

Nytt kvalitetsverktyg för skolmaten

Många aspekter lämnas idag åt slumpen när de gäller den viktiga skollunchen. Detta vill SkolmatSverige ändra på. I höst lanseras ett verktyg som hjälper skolor och kommuner att utveckla kvaliteten på skolmaten. Redan nu används verktyget i den första nationella studien av svensk skolmåltidskvalitet någonsin.

Den nya skollagen träder i kraft den 1 juli 2011. Därmed ställs också högre krav på skolmåltiden. Förutom att vara kostnadsfri ska den nu också vara näringsriktig. Forskarna från Karolinska Institutet ligger minst sagt rätt i tiden när de i höst lanserar sitt nya webbaserade verktyg för att kvalitetssäkra skolmaten.

– Skolinspektionen kommer i sin tillsyn att kräva att skolorna ska ha ett system för att redovisa näringskvalitet. Vi hoppas och tror att vårt verktyg ska kunna vara ett exempel på ett sådant system, säger Anna-Karin Jälming. Hon är nutritionist på Karolinska Institutet, och en av de som utvecklar och driver verktyget inom det kommersiellt obundna projektet SkolmatSverige.

– Vi har länge arbetat för att få igång mer långsiktiga projekt, som involverar såväl skolledning som måltidspersonal, för att öka måltidskvaliteten. För om ingen frågar efter kvalitet är det heller inte roligt att leverera kvalitet. Rätt kompetens och rätt resurser är en viktig bas och med tydliga mål och regelbunden uppföljning blir det roligare att jobba i köken.

Men vad är då egentligen bra skolmat? Anna-Karin medger att hon och hennes kollegor står ganska ödmjuka inför begreppet. Det är väldigt komplext, och omfattar många aspekter. Från det självklara - att maten anses god och att eleverna äter den - till näringsinnehåll, risker, miljöpåverkan, matsalsmiljö och pedagogik, för att nu bara nämna några perspektiv.

– Bara att ta fram kriterier för vad som kan anses fylla lagkravet på näringsriktighet är en hel vetenskap, säger hon. Det hade underlättat för oss om detta var mindre luddigt uttryckt och mer specificerat i lagtexten.

Men SkolmatSverige har valt ut vissa indikatorer, som de anser ge en bra uppfattning om näringsinnehåll, och som de också är full gång med att validera. Dessa innefattar fettkvalitet, järn, vitamin D, fullkorn, grönsaker och salt. Anna-Karin poängterar att de inte ser verktyget som något som ersätter fullständiga näringsberäkningar. Däremot är det ett komplement, och något som kan bli en framkomligare väg för många skolor. Väl genomförda näringsberäkningar har ett stort värde, men i många fall är de svåra att utföra, och ännu svårare att bedöma. – Det saknas ofta näringsdeklarationer på halv- och helfabrikat, det är otydligt vilka referensvärden beräkningen ska ställas mot och vem ska kvalitetssäkra själva systemet? Våra näringsindikatorer ska ge en enkel och bra fingervisning om hur väl man sannolikt uppnår näringsrekommendationerna. Verktyget ger samtidigt svar på andra kvalitetsaspekter, och en annan fördel är att bedömningen görs nära verksamheten.

Frågorna besvaras på webben, helst av skolledare och kökschef tillsammans. Man kan välja tre olika nivåer, där nivå 1 fokuserar på lagkraven och rör utbud, näringsriktighet och säkerhet, nivå 2 omfattar även service, pedagogik och miljöpåverkan och nivå 3 organisation och resurser. Varje skola har också frivillig tillgång till två webbaserade "matgästenkäter", en till elever och en till personal, för att ge skolan en mer komplett bild över skolmåltidsverksamheten.

– Skolorna väljer själv på vilken nivå man vill bedöma verksamheten. De får tillbaka sina resultat i form av en rapport och kan enkelt se vilka områden som kan förbättras, men också vad som fungerar bra. Samtidigt som skolorna får ett nytt sätt att granska och följa upp sina skolmåltider, får Anna-Karin och hennes forskarkollegor efterlängtat statistik som skapar unika möjligheter att forska på området. Redan i vår deltar 10 procent av landets skolor i en nystartad nationell studie.

I höst ska verktyget finnas färdigt att användas för alla som önskar. SkolmatSverige kommer att göra det enklare att utveckla den viktiga skolmaten. Förhoppningsvis kommer även den rektor som i pilotstudien gav kommentaren (från en pilotstudie som genomförts bland skolor i Stockholms stad) ansåg: *"Det här är inte en fråga för oss, vi köper skolluncherna från en privat leverantör, det är deras ansvar att se till att skollunchen är bra."*, att tänka om. Anna-Karin tror att verktyget - oavsett vilket resultat man får - kommer att fungera som en ögonöppnare inom många områden.

– Många frågor kan skapa en Aha-upplevelse. Som insikten om att man överhuvudtaget inte kan uppge köttinnehållet i sina helfabrikat. Det viktigaste är inte den bedömning man uppnår första gången. Bara att använda verktyget visar i sig på ett positivt engagemang, och resultatet kan användas för att långsiktigt bli bättre.