

GRUNDSKOLA ELLER GRUNDLÄGGANDE UTBILDNING åk 7-9

Nuvarande situation för skolmåltider och matpedagogik i åk 7-9

Utvärdera nuläget genom att som arbetsgrupp fylla i en webbenkät (www.nykytila.fi), där rektor, lärare, handledare, elevvårdspersonal, köks- eller måltidspersonal och om möjligt även elever är representerade.

Avsätt cirka 30–45 minuter för att svara. Att fylla i enkäten är samtidigt ett bra tillfälle att tillsammans reflektera över hur matpedagogiken genomförs i arbetsgemenskapen, samt skapa en gemensam bild av fungerande praxis och eventuella utvecklingsområden.

Ni får en sammanställning av svaren skickad till den e-postadress ni angett. När ni har fyllt i utvärderingsblanketten, kom tillsammans överens om vilka områden ni vill fokusera på i utvecklingen av matpedagogiken under detta läsår. Använd planeringsunderlaget för matpedagogik samt årshjulet för matfostran som stöd, vilka finns på webbplatsen nykytila.fi.

Det är bra att spara nulägesbedömningen och återkomma till den regelbundet. Utvärderingen kan till exempel upprepas årligen så att man kan följa upp hur utvecklingsområdena framskrider och hur målen uppfylls, samt fortsätta utveckla verksamheten.

BAKGRUNDSINFORMATION

Välfärdsområde: _____ Kommun: _____

Postnummer: _____

Skolans namn: _____

E-post: _____

En kopia av den ifyllda blanketten skickas till denna adress.

Blanketten ifylldes av:

- ☐ Rektor/skolledare
- ☐ Ämneslärare
- ☐ Skolassistent
- ☐ Ungdomsarbetare i skolan
- ☐ Studiehandledare
- ☐ Skolkurator
- ☐ Köks- eller måltidspersonal
- ☐ Skolhälsovårdare
- ☐ Elev
- ☐ Vårdnadshavare
- ☐ Annan personal

Du kan välja ett eller flera alternativ.

Datum: _____

Kryss för det alternativ som bäst beskriver skolans situation enligt svarsskalan.

A. MATPEDAGOGIKEN SOM EN DEL AV UNDERVISNINGEN	Uppfylls inte alls	Uppfylls svagt	Uppfylls delvis	Uppfylls ganska väl	Uppfylls väl	Avstår från att svara
1. Målen och åtgärderna för matpedagogiken har skrivits in i den lokala läroplanen och/eller skolans läsårsplan. <i>Målen och åtgärderna för matpedagogiken kan inkludera ett brett perspektiv, såsom hälsa och välbefinnande, matkulturer, hållbar utveckling och miljö, livsmedelsproduktion och medieläskunnighet.</i>						
2. Eleverna deltar i planering och genomförande av aktiviteter relaterade till mat. <i>Exempelvis assisterande uppgifter kopplade till servering eller tillagning av delar av skollunchen, roterande ansvarsscheman, PRAO i skolköket, evenemangs-, fest- och temadagar samt planering och genomförande av mångvetenskapliga lärområden.</i>						
3. Skolmåltider och näring som en del av välbefinnandet diskuteras regelbundet. <i>Läraren eller handledarna kan få färdigt material som stöd för diskussionen eller påminnas om att ta upp ämnet exempelvis en gång per läsår.</i>						
4. Läraren och eleverna går dagligen tillsammans igenom skolans matsedel före skollunchen. <i>Bilder kan användas för att illustrera matsedeln, t.ex. med elever som har svenska som andraspråk.</i>						
5. Skolan erbjuder valbara ämnen där eleverna får fördjupa sina kunskaper i mat och näring. <i>De valbara ämnena kan vara huslig ekonomi eller hem- och konsumentkunskap, andra ämnen eller ämnesövergripande helheter.</i>						
6. Mat behandlas mångsidigt och regelbundet i olika ämnen och i ämnesövergripande teman (t.ex. mångvetenskapliga lärområden). <i>Mat behöver inte vara huvudtemat i mångvetenskapliga lärområden, utan kan inkluderas som ett perspektiv i t.ex. teman om hållbarhet eller mångkultur.</i>						

