Rapport

IS-2134

Helsedirektoratet

Mat og måltider i skolefritidsordningen (SFO)

En kvalitativ studie

Publikasjonens tittel: Mat og måltider i skolefritidsordningen (SFO)
En kvalitativ studie

Utgitt: Desember 2013

Publikasjonsnummer: IS-2134

Utgitt av: Helsedirektoratet
Kontakt: Avdeling oppvekst og aldring

Postadresse: Pb. 7000 St Olavs plass, 0130 Oslo
Besøksadresse: Universitetsgata 2, Oslo
Tlf.: 810 20 050
Faks: 24 16 30 01

Heftet kan lastes ned fra: www.helsedirektoratet.no/publikasjoner

Forfattere: Eldbjørg Fossgard, Asle Holthe og Hege Wergedahl (Høgskolen i Bergen)

Illustrasjonsbilde på forsiden: Istock
Grafisk utførelse: Andvord Grafisk AS

Forord

Barn og unge tilbringer mange timer på skolen hver dag. Et sunt skolemåltid og gode rammer rundt måltidet kan fremme helse og trivsel på skolen. *Lov om folkehelsearbeid* fremhever skolen som en viktig arena for forebyggende folkehelsearbeidet. Elevenes rett til et fysisk og psykososialt miljø som fremmer helse, trivsel og læring er forankret i *Opplæringsloven*, og miljørettet helsevern er et virkemiddel i denne sammenheng.

Helsedirektoratet utgir retningslinjer for skolemåltidet som er forankret i *Forskrift for miljørettet helsevern i skoler*. Retningslinjene skal blant annet sikre at måltidets sosiale funksjon ivaretas ved at det er fysisk tilrettelagt for spising og avsatt tilstrekkelig tid. I retningslinjene fremgår det også hva slags mattilbud skolene og -kantiner bør ha. Retningslinjene gjelder for både grunnskole, videregående skole og skolefritidsordningen (SFO).

Det har blitt gjennomført landsdekkende kartlegginger av mat og måltider i norske skoler siden 1991. Den siste kartleggingen i grunnskolen var i 2006 og videregående skoler var inkludert sist i 2000. Resultatene viser flere positive trender. Det har vært en jevn økning i andelen elever som får tilsyn i matpausen og mattilbudet i skolen var stort sett i samsvar med retningslinjene. I de tidligere kartlegginger har det vært mindre fokus på mat og måltidstilbudet i SFO.

Formålet med kartleggingen som ble gjennomført våren 2013 var å få oppdatert kunnskap om mat- og måltidstilbudet, samt organisering av skolemåltidet i både grunnskole, videregående og SFO. Videre var det ønskelig å kartlegge kjennskap til forskrifter og retningslinjer som omhandler skolemåltidet og å undersøke hvilke innsatsfaktorer som er sentrale i arbeidet med å sikre gode rammer for skolemåltidet. Det ble også lagt vekt på hva slags støtte og veiledning skolene eventuelt trenger for å sikre et godt skolemåltid. Spesielt fokus ble rettet mot drift av kantine i videregående skole og mat og måltidstilbud på SFO siden det finnes lite kunnskap på disse områdene fra tidligere undersøkelser.

I kartleggingen 2013 inngår både landsdekkende spørreskjemaundersøkelser i grunnskole, videregående og SFO (Universitetet i Oslo) samt kvalitative dybde studier i SFO og kantinedrift i videregående skole (Høgskolen i Bergen). Resultatene fra kartleggingen i 2013 utgis i fem rapporter.

Universitetet i Oslo har sent ut spørreskjemaer til kontaktlærere, skoleledere, og driftere eller ansatte i kantine/matbod. Resultatene fra kartleggingen i 2013 ble sammenlignet med de tidligere kartleggingene for å se på utviklingen. Rapportene er utarbeidet av Martine Staib, Mona Bjelland og Nanna Lien ved Avdeling for ernæringsvitenskap, Universitetet i Oslo.

