

Møte i Kompetansegruppen 18.juni 2020

Skolemåltid i Trøndelag



Fylkesmannen i Trøndelag

Trööndelagen fylhkenålma

18.06.2020



Agenda

- 10.00 Velkommen v/Erik Stene, Fylkesmannen i Trøndelag
- 10.10 Status prosjekt skolemåltid i Trøndelag v/Liv Gystad og Margareth Halle, FMTL
- 10.30 Mattrygghet og smitteverntiltak v/Marit Dypdal Kverkild, Fagdirektør helse og samfunn FMTL
Hvordan sikre et trygt skolemåltid? Dialog og innspill
- 11.10 Pause
- 10.20 Evaluering av skolemåltidsordningene ved Verdal ungdomsskole
- 11.40 Skolemåltid i Trøndelag og veien videre. Dialog og innspill
- 11.55 Oppsummering og takk for oppmøtet!



Mat og måltidsglede med skolemåltid i Trøndelag



- Utvikle bærekraftige modeller for skolemåltid ved barne- og ungdomsskoler i Trøndelag
- Gjennomføre piloter ved utvalgte skoler og kommuner i Trøndelag, for å prøve ut modeller og høste erfaringer
- Målet er å finne fram til modeller for gjennomføring av skolemåltid, og som er overførbare til andre skoler, både i Trøndelag og i landet forøvrig



Mat og måltidsglede med skolemåltid i Trøndelag



Foto: mostphotos.com



Som en del av vårt arbeid for aldersgruppen 0-24 år har vi valgt å satse på innføring av skolemåltid. Hensikten er å utvikle modeller som sikrer barn og unge sunn og næringsrik mat i løpet av skoledagen. Det er vår helse- og omsorgsavdeling, landbruksavdeling og oppvekst- og velferdsavdeling som sammen står bak satsingen. Arbeidet skjer i samarbeid med en rekke ulike aktører.

Piloter i åtte kommuner

Siden oppstarten i 2018 er det arbeidet aktivt med å finne egnede modeller for innføring av skolemåltid. I første omgang gjennomføres det piloter i åtte utvalgte kommuner. Der testes det nå ut ulike modeller for innføring av skolemåltid. Slik får vi høstet erfaringer, med tanke på erfaringsoverføring til andre kommuner i Trøndelag, og resten av landet.

Kontaktpersoner

[Margareth Halle](#)
Tlf: [74 16 83 79](#)

[Laila Hoff Johansen](#)
Tlf: [73 19 91 39](#)

[Liv Gystad](#)
Tlf: [73 19 92 60](#) / [908 37 305](#)

Lenker

[Kort intro til skolemåltidprosjektet](#)

[Mat og måltider i skolen - veileder fra Folkehelseinstituttet](#)

[0-24 samarbeidet i Trøndelag](#)

[Matriket Midt](#)

[Liantunet](#)

[Unge kokker](#)

[Skolematens venner](#)

[Sosial utjevning starter med mat til barn på skolen - NOFIMA](#)

[Norsk smaksskole - NOFIMA](#)

[Fiskesprell.no](#)

[Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet](#)

[Læringsressurser til barnehage og skole](#)

Mål

- Gjennomføre piloter ved utvalgte skoler i Trøndelag.

<https://www.fylkesmannen.no/Trondelag/Landbruk-og-reindrift/skolemaltid/>



Fylkesmannen i Trøndelag

Trööndelagen fylhkenåлма

Facebook [FylkesmannenTrondelag](#)
Nettside [fylkesmannen.no/Trondelag](https://www.fylkesmannen.no/Trondelag)



Skolemåltidet – en del av 0-24 satsingen

Sikre barn og unges medvirkning og at barn og unges beste er et grunnleggende prinsipp på alle nivå

Være en tydelig aktør i forebygging av vold og overgrep mot barn og unge

Bidra til bedre tverrfaglig samhandling mellom aktørene som arbeider med utsatte barn, unge og familier

Legge til rette for at barn og unge sikres sunn og næringsrik mat og gode måltidsopplevelser i løpet av skoledagen



Kompetansegruppe skolemåltid

- Samle aktuelle bidragsytere og interessenter med aktuell kompetanse og erfaring
- Målet er å dele erfaringer, hente kunnskap og inspirasjon, og sammen bidra til å utvikle Trøndelag som en region som satser tverrfaglig på skolemåltid
- Være faglig rådgivende for prosjektet, og pilotkommunene kan tilbys bistand fra ressurspersoner fra kompetansegruppa.
- Deltakere: FM, FK, FOU, Liantunet, OI, KS representant, landbrukets faglag, Gjensidigestiftelsen og andre relevante aktører. Forumet har ingen fast sammensetning, men aktører hentes inn etter behov. Ett møte pr år.
- Forumet ledes av FM



