

Kvalitetsredovisning 2008

Skolmåltiderna

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Inledning	3
1. Underlag och rutiner för att ta fram kvalitetsredovisningen	3
2. Förutsättningar/resurser/resultat	4
2.1 Politiska mål	4
2.2 Organisation	4
2.3 Personal och verksamhetsmått	4
2.4 Arbetsmiljö	5
2.5 Utvärdering föregående arbetsmiljö	5
3. Miljöredovisning	5
3.1 Politiska mål	5
3.2 Föregående års utvärdering miljö	6
4. Skolmåltidernas uppdrag	6
4.1 Föregående års utvärdering skolmåltiderna uppdrag	6
5. Normer och värden	7
5.1 Politiska mål	7
5.2 Uppföljning av likabehandlingsplan	7
5.3 Elevernas inflytande	7
5.4 Föregående års utvärdering normer och värden	7
6. Utveckling av verksamheten	7
6.1 Politiska mål	7
6.2 Utvärdering föregående år utveckling av verksamheten	8
7. Kvalitetsarbete	8
7.1 Ansvarsfördelning	8
7.2 Kvalitetssystem	8
7.3 Utvärdering föregående år kvalitetsarbete	8
8. Ekonomisk redovisning	9
9. Ekonomiska nyckeltal	10
10. Analys, slutsatser och åtgärder	10
11. Enhetens egna prioriterade mål/Utvecklingsarbete	10
11.1 Eget prioriterat område	10
12. Sammanfattning	11

Inledning

Skolmatens kvalitet har varit ett ämne som verkligen varit i fokus medialt hösten 2008. Bert Karlsson program Matakuten väckte många frågeställningar om skolmatens kvalitet. Skolmåltiderna i Lysekil välkomnar detta fokus, vårt kvalitetsarbete de senaste åren har gett en genomgående hög kvalitet på både mat, utbud, service och elevdialog.

Genom årliga elev och föräldraenkäter får vi kontinuerligt bekräftelse på detta. Den del vi har nya utmaningar att ta i, är våra måltidsmiljöer samt att kunna erbjuda två dagens lunchalternativ. Enligt uppgifter från utbildningsdepartementet kommer den nya skollagen även innehålla ett regelverk kring skolmaten, för att kunna garantera en lägsta nivå. I detta regelverk föreslås att följande parametrar skall ingå: måltidsmiljö, utbud, tidpunkt för servering, matråd, näringsberäknade matsedlar och livsmedelshygien.



Vision: Skolmåltiden skall ge våra barn och ungdomar en god, vällagad och näringsriktig måltid som också skall öka kunskaperna kring kostens betydelse för hälsa, goda studieresultat samt dess miljöpåverkan. Ytterligare en viktig del är att genom en varierad matsedel förmedla vårt svenska matkulturarv samt ge nya influenser från världens alla hörn.

1. Underlag och rutiner för att ta fram kvalitetsredovisningen

Skolmåltidernas underlag till kvalitetsredovisningen inhämtas genom flera olika samverkansgrupper som representerar våra olika verksamhetsdelar. Arbetsmetoderna för de olika grupper skiljer sig åt, vi använder oss av enkäter, interjuver, dialoger samt observationer. Samverkansgrupperna består av personal, elever, föräldrar, rektorer, skolsköterskor och folkhälsosamordnare.

2. Förutsättningar/resurser

2.1 Politiska mål

God kommunal service

Servicenivån skall vara mycket hög i en verksamhet som har till uppgift att ge service, skolmåltiderna jobbar därför aktivt genom att skicka ut informationsbrev till elever och föräldrar, delta i matråd, föräldramöten, elevvårdskonferanser m.m. Under året har också en broschyr tagits fram för att underlätta informationsflödet.

God tillgänglighet

Skolmåltiderna hemsida uppdateras regelbundet med aktuell information samt kontaktuppgifter till enheter samt ansvariga. Kostchefen går på turné runt om i verksamheten under läsåret för att öka tillgängligheten.