For å få mer kunnskap om kantinedrift i videregående skole og mat og måltidstilbud på SFO ble det gjennomført dybdestudier på hver fire skoler. Det ble gjennomført kvalitative intervjuer med både leder i videregående/SFO og ansvarlige for kantinedrift. Forskerne har også gjennomført observasjoner i kantinene. Hensikten med undersøkelsen har vært todelt. For det første skulle den bidra med mer kunnskap om kantinedrift i videregående skole, og for det andre bidra til å utvikle

relevante spørsmål i en kvantitativ kartlegging av skolemåltidet i regi av Universitetet i Oslo. Rapportene er utarbeidet av Asle Holthe, Eldbjørg Fossgard og Hege Wergedahl, ved Avdeling for lærerutdanning, Høgskolen i Bergen.

Helsedirektoratet takker alle informantene ved skolene som har deltatt i kartleggingen. Vi takker også Foreldreutvalget for Grunnopplæringen (FUG), Elevorganisasjonen, Helseetaten, Landslaget for mat og helse i skolen, leder Helsefremmende barnehager og skoler (Telemark FK), representant fra prosjekt om kriterier for Helsefremmende skoler (Nordland FK) og lærer i barneskolen med ansvar for skolemelk og –frukt for deres innspill i arbeidet med kartleggingen. Vi takker forskerne og forfatterne fra Høgskolen i Bergen og Universitetet i Oslo som har utarbeidet rapportene.

Resultatene fra rapportene vil være viktige i Helsedirektoratets videre arbeid med anbefalinger for skolemåltidet.

Oslo, desember 2013

Knut Inge Klepp
Divisjonsdirektør

Innhold

Sammendrag 6

1. Innledning 7
    1.1. Tidligere kartlegginger av mat i skolen og SFO 8
2. Metode 10
    2.1. Design og utvalgskriterier 10
    2.2. Presentasjon av casene 10
    2.3. Datakilder 11
        2.3.1. Intervjuer 11
        2.3.2. Observasjoner 11
    2.4. Datainnsamlingen 12
    2.5. Analyse av data 12
3. Resultater 13
    3.1. Strukturelle og økonomisk rammer for skolens mattilbud 13
        3.1.1. Skolenes generelle satsing på mat og måltider utenom SFO… 13
        3.1.2. Skolenes satsing på mat og måltider i SFO 15
        3.1.3. Økonomiske rammer for SFO-måltidet 16
        3.1.4. Matfaglig kompetanse i personalet 17
        3.1.5. Kjøkken- og spiseromfasiliteter 18
    3.2. Innholdet i og erfaringene med mat- og måltidstilbudet i SFO 19
        3.2.1. Kald mat 20
        3.2.2. Varm mat 21
        3.2.3. Ukes- og månedsmenyer 22
        3.2.4. Personalets erfaringer og oppfatninger av eget mattilbud 23
    3.3. Sosiale og kulturelle aspekter ved SFO-måltidet 26
        3.3.1. Utfordringer med å få elevene til å smake på maten 26
        3.3.2. Mat som kastes 27
        3.3.3. Praktisk organisering og varighet av måltidet 27
        3.3.4. Oppdekning og bordrekvisita 29
        3.3.5. Hygieneregler og bordskikk 29
        3.3.6. Elevenes og de voksnes sosiale roller i spisesituasjonen 31
        3.3.7. Utfordringer i forhold til kulturelle og religiøse hensyn knyttet til elevenes matvaner 33
    3.4. Skolenes ønsker og behov for informasjon om mat og måltider på skolen 33
        3.4.1. Kjennskap til og oppfatninger om retningslinjer 33
        3.4.2. Skolenes behov for informasjon og materiell om mat og måltider på skolen 35
        3.4.3. Skolematens plass i en framtidig skole 35
4. Oppsummering 36
5. Referanser 40
Vedlegg:
Intervjuguider og obervasjonsskjema

Sammendrag

Fokus i vår kartlegging har vært strukturelle- og organisatoriske forhold knyttet til mat og måltid i skolefritidsordningen, heretter kalt SFO,[1] sosiale og kulturelle aspekter ved måltidet, og hva som er de viktigste innsatsfaktorene for at mat- og måltidstilbudet skal være i tråd med retningslinjene for skolemåltidet.

