

## GRUNDSKOLA

**Nuläget för måltider och matpedagogik i grundskolan åk 1-6**

Utvärdera nuläget genom att som arbetsgrupp fylla i en webbenkät ([www.nykytila.fi](http://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](http://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:** \_\_\_\_\_

**Antalet elever i skolan:** \_\_\_\_\_

**E-post:** \_\_\_\_\_

En kopia av den ifyllda blanketten skickas till denna adress.

**Blanketten ifylldes av:**

- Rektor/skolledare
- Klaslärare
- Ämneslärare
- Speciallärare
- Skolassistent
- 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.**

<b>A. MATPEDAGOGIKEN SOM EN DEL AV UNDERVISNINGEN</b>	Uppfylls inte alls	Uppfylls svagt	Uppfylls delvis	Uppfylls ganska väl	Uppfylls väl	Avstår från att svara
<p>1. Målen och åtgärderna för matpedagogik har dokumenterats i den lokala läroplanen och/eller skolans årsplan.</p> <p><i>Dokumentationen är viktig eftersom den håller matpedagogiken synlig och säkerställer att informationen överförs även vid personalförändringar.</i></p>						
<p>2. Eleverna deltar i planeringen och genomförandet av verksamhet som berör mat.</p> <p><i>Till exempel uppgifter som att hjälpa till med servering eller tillagning av delar av måltiden, roterande uppgifter, evenemangs-, fest- och temadagar samt planering och genomförande av mångvetenskapliga lärandehelheter.</i></p>						
<p>3. Skolans gårdsområde eller den närliggande miljön används som stöd för fostran och undervisning.</p> <p><i>Till exempel utflykter för bärplockning eller odling av nyttoväxter.</i></p>						
<p>4. Läraren och eleverna går igenom dagens matsedel tillsammans före måltiden.</p> <p><i>Bilder kan användas för att åskådliggöra matsedeln.</i></p>						
<p>5. De matlagningsredskap och -utrymmen som finns i skolan används i undervisningen.</p> <p><i>Till exempel skolrestaurangen eller huslig ekonomi-klassrummet.</i></p>						
<p>6. Man bekantar sig med mat på ett mångsidigt sätt i undervisningen.</p> <p><i>Detta kan till exempel innebära att man undersöker med olika sinnen, samtalar eller använder matrelaterade berättelser eller sånger. Maten närmas i olika läroämnen ur olika perspektiv, t.ex. ursprung, hållbarhet, kultur och hälsa.</i></p>						

<b>B. ORGANISERING OCH UTVECKLING AV SKOLLUNCHEN</b>	Uppfylls inte alls	Uppfylls svagt	Uppfylls delvis	Uppfylls ganska väl	Uppfylls väl	Avstår från att svara
<p>1. Lärarna äter tillsammans med eleverna som förebilder genom att äta samma mat.</p> <p><i>Barnen lär sig genom att ta efter, och vuxnas närvaro samt en positiv inställning till maten är viktiga. Respekten för maten och modet att smaka ökar när vuxna äter samma mat som eleverna.</i></p>						
<p>2. Till skolmåltiden reserveras minst 30 minuter.</p> <p><i>Tid som går åt till förflyttning eller köande räknas inte som tid avsedd för måltiden.</i></p>						
<p>3. Rutinerna kring skollunchen har överenskommit tillsammans med elever, undervisningspersonal och köks- eller måltidspersonal.</p> <p><i>Det är bra att regelbundet föra en dialog om skolmåltidsrutinerna även med elevvårdspersonal och vårdnadshavare.</i></p>						
<p>4. Feedback från elever och personal tas i beaktande vid utvecklingen av skollunchen.</p> <p><i>Det är viktigt att det finns gemensamma rutiner för att ge feedback i samarbete med måltidstjänsten. Det är också viktigt att kommunicera hur feedbacken har beaktats, så att man även i fortsättningen vill ge respons. Uppmuntra till att ge även positiv feedback.</i></p>						
<p>5. Möbler och serveringslinje eller vagn är i en för elever passlig storlek och modell.</p> <p><i>Lämpliga mått gör det möjligt för även de yngsta eleverna att öva självständighet.</i></p>						
<p>6. Måltidsmiljön är funktionell, har god akustik och är trivsamt samt inbjudande.</p> <p><i>Dekorationer i matsalen kan tillverkas t.ex. på bildkonst- eller slöjdlektioner.</i></p>						

