

Synpunkt/klagomål

Beskrivning av sökning:

Verksamhetsstöd - kvartal 3/2019

Id	Inkommen synpunkt	Ansvarig
Datum		Avdelning
Ärendenummer	Åtgärdsredovisning	
2019.7539	Synpunkt/klagomål - Mat i förskola och riktlinjer	Linnéa Wahl
2019-09-13		Verksamhetsstöd
KOS 2019/1128	<p>Åtgärdsredovisning synpunkt/klagomål - Skriftligt svar lämnat. Vidare kommer vi att se om det är möjligt att inte servera kanelsocker utan endast kanel till gröten till de minsta barnen.</p> <p>Jag ser i matsedeln för skolmaten att det lagas vegetarisk mat till alla veckans dagar, men endast till åkerö skola samt Siljansnäs vad jag kan se. Är den vegetariska maten i andra skolor en annan?</p> <p>Svar: De skolor som vi har haft möjlighet att införa två rätter på är Sammilsdal/gymnasiet, Åkerö, Insjön och Siljansnäs. De övriga skolorna som vi inte infört två rätter på har oftast en begränsning i antingen utrustning/utrymme för att tillaga två rätter eller i serveringsyta för ytterligare en maträtt. Och hur får jag reda på vilken? I skolmatsappen kan man se samtliga skolor och förskolors menyer. På följande adress kan du läsa våra menyer, det går även att ladda hem "skolmaten" som app på telefonen. https://skolmaten.se/d/leksands-kommun/</p> <p>Den vegetariska inplanerade maten verkar genomtänkt och näringsrik.</p> <p>Svar: Alla maträtter vi har på menyn är näringsberäknade. Och utvärderas över en 4 veckorsperiod. Matsedel blir ofta en kompromiss av vad barnen har för önskan, är vana vid och vår ambition att även våga utmana barnen med mat som inte alltid är "husmanskost" och med livsmedel som kanske kan kännas nya för vissa exempelvis bulgur, fisk och bönor/linser. Och utmaningen i detta blir att få den så näringsriktig som möjligt.</p> <p>Men lagas det olika rätter på olika förskolor och isf hur planeras dessa - centralt som övrig matsedel (för åkerö och Siljansnäs till exempel) eller i varje kök? Alla matsedlar planeras central, sen kan det i behöva ändras på enskilda skolor/förskolor då man exempelvis inte fått de livsmedel som man beställt eller på grund av annat som kan hända i verksamheten.</p> <p>Jag vill också få möjlighet till insyn i mitt barns matsedel på lika villkor som alla andra.</p> <p>Svar: Om du använder dig av skolmatsappen så</p>	

kommer du att kunna se vad som serveras på er förskola/skola. (se länken ovan)

I dag fick min 1 åriga dotter risgrynsgröt med kanelsocker till lunch. Svar: Risgrynsgröt är något som vi har många önskemål om från barn och elever, ibland tror jag att de skulle kunna äta det en gång i veckan, precis som med pannkakor. Vi har som riktmärke att risgrynsgröt ska serveras max två gånger per termin. Vi har tidigare försökt att servera lättsockrad äppelmos till risgrynsgröten men då har det blivit stor protester från elever, föräldrar och personal på skolorna/förskolorna. Därför väljer vi att istället begränsa antalet gånger vi serverar kanelsocker.

I åkerö skola däremot fick barnen välja "Lins- och potatisgryta med sting samt citroncrème" som vegetariskt alternativ antar jag?? Svar: Vi har velat inför två rätter per dag på de ställen där det finns möjlighet att göra det och på de flesta förskolorna har vi mottagningskök, vilket innebär att vi skickar maten från ett annat kök. Det gör det lite svårare att få till två rätter utan att vi å andra sidan får mycket matsvinn. I ett tillagningskök har vi möjlighet att ta tillvara på den mat som eventuellt blir över.

Varken gröt eller socker är näringsrik mat. Särskilt små barn behöver näringstät mat eftersom deras näringsbehov nästan är lika stort som vuxnas, men de äter betydligt mindre. Socker är dessutom hälsosamt och strider mot folkhälsomyndighetens riktlinjer för maten i förskolan.

Svar: Man behöver se allt näringsinnehåll över en längre tidsperiod. Det vi kan ta med oss är att på småbarnsavdelningarna försöka att servera gröten utan socker, alltså med endast kanel och mjölk (och grönsaker, frukt och smörgås med pålägg). Alla måltider vi serverar finns det grönsaker till. Igår var det även frukt till gröten just för att få en näringstät mat. Vi har i övrigt en kostpolicy i kommunen där vi strävar mot en förskola som inte ska fira högtider, födelsedagar m.m. med sockriga godsaker eller saft. Jag bifogar dig den näringsberäkning som var för risgrynsgröten igår. Man räknar med att 25-35 % av dagens energibehov ska tillgodoses av lunchen. Det innebär att man i snitt vill ha ca 30 % av dagens behov av de andra näringsämnen under lunchen. MEN man ska egentligen inte titta på en enskild måltid för att avgöra hur bra/dåligt näringsintaget är. Samtidigt har vi ett komplicerat jobb där vi ska ställa smaklighet, matvanor och –preferenser mot en strikt näringsriktig meny. Äter ingen av den näringsriktiga maten så är den bortkastad i alla fall. Det här är ett återkommande ämne som vi diskuterar på de matråd vi har med skola och förskola.

Är det vanligt att det serveras socker i maten och lunch utan protein och grönsaker?
Svar: Vi serverar överlag sällan något

sockersötat, sylt är till de maträtter som man traditionellt äter lingonsylt, eller annan sylt, till. Vi har sen ganska många år tagit bort ketchupen som förr alltid stod framme. Vi har bröd som uppfyller nyckelhålsmärkning. Enda gången jag vet att vi har socker i förskole/skolmaten är när det är tomatsås. Då har vi en gnutta socker i för att lyfta smaken. Vi serverar alltid grönsaker till maten. Det är sällan som ett enda livsmedel inte innehåller protein. Mjök är en mycket bra källa till protein. I bröd finns det protein och i det pålägg som är på smörgåsen, som ingår till gröten, är det protein. Vi brukar alltid ha en grönsak/sallad som är mer proteinrik (baljväxter).

Jag skulle vilja ta del av det kommunala riktlinjerna för maten i förskolan, tack.

Svar: Jag bifogar den kostpolicy som tagits fram för Leksands kommun.

Och gärna komma i kontakt med koststrateg eller annan ansvarig för att höra hur ni jobbar med frågan i kommunen.

Svar: Jag är legitimerad dietist och tar fram matsedlarna utifrån de mål vi har om en klimatsmart, näringsriktig och god förskole/skolmåltid samt utifrån de önskemål vi har från barnen/eleverna och vår personal. Kommunens kostpolicy är det övergripande styrdokumentet vi har för att ta fram förskole/skolmaten. Kostpolicyn grundar sig i mångt och mycket i de rekommendationer som ges ut av Livsmedelsverket för måltider i förskola, skola och äldreomsorg.