Undersøkelsen ble gjennomført som en sammenlignende case-studie av SFO ved fire grunnskoler i ulike deler av landet. I utvalget vårt inngikk fire barneskoler som alle tilbød minst ett måltid på SFO daglig. Skolene som ble valgt, hadde ulike skoleeiere, viste geografisk spredning og hadde ulik størrelse og variasjon i mattilbudet. Dataene ble samlet inn gjennom individuelle intervjuer med rektorer og SFO-ledere ved de fire skolene og observasjon av måltidsforløpet på hvert sted. Datainnsamlingen ble foretatt i løpet av et dagsbesøk på hver av skolene i mars 2013.

Det ble valgt en case-orientert analyse der dataene er gruppert etter følgende kategorier: 1) Strukturelle og økonomiske rammer for skolens mattilbud 2) innholdet i og erfaringene med mat- og måltidstilbudet i SFO, 3) sosiale og kulturelle aspekter ved SFO-måltidet, og 4) skolens ønsker og behov for informasjon på matområdet.

Resultatene viste at mat– og måltidstilbudet var lite prioritert i skolenes plandokumenter. Arbeidet med å gi elevene et mattilbud var ved alle skolene lagt til SFO. Bare én av de fire skolene hadde ansatt en person med stor kunnskap i matlaging, og hun var i halv stilling for å ha ansvaret for mattilbudet i SFO. Ved to skoler hadde de gitt oppgaven til de i personalet som hadde størst interesse for matlaging.

Kjøkken- og spiserom-fasilitetene varierte ved de undersøkte skolene. Ved tre skoler hadde SFO ganske små kjøkken som var enkelt utstyrt og de måtte bruke to forskjellige spiserom som lå i ulike bygninger for å avvikle måltidet etter skoletid.

Kald mat i form av et smøremåltid med brød og pålegg eller kornblandinger så ut til å være mest utbredt. Det ble først og fremst brukt ost og kjøttpålegg i smøremåltidet, mindre av fiskepålegg. Alle SFO-ene hadde restriksjoner på hvor ofte elevene fikk lov til å ha syltetøy på brødskivene. Ved tre av skolene forekom varme retter i hovedsak en gang per uke, og de inneholdt som regel kjøtt. Den skolen som hadde varm mat flere ganger per uke, serverte også fiskeretter.

Felles for alle SFO-lederne og rektorene som ble intervjuet, var at de var fornøyde med den matserveringen de praktiserte, og at de ga uttrykk for at de hadde lyktes

[1] SFO er brukt som fellesbetegnelse for skolefritidsordning og aktivitetsskole (AKS).

med å lage gode og sunne måltider. Men hva de la i begrepet sunne måltider og sunn mat, så ut til å være lite entydig.

For å undersøke en del av de sosiale og kulturelle aspektene ved måltidet, så vi på hvordan SFO-ene organiserte og gjennomførte spisesituasjonene. Det syntes som om den enkelte SFO for eksempel hadde etablert regler for hvordan maten ble servert. Ved alle skolene var de opptatt av at elevene skulle trives i spisesituasjonen. Ingen av SFO-ene krevde av elevene at de skulle smake på all mat som ble servert, eller hadde bestemmelser om at elevene skulle spise opp det de hadde forsynt seg med på tallerkenen.

Personalet hadde som oftest ikke tid til å sitte sammen med elevene under måltidsforløpet, selv om det var et uttalt ønske hos flere av informantene. Når de lyktes i å få i gang en samtale med elevene, varte som regel bordsetningen lenger enn når de voksne var tilbakeholdne eller lite deltakende. Så langt vi kunne observere, varte måltidene sjelden mer enn 15 min.

På lengre sikt ønsket alle skolelederne å kunne tilby et gratis måltid til alle elevene i løpet av skoledagen i tillegg til å kunne tilby frokost til de elevene som hadde behov for det. Alle mente at det var positivt å ha retningslinjer som forpliktet skolene til å følge rådene fra helsemyndighetene, men det ble understreket at det ikke var skolene, men foreldrene som skulle ha ansvaret for at barna spiste sunn mat.

Selv om antallet skoler som inngikk i utvalget var begrenset, viste studien at noen innsatsfaktorer syntes å være spesielt viktige for å sikre et godt mattilbud. De viktigste innsatsfaktorene så ut til å være tilfredsstillende kjøkkenfasiliteter, egnede spiselokaler, bedret økonomi og flere personer med en viss matfaglig kompetanse. SFO-ledernes og rektorenes personlige kunnskaper om og holdninger til sunn mat så ut til å være avgjørende for om de nasjonale retningslinjene ble oppfattet som styrende for arbeidet.