<b>C. MÅNGSIDIG OCH TILLRÄCKLIG MÅLTID</b>	Uppfylls inte alls	Uppfylls svagt	Uppfylls delvis	Uppfylls ganska väl	Uppfylls väl	Avstår från att svara
<p>1. Skollunchen erbjuder två huvudrättsalternativ, varav det ena är vegetariskt. <i>Båda huvudrättsalternativen ska vara fritt valbara och helst finnas på samma serveringslinje.</i></p>						
<p>2. I skolan säljs inte regelbundet läskedrycker, juice, godis och/eller andra produkter som innehåller mycket tillsatt socker, salt eller mättat fett. <i>Påståendet gäller den vanliga skolvardagen, inte evenemang, festdagar eller andra undantagssituationer.</i></p>						
<p>3. Eleverna har möjlighet till ett kostnadsfritt näringsrikt mellanmål när undervisningen fortsätter mer än tre timmar efter lunchen. <i>Även den tid som går åt till skolskjuts räknas in i tretimmarsgränsen. Att erbjuda mellanmål är inskrivet i rekommendationen för skolmåltider.</i></p>						
<p>4. Sallader erbjuds huvudsakligen som separata komponenter. <i>Grönsaker som serveras separat smakar ofta bättre för eleverna. Sallader bör helst placeras på serveringslinjen före huvudrätten, eftersom det ökar konsumtionen av grönsaker.</i></p>						
<p>5. Elever uppmuntras att äta enligt tallriksmodellen. <i>Det kan finnas en modellportion eller en modellbild framme, och personalen uppmuntrar (utan att tvinga!) till att smaka på alla delar av måltiden.</i></p>						
<p>6. Eleverna uppmuntras att ta mat enligt hur hungriga de är. <i>Eleverna får själva välja portionsstorlek. De har också möjlighet och tid att hämta mer vid behov. Eventuella antalsbegränsningar ska vara tydliga och motiverade.</i></p>						

<b>D. SAMARBETE SOM FRÄMJAR MATPEDAGOGIKEN</b>	Uppfylls inte alls	Uppfylls svagt	Uppfylls delvis	Uppfylls ganska väl	Uppfylls väl	Avstår från att svara
<p>1. Skolmåltider och matpedagogik tas regelbundet upp på personalmöten.</p> <p><i>Varje vuxen i skolan är en matpedagog, och regelbundna gemensamma diskussioner hjälper personalen att identifiera sin roll.</i></p>						
<p>2. I den gemensamma elevvårdsgruppen behandlas frågor som berör mat och ätande.</p> <p><i>Behov av stöd för lärande och skolgång kan också innebära utmaningar vid måltiderna.</i></p>						
<p>3. Måltidspersonalen samarbetar med undervisningspersonalen och eleverna i matpedagogiken.</p> <p><i>Till exempel genom att ordna ett matråd för elever, besök av måltidspersonal på lektioner eller föräldramöten, elevers besök i skolköket samt gemensamma möten med undervisningspersonalen.</i></p>						
<p>4. Vårdnadshavarna informeras regelbundet om skolmåltiderna.</p> <p><i>Till exempel genom regelbundna termins- eller årsvisa meddelanden i Wilma eller diskussioner om ämnet på föräldramöten och som en del av utvärderingssamtal.</i></p>						
<p>5. Elevkårens styrelse eller en annan elevgrupp behandlar skolmåltider regelbundet på sina möten.</p> <p><i>Det är bra att hela elevkåren hörs regelbundet och att frågor tas upp i styrelsen/annan elevgrupp utifrån dessa höranden.</i></p>						
<p>6. Skolan samarbetar i matpedagogiken med lokala aktörer.</p> <p><i>Exempel: den lokala butiken säljer inte energidrycker till personer under 15 år, matlagningsklubbar kan ordnas i skolans lokaler, besök av organisationer, utflyktsdagar och besök hos aktörer inom livsmedelsbranschen.</i></p>						

**Observera! Detta avsnitt fylls i av skolans rektor/skolledare**

<b>E. STÖD OCH KONTINUITET FÖR MATPEDAGOGIKEN</b>	Uppfylls inte alls	Uppfylls svagt	Uppfylls delvis	Uppfylls ganska väl	Uppfylls väl	Avstår från att svara
<p>1. Rektorn säkerställer i budgeten att förmånen med övervakningsmåltider omfattar hela skolans personal.</p> <p><i>Enligt grundskolelagen ska måltidssituationen vara handledd. Ett tillräckligt antal vuxna vid måltiden säkerställer att lagen följs.</i></p>						
<p>2. Personalen har fått utbildning i matpedagogik under de senaste fem åren.</p> <p><i>Kontinuerlig utbildning säkerställer personalens uppdaterade kompetens och även nya medarbetare har möjlighet att få utbildning.</i></p>						
<p>3. I skolan finns en person eller ett team som ansvarar för matfostran.</p> <p><i>Personen/teamet kan till exempel ansvara för samarbetet med måltidstjänsten, planera temadagar, delta i kommunens gemensamma utvecklingsarbete eller förmedla tips och idéer till andra klasser.</i></p>						
<p>4. Rektorn är medveten om de skrivningar som gäller barns och ungas näring och matpedagogik i kommunens välfärdsplan.</p> <p><i>Att känna till skrivningarna är en förutsättning för att målen och åtgärderna ska övergå från papper till praktik.</i></p>						
<p>5. Skolledningen stöder personalen i utvecklingen av måltider och matpedagogiken.</p> <p><i>Stödet innebär till exempel att reservera planeringstid eller att bilda och leda nödvändiga arbetsgrupper.</i></p>						
<p>6. Skolans personal är engagerad i att utveckla måltider och matpedagogiken.</p> <p><i>I skolan identifieras gemensamma mål och man kan föra konstruktiva diskussioner om eventuella olika åsikter. Nuläget för måltider och matpedagogik bedöms regelbundet.</i></p>						

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](http://www.maistuvakoulu.fi)