Personalpolitiskt program

Vi har de senaste åren jobbat mycket aktivt med förebyggande friskvård. Arbetsuppgifterna i verksamheten är tunga, monotona och sker under stark tidspress under delar av dagen. Marie Karlsson har utbildat sig till hälsocoach och bidrar med mycket förebyggande aktiviteter på studiedagar m.m. Exempel på aktiviteter är linedans, styrketräning, Pilatus', massage.

2.2 Organisation

Tillagningen sker i två produktionskök Gullmarsskolan och Skaftö skola. Gullmarsskolans centralkök producerar ca 2700 port./dag under läsåret, övriga delar av året är portionsantalet ca 200 port/dag. Centralköket levererar ut mat och varor till våra sju mottagningskök genom dagliga transporter. Mottagningsköken får huvudkomponenten färdig och tillagar tillbehören själva. Vid Skaftö skolas kök tillagar vi mat till skolan samt till äldreomsorgen, två servicehus plus hemmaboende vårdtagare.

Kostchefens roll i organisationen är att arbeta med nyinvesteringar, underhåll, framtidsprojekt, utrustningsfrågor, budget, rapporter, avtal, beställningar ekonomi och fakturor, arbetsmiljö, fortbildningar, personalansvar, livsmedelshygien, transportfrågor, matsedlar, näringsberäkningar, elev/föräldrakontakter, folkhälsoarbete samt samverka med övriga ledare.

2.3 Personal och verksamhetsmätt

Personal

	2008	2007	2006
Antal anställda (tjänster)	20,6	20,9	18,67
Sjukfrånvaro			
Personalomsättning			

Kommentar: Ökningen av personalstaten mellan 2006 och 2007 beror på beslutet att överföra Skaftö skolas kök till skolmåltiderna. Skolmåltidernas personal är en arbetsgrupp som är i stort behov av kompetensutveckling då stora delar av personalgruppen är obehöriga.

Verksamhetsmått/nyckeltal

Skolmåltider	2008	2007	2006
Antal lagade portioner. totalt	399.329	396.413	439 064
Beredning av specialkost i portioner/dag, snitt			
- Diabeteskost	13	12	11
- Glutenfri kost	26	29	28
- Mjolkproteinfri kost	7	9	8
- Laktosfri kost	53	54	46
- Kost av religiösa skäl	74	74	56
- Vegankost	5	5	6
- Vegetarisk kost	142	148	133
- Födoämnesallergi	228	212	206

Kommentar: Relevantalet sjunker något under året men vi lyckas öka antalet serverade måltider, detta om något är ett bra betyg för verksamheten. Antalet specialkost har ökat något detta år.

2.4 Arbetsmiljö

Skolmåltiderna har under året arbetat med ett utbildningspaket i Fas05, den nyfunna kunskapen märks i engagemanget för olika frågeställningar.

Inomhusmiljön:

Personalens fysiska arbetsmiljö vid Gullmarsskolans centralkök är ju kända sen tidigare men nu är vi mitt uppe i ett byggnadsprojekt för att åtgärda tidigare problem. Till höstterminens start 2009 kommer vårt nya produktionskök samt ombyggt mottagningskök vara klart.

Utomhusmiljön:

Under vintersäsongen har vi stundtals stora problem med halkbekämpningen vid våra mottagningskök, detta leder till problem samt förseningar av mattransporterna. Vid Skaftö skola har vi svårt att få tillstånd en bra lösning av snöröjningen på helgdagar när produktionen till äldreomsorgen är igång.

2.5 Utvärdering föregående arbetsmiljö

Under 2007 har vi fått Stängenässkolans mottagningskök plus matsal färdiga efter genomgående renovering och ombyggnation. Resultatet blev moderna och arbetsmiljövänliga lokaler där bullerdämpande material används genomgående. Behovet av underhåll och uppräschning av övriga matsalar är stort.

3. Miljöredovisning

3.1 Politiska mål

Ett nationellt mål om att andelen ekologiska livsmedel i offentlig sektor skall uppgå till 25 % år 2010 är tagit av regeringen. Skolmåltiderna deltar i ett eko-projekt som delfinansieras av jordbruksverket, för att kunna dra nytta av andras erfarenheter och kunskaper i vårt arbete att nå målen.

