



Haugaland Kontrollutvalgssekretariat IKS
Postboks 57
5575 AKSDAL

Haugaland
Kontrollutvalgssekretariat IKS
Mottatt dato: 23.10.20
Journalført: 201424146
Arkivkode: 216

Deres ref.

Vår ref
20/00039-27
Løpenr.
Arkivkode 033

Saksbehandler
Ama Leidland
Tlf. +47 52750128

Vår dato
21.10.2020

Forvaltningsrevisjon - evaluering av skolematordningen

Det ble iverksatt en prøveordning med gratis daglig matservering i skolen fra august 2018. Det skulle i hovedsak serveres brødmat, men også lettere varmmat enkelte ukedager. Det ble ansatt assistent som fulgte skoleruten i 23,5 % stilling (2 t/ daglig). Ordningen ble vedtatt evaluert etter skoleåret 2018/ 2019.

Barnehager og skoler som lager og/ eller serverer mat er å regne som en næringsvirksomhet. Det betyr at barnehagen/ skolen må følge næringsmiddelregelverket og at Mattilsynet har tilsynsmyndighet. Det er virksomhetens eget ansvar å innrede og drive i henhold til regelverket. Hvilke hygienekrav det stilles til barnehagen/ skolen avhenger av hva slags mat som lages, og hvor mange barn det serveres til. Dersom det bare lages enkel brødmat og posesupper, er det mindre krav til internkontroll og opplæring av de ansatte enn hvis det er mer omfattende matlaging.

Mattilsynet hadde befaring på skolens kjøkken onsdag 18. april 2018. Representanten derfra mente at kjøkkenet egnet seg godt til formålet. Det vesentlige er at det er ansatte her med god opplæring i lovverket om Næringsmidler.

I oppstarten var det en del utprøving av både rutiner og systemer i ordningen, og en del usikkerhet omkring mengde og type mat.- ordningen ble bemannet med to personer der den ene hadde planleggings – og lederansvaret. Personalet fikk i tillegg 1 time veiledning av kokk en time i uken hele høsten. Etter jul ble ansvaret overtatt av en person 12 timer pr. uke. Ansatte i ordningen påpekte imidlertid at dette er litt snaut med tanke på å lage mer avansert varm mat.

Både ansatte i ordningen, ansatte i skolen, foresatte og elever fikk anledning til å gi en evaluering av ordningen enten muntlig eller via en enkel questback våren 2019. Alle elevene svarte på et spørreskjema i skoletiden og 10 foresatte svarte via questback. Tilbakemeldingene var positive til skolelunsj, men særlig elevene ønsket seg mer varm mat.

Skolen har vært opptatt av å påvirke elevene til å spise mer frukt og grønt i tråd med helsedirektoratets retningslinjer («Nasjonal faglig retningslinje for mat og måltider i skolen»). Skolen ser her at skolelunsjen nok har gitt elevene et mer ernæringsmessig rikere måltid. I størst mulig grad blir maten laget fra bunnen av med et ernæringsmessig godt innhold.

I juni 2019 ble ordningen «Mat i skolen» videreført og gjort permanent. Ordningen er budsjettert med kr. 235 000 pr. år. For å møte elevenes ønsker om mer varm mat ble assistentstillingen nå utvidet til 14 t/ u slik at elevene fikk tre dager med varm lunsj fra og med august 2019.

Servering av skolelunsj har skapt en litt annen rytme i skoledagen. Felleslunsjen innebærer et annerledes sosialt møtepunkt for elevene der de i stor grad må lære å ta hensyn til hverandre, forsyne seg på en fin måte, være høflige mot hverandre, dele med hverandre og av og til samtale med elever de ellers sjelden samtaler med. På grunn av mye uro rundt bordet fikk elevene i løpet av skoleåret 2019/ 20 etter hvert faste plasser, og både to og tre voksne satt sammen med dem. Andre utfordringer skolen har erfart er at når klassene drar på turer og ekskursjoner kan det være vanskelig å få gitt informasjon om at elevene må ha med egen mat,- og ikke minst at kjøkkenassistenten får tidlig nok informasjon om at grupper av elever blir borte. Dette har det vært vanskelig å finne gode rutiner på i og med at turene kan være mer eller mindre spontane, og at elevene ofte glemmer informasjonen de har fått. Skolen opplever derfor at det blir en del matsvinn som vi gjerne skulle ha funnet en god ordning på.

Rektor har også fått en ekstra arbeidsbelastning på grunn av utfordringer med å få gi nok informasjon til alle parter, finne vikar ved sykdom, utfordringer med veiledning og oversikt innenfor et område hun ikke har kompetanse på, og ofte tilstedeværelse ved gjennomføring av lunsjen.

Organisatorisk har barnehagen og skolen foreløpig i liten grad klart å dra nytte av hverandres ressurser når det gjelder tilberedning av mat. Barnehagen får en del rester fra skolens måltid, men her ligger det potensiale for forbedringer.

I mars 2020 ble skolelunsjen stengt ned på grunn av Covid 19. Skolen har valgt å være litt avventende med oppstart igjen, også på gult nivå, for å heller kunne benytte assistenten i ordningen til å ta ekstra rengjøring i Sirakompasset i tråd med nasjonale føringer. Imidlertid vil det bli oppstart med skolelunsj 2. november. Den vil nå bli forsøkt organisert på en litt annen måte både for å forsøke å dempe støynivået og for å overholde strenge smittevernregler under måltidet. Elever/ assistenter/ lærere vil ha faste plasser rundt tre mindre bord, og maten vil bli servert på bordet.

Det er litt vanskelig å si noe om økonomien i ordningen med utgangspunkt i siste skoleår og nedstengningen.

Mvh

Bjørn A. Aadnesen
Rådmann

Arna Leidland
Oppvekstsjef/rektor