheten.

Uppföljning av andelen ekologiska livsmedel sker i årsredovisning för Tingsryds kommun. Vid intervju med representanter från måltidsenheten uppgavs att kommunstyrelsen delges uppföljning av måltidsenhetens verksamhet. Detta är dock inte något vi för granskningen kunnat verifiera. Som nämnts i avsnitt 3.4.1 kan vi inte genom vår granskning styrka att det skett uppföljning kopplat till målen i kommunen miljöprogram, undantaget andelen ekologiska livsmedel.

Vi kan inte heller genom vår granskning av kommunstyrelsens eller bildningsnämndens sammanträdesprotokoll för år 2021 se att resultat från måltidsenhetens elevenkät har

behandlas i styrelse/nämnd. Från intervjuer framkom att rektorer får en sammanställning av resultatet från elevenkäten på aggregerad nivå för kommunen som helhet.

På enhetsnivå sker enligt uppgift från intervjuer med rektorer vid de utvalda skolenheterna uppföljning av rutiner inom ramen för det systematiska kvalitetsarbetet. I det arbetet uppgavs bl a trivselregler för matsalen ingå. I övrigt kan vi för granskningen inte styrka att skolenheternas systematiska kvalitetsarbete omfattar uppföljning av skolmåltidsverksamheten.

Inom måltidsenheten genomförs egenkontroller av bland annat temperatur i kyl/frys, temperatur på varmhållen mat och temperatur på varor som levereras. Systemet för egenkontroller tillhandahålls via Anticimex och egenkontrollerna fylls i digitalt via dator. Systemet för egenkontroller skickar en påminnelse när det är dags för att genomföra en kontroll. Miljö- och hälsa, som ligger under miljö- och byggnadsförvaltningen, gör också kontroller av skolköken och skolmatsalarna. Måltidschef och rektor uppges vid intervju få ta del av protokollen från miljö- och hälsas kontroller. Vid behov uppges att åtgärder vidtas. Vid intervjuer med skolmåltidspersonal vid de utvalda skolenheterna uppgavs köken och matsalarna i stort fungera väl utifrån behov.

### *3.5.2 Bedömning*

*Genomförs tillräckliga uppföljningar av skolmåltidsverksamheten och vidtar nämnden vid behov åtgärder?*

Bedömning: **Nej**

Sammantaget är vår bedömning att det inte sker en tillräcklig uppföljning som behandlats i styrelse eller nämnd. Vi anser att detta är en brist som kan påverka möjligheten för styrelse eller nämnd att vid behov kunna fatta beslut om åtgärder.

I Livsmedelsverkets nationella riktlinjer för bra måltider i skolan framgår det att det är viktigt att uppföljningar av skolmåltidsverksamheten återkopplas till ansvarig styrelse/nämnd. Enligt uppgift från intervjuer sker viss uppföljning av skolmåltidsverksamheten inom måltidsenheten. Vi har i vår granskning inte tagit del av att någon sådan uppföljning har behandlats av kommunstyrelsen eller bildningsnämnden.

Vi konstaterar även att bildningsnämnden kvalitetsredovisning inte omfattar någon uppföljning av skolmåltidsverksamheten.

# 4. Samlad bedömning

PwC har på uppdrag av de förtroendevalda revisorerna i Tingsryds kommun genomfört en granskning av skolmåltidsverksamheten. Granskningens syfte har varit att bedöma om kommunstyrelsen och bildningsnämnden säkerställer att skolmåltidsverksamheten är ändamålsenlig.

Utifrån genomförd granskning är vår samlade bedömning att kommunstyrelsen och bildningsnämnden **inte helt** säkerställer att skolmåltidsverksamheten är ändamålsenlig.

Den samlade bedömning baseras på de för granskningen antagna revisionsfrågorna.

## 4.1 Rekommendationer

Utifrån granskningen iakttagelser och bedömningar lämnas följande rekommendationer:

- Att kommunstyrelsen och bildningsnämnden skapar förutsättningar för samverkan mellan måltidsenheten och skolmåltidspersonal, personal och elever gällande bl a hälsosamma matvanor och näringsriktig mat i enlighet med antagen policy/måltidsprogram.
- Att kommunstyrelsen årligen säkerställer uppföljning av antagna miljömål samt måltidsenhetens verksamhet.
- Att bildningsnämnden säkerställer uppföljning av skolmåltidsverksamheten, förslagsvis inom ramen för det systematiska kvalitetsarbetet.
- Att kommunstyrelsen och bildningsnämnden tar del av resultat av genomförd enkätundersökning som rör skolmåltidsverksamheten.
- Att elevernas synpunkter på skolmåltidsverksamheten i högre grad beaktas vid planering av verksamheten.

Augusti 2022

Carl-Gustaf Folkesson

Michaela Nyman

---

*Uppdragsledare*

---

*Projektledare*

---

Denna rapport har upprättats av Öhrlings PricewaterhouseCoopers AB (org nr 556029-6740) (PwC) på uppdrag av Tingsryds kommun enligt de villkor och under de förutsättningar som framgår av projektplan från den 2022-01-20. PwC ansvarar inte utan särskilt åtagande, gentemot annan som tar del av och förlitar sig på hela eller delar av denna rapport.