Bildningsnämndens målsättning är 8 % ekologiska inköp för 2008. Skolmåltiderna har uppnått 7,6 % ekologiska inköp under året. Verksamheten har utsett vårt första miljöombud, Nathalie deltar nu i bildningsförvaltningens miljögrupp.

3. 2 Föregående års utvärdering miljö

Skolmåltiderna har under 2007 lyckas nå upp till 6,4 % i ekologiska inköp. Ny diskmaskin införskaffades till Stångenässkolans mottagningskök, denna är energideklarerad och minskar åtgången av vatten markant.

4. Skolmåltidernas uppdrag

Maten som serveras bör stämma överens med den näringsberäknade matsedeln som bygger på livsmedelsverkets rekommendationer. Det gäller såväl livsmedel och mängder som tillagningssätt. Maten bör läggas upp på ett trevligt, fräscht och aptitretande sätt. Om den inte blir uppäten spelar det ingen roll hur väl sammansatt och näringsriktig den är. Skolmåltidernas system för egenkontroll ska beskriva verksamhetens hantering av livsmedel. I systemet ingår rutiner för hur risker ska hanteras, förebyggas och åtgärdas, samt hur allt detta ska dokumenteras. Det gäller hygien, livsmedlens spårbarhet och säkerhet för dem som vistas i köket och för dem som äter maten. Alla som har ärende i köket eller matserveringen, skolbarn likaväl som vuxna, ska vara friska och ha kläder som är lämpliga för arbetsuppgiften. Det är också viktigt att eleverna lär sig framför allt handhygien. Alla som vistas i köket ska ha orsak att vara där, onödigt spring ska undvikas. Förvarings tid och temperatur är avgörande för säkerhet och hygien. Näringsvärdet minskar under varmhållningstiden, liksom smakligheten. Regelverk och kontroll på livsmedelsområdet syftar till att all mat är säker, det vill säga att alla tryggt kan äta den utan att riskera att bli sjuka. Detta är särskilt viktigt för dem som har överkänslighets- eller allergiska besvär. Bemötandet från serveringspersonalen i matsituationen påverkar stora delar av måltidsupplevelsen och är därför en viktig faktor i våra kvalitetsarbeten. Syftet med en pedagogisk måltid är att ge tillfälle till samvaro mellan vuxna och barn. Den bidrar till att ge barnen en positiv upplevelse av måltider och en naturlig inställning till mat. Barn behöver vuxna som förebilder och stöd. Att sitta vid samma bord och äta samma mat ger tillfälle till samtal. Bordssamtalen kan naturligtvis handla om vad som helst, men man kan också prata om smaker, dofter, färger och konsistens, varifrån maten kommer och vad som händer med den i kroppen, varför man behöver olika sorters livsmedel och om proportionerna på tallriken. Måltiden är ett tillfälle att lära känna olika livsmedel och flera matkulturer. Även de äldre barnen behöver vuxna omkring sig. Erfarenheter visar att matsalsmiljön blir lugnare om skolans personal äter tillsammans med barnen. Blyga och ensamma barn känner sig tryggare och stökiga barn blir lugnare. Många ungdomar har bestämda åsikter om vad de vill äta och varför. Skälen är olika men det kan vara omsorg om djur och miljö eller politiska, etiska och hälsomässiga ställningstaganden. Många prövar olika dieter och många bantar periodvis. Att på ett pedagogiskt sätt förmedla fakta om matens betydelse för hälsan och samtidigt respektera elevens rätt till en egen ståndpunkt kräver både kunskap och förståelse. Om lärare tar tillvara de tillfällen som ges att i undervisning och förhållningssätt förmedla en positiv syn på mat och måltider så är utsikterna goda att eleverna får samma inställning. Om eleverna äter bra finns bra förutsättningar för arbetsro och lugn i klassrummet och inläringen fungerar lättare.

4 .1 Föregående års utvärdering skolmåltidernas uppdrag

Våra matsedlar är näringsberäknade enligt de nya rekommendationerna från livsmedelsverket. Vi har under året ändrat på vår lunchtid så att ingen behöver äta före klockan 11.00. Den låga kapacitet som vi har i centralköket gör att vi måste tillaga maten i flera omgångar, detta leder till långa varmhållningstider. Denna problematik försvinner vid ombyggnationen av centralköket.