B. ORGANISERING OCH UTVECKLING AV SKOLLUNCHEN	Uppfylls inte alls	Uppfylls svagt	Uppfylls delvis	Uppfylls ganska väl	Uppfylls väl	Avstår från att svara
1. Undervisningspersonalen följer undervisningsgruppen till skollunchen. <i>Att följa betyder att gå tillsammans från klassrummet till skolrestaurangen. Lärarna äter tillsammans med eleverna och fungerar som förebilder genom att äta samma mat som eleverna.</i>						
2. Minst 30 minuter är reserverade för skollunchen. <i>Tid för förflyttning eller köande räknas inte in i tiden.</i>						
3. Rutinerna kring skollunchen har överenskommit tillsammans med elever, undervisningspersonal och köks- eller måltidspersonal. <i>Det är också bra att regelbundet föra dialog om rutiner med elevhälsovården och vårdnadshavare.</i>						
4. Den feedback som ges av elever och personal tas i beaktande vid utveckling av skollunchen. <i>Det är viktigt att elever och personal känner till hur man kan lämna feedback. Lika viktigt är det att kommunicera hur feedbacken har tagits till vara, så att viljan att ge feedback består.</i>						
5. Skolans personal vägleder eleverna vid måltiderna med en uppmuntrande och positiv ton. <i>Portionsstorlekar eller om någon inte äter kommenteras inte (eventuella bekymmer lyfts vid behov utanför måltidssituationen), och elever uppmuntras att smaka snarare än att tvingas.</i>						
6. Skolrestaurangen är funktionell, har god akustik, är trivsamt och inbjudande för måltider. <i>Elever kan involveras i att dekorera matsalen, till exempel genom att använda konstverk från bildkonstundervisningen.</i>						

C. MÅNGSIDIG OCH TILLRÄCKLIG MÅLTID	Uppfylls inte alls	Uppfylls svagt	Uppfylls delvis	Uppfylls ganska väl	Uppfylls väl	Avstår från att svara
1. Till skolmåltiden erbjuds två huvudrättsalternativ, varav det ena är vegetariskt. <i>Båda huvudrättsalternativen ska vara fritt valbara och helst finnas på samma serveringslinje.</i>						
2. Skolan säljer inte regelbundet läsk, juice, godis och/eller andra produkter med mycket tillsatt socker, salt eller mättat fett. <i>Påståendet gäller skolans vardag, inte evenemang, högtidsdagar eller andra undantagssituationer.</i>						
3. Eleverna har möjlighet till ett kostnadsfritt, näringsrikt mellanmål när undervisningen pågår mer än tre timmar efter lunchen. <i>Även restiden med skolskjuts räknas in i tiden. Möjligheten till mellanmål är inskrivet i skolans eller kommunens skolmåltidsrekommendation.</i>						
4. Sallader erbjuds huvudsakligen som separata komponenter. <i>Grönsaker som serveras var för sig uppskattas ofta mer av eleverna. Salladsdelarna bör gärna placeras före huvudrätten i serveringslinjen, eftersom det ökar intaget av grönsaker.</i>						
5. Elever uppmuntras att äta enligt tallriksmodellen. <i>Det kan finnas en exempelportion eller bild som stöd, och personalen uppmuntrar (men tvingar inte!) elever att ta av alla delar av måltiden.</i>						
6. Eleverna uppmuntras att själva ta mat i en mängd som motsvarar deras aptit. <i>Eleverna får själva välja portionsstorlek. De har också möjlighet och tid att ta mer vid behov. Eventuella portionsbegränsningar är tydliga och motiverade.</i>						

