

Handläggare
Josabeth Sellin
Telefon: 08-50800814

Till
Förskolenämnden
2024-09-24

Skrivelse om mat i förskolan

Svar på skrivelse från Ismail Ali (C)

Förvaltningens förslag till beslut

Förskolenämnden godkänner förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på skrivelsen.

Sammanfattning

Ismail Ali (C) har lämnat en skrivelse angående mat i förskolan till förskolenämnden. Skribenten skriver att maten i stadens förskolor ska vara sund, säker och hållbar och ställer frågor om exempelvis andel ekologiska livsmedel, viltkött, tillagningskök, odling och arbetssätt för att minska matsvinnet.

Under 2023 uppgick andelen ekologiska inköp av mat och livsmedel till drygt 64 procent. Information från stadsdelsförvaltningarna visar att det inte serveras viltkött regelbundet i stadens kommunala förskolor. Omkring 84 procent av förskolorna har tillagningskök och det förekommer att barn vid enstaka tillfällen är med i köket. Det är vanligast att detta avser de äldre barnen på förskolan. Odling är ett vedertaget inslag i förskolans utbildning. Odling sker som en pedagogisk aktivitet och ofta odlas sådant som barnen får smaka på och äta. Under 2024 pågår samverkan mellan förskoleförvaltningen och stadsdelsförvaltningarna för arbetssätt med syfte att minska matsvinnet.

Bakgrund/Ärendet

Ismail Ali (C) har lämnat en skrivelse till förskolenämnden angående mat i förskolan. Skribenten skriver att maten i stadens förskolor ska vara sund, säker och hållbar. Vidare menar skribenten att genom att servera mer viltkött och närproducerad mat i verksamheterna kan miljöpåverkan minska och ansvar tas för barnens och djurens hälsa. I skrivelsen ställs följande frågor för nämnden att besvara:

- *Hur stor andel av matinköpen till stadens förskolor är krav-certifierat, ekologiskt och närproducerat?*

- *Serveras viltkött i stadens förskolor regelbundet?*

- *Hur många av stadens förskolor har eget kök där maten som serveras i verksamheten tillagas? Interageras barnen i matlagningen och i så fall på vilka sätt?*

- *Hur många av stadens förskolor odlar sina egna grönsaker och rotfrukter? Är barnen delaktiga i odlingen?*

- *Hur arbetar stadens förskolor med att stimulera och träna barnens sinnen under måltiderna?*

- *Hur arbetar förskolorna med att minska matsvinnet? Mäts och följs matsvinnet upp regelbundet?*

Förskoleförvaltningen har genomfört en informationsinsamling för att svara på dessa frågeställningar.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts inom avdelningen för stadsövergripande utveckling. Ärendet kommer att behandlas i samverkan med de fackliga organisationerna den 16 september och funktionshinderrådet kommer att få möjlighet att behandla ärendet vid sammanträdet den 18 september 2024.

Förvaltningens synpunkter och förslag

I Stockholms stad är de elva stadsdelsnämnderna huvudmän för kommunal förskola och rektor har i uppdrag att organisera arbetet med mat och måltider i respektive förskoleenhet. Detta är en del av rektors ansvar att leda förskolans undervisning och utbildning. För att kunna besvara frågeställningarna i skrivelsen har en informationsinsamling där stadsdelsförvaltningarna inkommit med svar genomförts. Frågeställningarna är kursiverade och följs av förvaltningens svar:

- *Hur stor andel av matinköpen till stadens förskolor är krav-certifierat, ekologiskt och närproducerat?*

Under 2023 uppgick andelen ekologiska inköp av mat och livsmedel till drygt 64 procent. Andel KRAV-certifierat och/eller närproducerat är inte indikatorer som följs upp.

- Serveras viltkött i stadens förskolor regelbundet?