Ny trafikklysmodell for skole og barnehage

3 ulike nivå:

- **Rødt:** *Strengt* tiltak med avstandsregler, små grupper m.v.
- **Gult:** Dagens «standard» med *begrensede* tiltak; ordinære smittevernråd gjelder:
 - Syke skal være hjemme (viktigst!)
 - Hygiene: Håndvask, hostehygiene, forsterket renhold av kontaktflater
 - Vanlige/normale grupper, men redusere kontakt på tvers. Unngå større forsamlinger.
- **Grønt:** Tilnærmet normal drift, men fortsatt generelle råd om håndvask m.m.



Det er lokal smittevernmyndighet/kommuneoverlege som kan endre nivået fra gult til grønt eller gult til rødt!





Erfaringsseminar 16.1.2020 – problemstillinger

- Hvordan finne gode måter å organisere måltid på?
- Ordningen baseres på noen ildsjeler – hvordan få til et bedre eierskap og forankring?
- Lierne har som et av hovedmålene varmmat og lokalprodusert mat:
 - Hvordan lykkes med bærekraftige modeller for å videreføre slike ekstraordninger uten at kostnadene belastes brukeren?
 - Hvordan holde høyt fokus på næringsrik mat uten at kostnadene blir for høye?
 - Hvordan involvere elever og barn i for- og etterarbeid med måltider?
- Bruk av rester? Hindre matsvinn?
- Dårlig kommuneøkonomi
- Hvordan organisere/formalisere avtaler med lokale aktører/produsenter?
- Hvordan få med lærerne?
- Hvordan få til gode bærekraftige løsninger?



Indre Fosen (2018)

Mål: Alle barn i skolen får tilbud om skolelunsj flere dager per uke gjennom ulike modeller som er tilpasset den enkelte skole. Dette er et reelt tilbud til alle

- Ulike mattilbud på de ulike skolene
- Gode erfaringer ved Åsly – gode kjøkkenfasiliteter, hatt et tilbud over lengre tid
- Smøremåltid mest populært
- Utfordrende å få til ordninger som er bærekraftig over tid
- Hvordan organisere på en god måte? Handler om ressurstilgang
- Avtaler med lokalt næringsliv? For å få til økonomisk bærekraft
- Finansieringsmodell – så billig at alle blir med



Lierne (2018+2019)

Mål: Lokalprodusert mat skal være et daglig tilbud på det som serveres på barnehagene/skolene, og varmmat er etablert som et tilbud flere dager per uke + økt fokus på lokal mat og økt fokus på varmmat i barnehagen/skolen

- Godt samarbeid med vekstbedrift og frivillighet som bidrar til gjennomføring
- Kontinuitet – barn og unge får et positivt forhold til måltidet
- Etablerer samarbeid med Friskgården – sikre ernæringsmessig riktig måltid
- Utarbeider film, samarbeid med Lierne Utvikling: vise erfaringene fra prosjektet
- Skape et bærekraftig måltid som inkluderer varmmat (variasjon i meny)



Røros (2018)

Mål: Servere 1 skolemåltid hver dag til alle elever på grunnskolen

- Prosjektet har hatt en «lang og trang» start
- Fra store ambisjoner til *hva er mulig å få til*
- Gjort vurderinger, erfaringer underveis – oppsummert i en rapport (snart ferdig)
- Besøk av Unge Kokker/Rune Sandø – ungdommen kokkelerte/serverte en ukes tid – mat servert på traller på de ulike trinnene (logistikk)
- Havregrøt + frukt



Verdal (2018)

Mål: Tilby et gratis skolemåltid til alle elever for å bidra til bedre læringsutbytte, bedre helse og utjevning av sosiale ulikheter

- Frokost 3 dager i uka + lunsj 2-3 dager i uka
- Lunsjen mer populær enn frokosten – hvordan legge opp en meny som fanger ungdommen (smak/kvalitet/økonomi)
- Ønsker at flere skal delta på frokosten – hvordan nå de som trenger det mest?
- Egen kokk som har ansvaret for måltidene, gode lokaler
- Servering av mange på kort tid: hvordan unngå at det blir så mye søppel + bruker engangs – hvordan få det mer miljøvennlig/bærekraftig
- Jobber med forankring og eierskap. Ønsker skolemåltidet inn på skolens budsjett