D. SAMARBETE SOM FRÄMJAR MATPEDAGOGIKEN	Uppfylls inte alls	Uppfylls svagt	Uppfylls delvis	Uppfylls ganska väl	Uppfylls väl	Avstår från att svara
1. Skolmåltider och matpedagogiken tas regelbundet upp på personalmöten. <i>Varje vuxen i skolan är en matpedagog, och regelbundna gemensamma diskussioner hjälper personalen att förstå sin roll.</i>						
2. Ämnen som rör mat och ätande behandlas i det elevhälsoteamet. <i>Behov av stöd för lärande och skolgång hänger ofta samman med utmaningar även i skolmåltiden eller mer generellt i regelbundna matvanor som stöder välmående.</i>						
3. Köks- eller måltidspersonalen samarbetar med undervisningspersonalen och eleverna i matpedagogiken. <i>Exempelvis genom att arrangera smakjuryer för elever, besök av köks- eller måltidspersonal på lektioner eller föräldrakvällar, elevbesök i skolköket, gemensamma möten med undervisningspersonalen.</i>						
4. Vårdnadshavarna informeras regelbundet om skolmåltiderna. <i>Till exempel genom regelbundna informationsbrev per termin eller läsår i Wilma, eller diskussioner på föräldrakvällar.</i>						
5. Elevkåren eller annan elevgrupp behandlar skollunchen regelbundet i sina möten. <i>Det är viktigt att regelbundet diskutera med elevkåren och föra vidare deras synpunkter.</i>						
6. Skolan samarbetar med lokala aktörer i matpedagogiken. <i>Exempel: närbutiken säljer inte energidrycker till personer under 15 år, matlagningsklubbar kans ordnas i skolans lokaler, föreningsbesök, utflyktsdagar och studiebesök till aktörer inom livsmedelsbranschen och primärproduktionen.</i>						

Observera! Detta avsnitt fylls i av skolans rektor/skolledare

E. STÖD OCH KONTINUITET FÖR MATPEDAGOGIKEN	Uppfylls inte alls	Uppfylls svagt	Uppfylls delvis	Uppfylls ganska väl	Uppfylls väl	Avstår från att svara
1. Rektorn säkerställer att det i budgeten finns resurser för förmån eller subvention för hela skolpersonalen, som övervakar vid skollunchen. <i>Enligt grundskolelagen (FIN) ska måltidssituationen vara handledd. Ett tillräckligt antal vuxna under måltiden säkerställer att lagen efterlevs.</i>						
2. Personalen har fått utbildning i matpedagogik under de senaste fem åren. <i>Regelbunden utbildning säkerställer att personalens kunskaper är aktuella och att även nya medarbetare får möjlighet till utbildning.</i>						
3. Rektorn känner till de skrivningar i kommunens välfärdsplan som rör barns och ungas näring och matpedagogik. <i>Kunskap om föreskrifterna är en förutsättning för att målen och åtgärderna ska omsättas i praktiken.</i>						
4. Det finns en ansvarsperson eller ett team för matpedagogik i skolan. <i>Enligt Tjänste- och arbetskollektivavtalet (FIN) ska handledning och övervakning av måltidsverksamheten skötas av en behörig lärare inom huslig ekonomi, antingen från den egna skolan eller gemensamt för flera skolor.</i>						
5. Skolledningen stödjer personalen i utvecklingen av skollunchen och matpedagogik. <i>Att ge stöd innebär till exempel att avsätta planeringstid eller att skapa och leda samarbetsgrupper.</i>						
6. Skolpersonalen är involverad och engagerad i utvecklingen av skollunchen och matpedagogiken. <i>Skolan har gemensamma mål och förmåga att föra konstruktiva samtal om olika åsikter. Nuvarande tillstånd för skolmåltider och matfostran utvärderas regelbundet.</i>						

Tack för att ni utvärderade nuläget för skollunchen och matpedagogiken! Nu är det ett bra tillfälle att komma överens om när ni nästa gång ska stanna upp och reflektera kring utvärderingen.

Vi samlas nästa gång för att följa upp utvecklingsområdena och hur målen har uppnåtts: _____
Tidpunkt eller datum

Ni hittar kostnadsfritt material som stöd för att utveckla och genomföra matpedagogik på Maistuva koulus webbplats:
www.maistuvakoulu.fi