5. Normer och värden

5.1 Politiska mål

Goda livet, trygga uppväxtvillkor

Skolmåltidernas samverkan med skolhälsovården leder till säkra rutiner kring de elever som är behov av någon typ av specialkost. Skolmåltiderna uppmärksammar och informerar regelbundet om hälso och livsstilsfrågor i matsalarna. Vi har även genomfört ett visst antal tävlingar under året, för att uppmuntrat eleverna till en hälsosam livsstil.

Delaktighet

Matråd och elevråd har en viktig funktion i demokratiarbetet i skolan och ger oss en unik chans att visa på möjligheten till inflytande.

5.2 Uppföljning av likabehandlingsplan

Skolmåltidernas likabehandlingsplan kommer att revideras under 2009 . Arbetet med att implementera ett systemteoretiskt förhållningssätt i personalgruppen går framåt om än med små steg.

5.3 Elevernas inflytande

Arbetet med våra matråd fungerar, ett stort och härligt engagemang finns bland våra elever. Elevernas synpunkter är väldigt viktiga att ta på allvar samt att de ser att vi kan förändra saker utifrån deras önskemål. Eleverna har haft en önskevecka på matsedeln 2008 som de själva fått bestämma., detta uppskattas mycket.

5.4 Föregående års utvärdering normer och värden

Min erfarenhet av matråd är att det fungerar som ett bra och utvecklande forum i de lägre årskurserna, men när vi kommer upp på högstadiet och gymnasienivå avtar engagemanget. Läsåret 07/08 förändrade vi därför matråden för de äldre eleverna och vände på allt. Numera kommer mat och kostfrågor upp i elevrådet, elevrådet sköter hela processen med dagordning, kallelser och protokoll. Min upplevelse är att detta har satt fart på arbetet

6. Utveckling av verksamheten

6.1 Politiska mål

Kunskap

Det saknas för närvarande specifika politiska mål för skolmåltiderna. Men verksamheten har satt upp egna mål.

Skolmåltiderna skall följa uppsatta rekommendationer från Livsmedelsverket. Service och bemötande processer skall förbättras genom deltagande i ett pilotprojekt som leds av Lena Rydenstam. Deltagandet i projektet Skolmatsakademien har fortsatt. Vi har upprepat provlunch till föräldrarna med gott resultat. Fortsatt vår satsning genom en påbörjad turné till alla våra skolor med temat Smart-mat.

Skolorna har arbetat med temat mat-miljö-hälsa och därefter har vi bjudit in föräldrarna för att titta på elevernas arbete i ämnet samt äta en bra måltid och tillgång av en dialog med kostchefen mfl. Detta arbete har rönt stor uppmärksamhet runt om i regionen, vi har fått flera förfrågningar om att delge andra vårt arbetssätt.

6.2 Utvärdering föregående år utveckling av verksamheten

Vårt arbete med att öka kvalitén på skolmaten har fortsatt under året. Vi har genomfört en kvalitetsmätning av verksamheten i Skolmatens Vänners regi. Resultatet var att vi lyckades bli certifierade med högsta betyg, MVG på alla våra skolrestauranger. Detta var vi först med i Sverige. Nu krävs nya tag för att inte stanna av i vårt förbättringsarbete. Deltagande i projektet Skolmatsakademien är ett sätt att gå vidare. En del i detta har varit ett informationsbrev som gått ut till alla föräldrar om skolmåltidsverksamhet plus ett erbjudande om en provlunch. I samband med den erbjudna lunchen fick man besvara en enkät om vad föräldrarna tyckte om besöket samt förslag på förbättringsåtgärder. Detta ihop med regelbundet gjorda elevenkäter ger oss goda kunskaper i vilka förbättringsområden vi skall fokusera på.

7. Kvalitetsarbete

7.1 Ansvarsfördelning

Ansvar för skolmåltidernas kvalitetsarbete har kostchefen, till sin hjälp har kökschefen samt föreståndarna på respektive enhet.