Nærøysund (2018)

Mål: Legge til rette for læring og bedre psykisk- og fysisk helse gjennom tidlig innsats med fokus på gode kostholsvaner gjennom sunne skolemåltid

- Har prøvd ut mange forskjellige varianter, gjort mange erfaringer, Logistikk/organisering (servere 500 elever samtidig)
- Elevene på småtrinnet liker å få den faste brødmaten, gleder seg over å ha samme pålegg som den som sitter ved siden av! (matkasser levert vs. flytting av elever)
- Lage et god miljø rundt måltidet – forventninger til måltidet hos elevene
- Eldre elever krever mer variasjon – andre smaker
- Evaluering elever og ansatte
- Etablere avtaler med lokale aktører
- Måltidsplanlegging, ernæringskompetanse – matfaglig kompetanse



Ørland

Mål: Elever på ungdomstrinn får tilbud om sunn og næringsrik mat på skolen daglig. Hybelboere på Fosen videregående skole skal få tilbud om varme måltid i forlengelse av skoledagen ukentlig. Barn og unge får medvirke og bestemme tilbud i skolen

- Har fått ansatt en person i 20% stilling; ansvar for kantina og skolemåltidet
- Utstyr kjøpt inn – klar til oppstart fra høsten av!
- Vil starte med 3 lunsjmåltider per uke, to av disse brødmåltid – øke på etterhvert
- Det samlende måltidet!
- Elevmedvirkning – arbeide mer med det til høsten
- Betaling? Hva er ok egenandel?



Hitra

Mål: Sunne matvaner, trivsel og god helse. Inkludering og sosialt felleskap. Et godt og trygt læringsmiljø. Måltidet er en arena hvor høytider også kan markeres

- Godt forankret og et tydelig oppdragsdokument
- Ulikt mattilbud på de ulike skolene – jobber for å få en felles praksis
- Gratis skolemåltid
- Mål om å utvikle et bærekraftig skolemåltid fra starten av – nøkternt måltid
- Fokus på organisering/logistikk – omdisponering av ressurser
- Samarbeid med lokalt næringsliv, Dalpro, leverandører av laks + LianTunet/Inge Johnsen
- Opptatt av samskaping. Skape noe nytt sammen!
- Skolemåltid – holdningsskapende arbeid



Røyrvik

Mål: Sunt kosthold for alle barn i barnehage og skole i Røyrvik kommune

- Har prøvd ut skolemåltid tidligere – hadde da en 30% stillingsressurs
- Klar politisk bestilling – men ingen midler avsatt
- Mål om å komme i gang til høsten
- Planlegger samarbeid med frivillighetssentralen
- Undersøkelse hos elever og foresatte ihht omfang og innhold
- Trenger jobbe mer med lærerstaben

Gleder seg over å ha samme pålegg som den som sitter ved siden av!



Elevene på småtrinnet liker å få den faste brødmaten, og de gleder seg over å ha samme pålegg som den som sitter ved siden av!





Vegen videre

- Prosjektkommunene møter sammen med kompetansegruppen
18. juni 2020. Teams
- Presentasjon av følgeforskingen , Høgskolen på Vestlandet 18. juni
- Avslutningskonferanse for 2018 kommunene, *utsatt*
- Webinarer høst 2020 er under planlegging
- Erfaringsseminar – pilotkommunene. *Tidspunkt?*
- Temaside på FMTL er opprettet
- Oppfølging /workshop av 2019 kommunene *januar/februar 2021?*
- Avslutningskonferanse for 2019 kommunene *senhøsten 2021?*



Skjønnsmidler 2020

- Tidligere søknader: 0-24 Fellestiltak:
- Nå: Prosjektskjønn, fornying og innovasjon 2021, 0-24 prosjektet vil bli prioritert.
 - det blir åpnet for å søke ihht skolemåltid.
 - [se søkeportalen: FMTL](#)
- Mulig det blir invitert til søkeseminar
- Fremme prosjekt ut fra behov, også prosjekter som er fylkesovergripende er aktuelt.
- Det vil bli sendt brev til kommunene.



Fylkesmannen i Trøndelag

Trööndelagen fylhkenålma

Facebook [FylkesmannenTrondelag](#)
Nettside [fylkesmannen.no/Trondelag](#)