Det förekommer i vissa stadsdelsförvaltningar att viltkött serveras, men inte på regelbunden basis. Vid inköp av livsmedel används de produkter som finns tillgängliga via stadens inköpssystem från upphandlade leverantörer. Andel varor inköpta via detta system är en indikator som respektive verksamhet följs upp utifrån. Inköp är därmed beroende av vad som finns upphandlat och tillgängligt vid inköpstillfället. Utifrån stadens indikator för ekologiska livsmedel är fokus att öka andelen ekologiska inköp.

- Hur många av stadens förskolor har eget kök där maten som serveras i verksamheten tillagas? Interageras barnen i matlagningen och i så fall på vilka sätt?

Omkring 84 procent av förskoleköken är tillagningskök, vilket är 411 av 490 förskolor i drift.

Det förekommer att barn är delaktiga i matlagningen. Vissa kockar bjuder in barnen i köket. Hur ofta detta sker varierar från enstaka tillfällen till mer regelbundet. Det är vanligast att detta sker vid enstaka tillfällen och då exempelvis i samband med högtider. Det är även vanligast att detta avser de äldre barnen på förskolan. Det förekommer även att barn är delaktiga i förberedandet av mellanmål vilket inte innefattar varm tillredning. Livsmedelsverkets *Nationella riktlinjer för måltider i förskolan* innefattar vad som gäller vid barns delaktighet i matlagningen.

- Hur många av stadens förskolor odlar sina egna grönsaker och rotfrukter? Är barnen delaktiga i odlingen?

Odling på förskola är en mycket vanligt förekommande pedagogisk aktivitet. Det pågår olika former av odlingsprojekt där barnen är delaktiga i stadens kommunala förskolor. Det är vanligt med odlingslådor och pallkragar och det finns även förskolor som har kolonilotter. Gurka, tomat, morötter, bönor och kryddor är exempel på sådant som odlas tillsammans med barnen. Barnen är med och smakar på det som odlats och ibland förekommer skördefester för dessa tillfällen. Kryddor som odlas används vid matlagning och servering av måltider. Odling av grönsaker och rotfrukter är kopplat till undervisning och inte till hushållning.

- Hur arbetar stadens förskolor med att stimulera och träna barnens sinnen under måltiderna?

Det förekommer olika sätt att arbeta med att stimulera barnens sinnen under måltiderna. SAPERE-metoden som innebär att uppleva mat med alla sinnen är ett exempel på detta. Att inkludera sinnen och upplevelser i det språkutvecklande arbetet genom att sätta ord på det som görs, ses och känns är ett annat. Det förekommer även att erbjuda smaktallrikar på bordet vid

introducering av nya livsmedel, vilket är exempel på pedagogiskt förhållningsätt kring mat och måltider. Ytterligare ett exempel är att barnen får känna och klämma på råvaror innan de tillagas.

-Hur arbetar förskolorna med att minska matsvinnet? Mäts och följs matsvinnet upp regelbundet?

I informationsinsamlingen för att svara på denna skrivelse har det framkommit att arbetet med att minska matsvinnet har såväl ett pedagogiskt perspektiv som ett hållbarhetsperspektiv. Exempel på att förskolors kockar är involverade i arbetet med måltidspedagogik har framkommit och det förekommer att kockar äter tillsammans med barn och pedagoger för att se vad som sker kring måltiden. Utifrån budget 2024 samverkar förskoleförvaltningen med stadsdelsförvaltningarna i frågan om mått och mätmetoder för matsvinn och för närvarande pågår en kartläggning av arbetet över staden.

Gunilla Davidsson
Förvaltningsdirektör
Förskoleförvaltningen

Katarina Odén-Ryhede
Avdelningschef
Förskoleförvaltningen

Bilaga

Skrivelse av Ismail Ali (C)

Attesterat av

Detta dokument har godkänts digitalt av följande personer:

Namn	Datum
Gunilla Davidsson, Förvaltningsdirektör	2024-09-09
Katarina Odén-Ryhede, Avdelningschef	2024-09-09