7.2 Kvalitetssystem

Vårt kvalitetssystem är uppbyggda runt många olika rutiner. Här följer de viktigaste:

- FIRO-systemteori
- Dialog forum med personalen
- Enkätundersökningar
- Matråd
- Egenkontroll/Livsmedelshygien
- Basera/Statistik-Uppföljning av livsmedelsinköp
- Matilda/Produktionsplanering/Näringsberäkningar

7.3 Utvärdering föregående år kvalitetsarbete

Under 2007 använde vi mycket tid och resurser för att bygga ut Matilda- vårt produktionsplanering program. Samt implementera systemteorin – FIRO i personalgruppen.

8. Ekonomisk redovisning

8.1 Politiska mål

Stabil långsiktig ekonomi

Ekonomiskt resultat för X-skolan (tkr)	2008	2007	2006
Intäkter	-5 827	-4 764	-3 685
Personalkostnader	7 490	6 546	5 468
Övriga kostnader	8 189	7 098	6 284
Nettokostnad	9 851	8 918	8 067
Budgetanslag	9 986	8 974	8 066
Budgetavvikelse	134	56	-1

Intäkter

Verksamheten har lyckats sälja fler måltider över åren än beräknad produktion.

Personalkostnader

Kostnader för personal har ökat i takt löneökningarna och i viss mån på grund av långtidsjukskrivningar.

Övriga kostnader

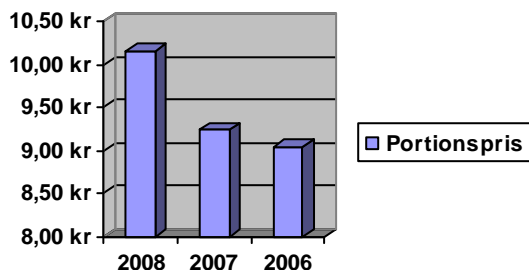
De kraftigt ökande livsmedelspriserna de senaste två åren avspeglar sig i kostnadsökningen. På grund av ökad försäljning och därmed större intäkter har vi ju även ökad livsmedelskostnad..

Investeringar

Återlämnade investeringsbudgeten för skolmåltiderna som en åtgärd under ett av årets akuta sparbetning.

9. Ekonomiska nyckeltal

Livsmedelskostnad/portion/kronor



Kommentar: Prisutvecklingen på livsmedel har varit drastisk från sista kvartalet 2007 och hela 2008. På vissa varugrupper har vi haft prisökningar med upp till 92 %

10. Analys, slutsatser och åtgärder

Skolmåltiderna planerar nu för vårt nya produktionskök som kommer att tas i drift inför läsåret 09/10. En hel rad förbättringsåtgärder skall införas tex ytterligare ett lunchalternativ, minskade varmhållningstider m.m. En satsning på våra måltidsmiljöer med inriktning att öka trivseln samt minska bullret är också planerad.

11. Enhetens egna prioriterade mål/Utvecklingsarbete

11.1 Eget prioriterat område

Skolmåltiderna går in i den nybildade kostenheten from 1 januari 2009. Den nya kostenheten står inför stora utmaningar och svårigheter men också stora möjligheter. Kostenhetens största styrka är hela personalstyrkan på 65 personer som med all kunskap och erfarenhet kommer bidra till att skapa en effektiv och utvecklingsbenägen verksamhet. Kostenhetens första prioriterade mål är att bygga upp ett likartat kvalitetsstatus inom skola, förskola och vård/omsorg. Skolmåltiderna har ju lyckas med certifiering av sin verksamhet men behöver utveckla ytterligare ett mål för att nå de nya kraven. Förskolan skall börja sin resa mot en certifiering under våren. Inom vård och omsorg håller vi på att bygga upp matråd på alla boenden, samt delta på anhörigträffar för att förbättra dialogen mellan kostenheten samt vården. Nästa steg blir titta över matsedelutbudet och vår servicegrad. Parallellt med detta kvalitetsarbete skall vi öka kompetensen i vår personalgrupp genom bla fortbildning.

12. Sammanfattning

Skrivs av förvaltningschef och utvecklingsledare

Lysekil den xx januari 2009

.....