1. Innledning

Våren 2013 fikk Høgskolen i Bergen i oppdrag av Helsedirektoratet å gjennomføre en kvalitativ studie av mat og måltider i SFO.

Hensikten med undersøkelsen har vært todelt. Den skulle for det første bidra til å utvikle mer kunnskap om mat og måltider i SFO, fordi SFO er et felt som hittil har vært lite undersøkt. For det andre skulle undersøkelsen bidra med grunnlagsmateriale for å utforme spørsmål om SFO som skulle brukes i den

kvantitative undersøkelsen som Universitetet i Oslo fikk i oppdrag fra Helsedirektoratet å gjennomføre parallelt med den kvalitative studien. I følge oppdragsavtalen skulle en i den kvalitative studien ha fokus på følgende tema: rammer for skolens mattilbud, innholdet i og erfaringene med mat- og måltidstilbudet i SFO, sosiale og kulturelle aspekter ved SFO-måltidet og skolens ønsker og behov for informasjon på matområdet.

Helsedirektoratet har fastsatt nasjonale retningslinjer for skolemåltidet (Sosial- og helsedirektoratet, 2003) som skal gjelde for grunnskoler (inkludert, SFO) og videregående skoler uavhengig av eierforhold. Retningslinjene er forankret i *Lov om grunnskolen og den videregående opplæringen* (Kunnskapsdepartementet, 1998) og i *Forskrift om miljørettet helsevern i barnehager og skoler m. v.* (Helse- og omsorgsdepartementet, 1995). Retningslinjene anbefaler bruk av varierte og grove brødvarer, lettmargarin eller myk margarin, variert pålegg, frukt – hel, i stykker eller som pålegg og tilbehør – grønnsaker – skåret opp og lagt i vann, som pålegg, salat eller varmrett – skummet melk, ekstra lett lettmelk og lettmelk, juice og kaldt drikkevann. Skolemåltidet bør ikke inneholde brus eller saft, potetgull, snacks eller godteri, kaker, vafler eller boller til daglig.

I retningslinjene heter det videre at skolene skal tilby elevene «et trivelig spisemiljø» slik at «måltidets sosiale funksjoner» blir ivaretatt. Skolene skal også sørge for at elevene har minst 20 minutters matpause, og at elevene i 1.-4. klasse har tilsyn av voksne under måltidet (Sosial- og helsedirektoratet, 2000).

Det vanlige mønsteret i Norge er at skolemåltidet i hovedsak består av elevenes medbrakte matpakker, i tillegg til at skolen tilbyr melk og skolefrukt gjennom abonnementsordninger. En kan dermed ikke snakke om at norske elever har et tilberedt skolemåltid slik vi kjenner det fra andre land. (Klepp m.fl., 2006.)

1.1. Tidligere kartlegginger av mat i skolen og SFO

Med utgangspunkt i St.meld. nr. 55 (1996-97) ble skolefritidsordningen (SFO) i Norge lov- og forskriftsfestet i 1997. Formålet med ordningen var å gi barn (1.- 4. klasse) et tilbud om omsorg og aktiviteter før og etter skoletid. Bestemmelsene om SFO som gjelder i dag, er nedfelt i opplæringsloven (1998). I St.meld. nr. 40 (1992–93) ble det lagt vekt på at SFO skulle være «en arena for lek og fysisk aktivitet», «en aktiv kulturformidler» og «lære barna gode matvaner». Ordningen ble evaluert i 2002, men uten at mat og måltider ble tematisert i det hele tatt. (Kvello & Wendelborg, 2003).

Den første landsomfattende kartleggingen av mat og måltider i grunnskolen ble gjennomført i 1991. Den ble fulgt opp med ytterligere to undersøkelser, en i 1997 og en i 2000 (Kunnskapsdepartementet, 2006). I 2006 kom en ny kartlegging av landets

grunnskoler. Kartleggingen slo fast at i Norge var skolemåltidet fremdeles i hovedsak basert på medbrakt matpakke, men at det også ble praktisert ulike skolemåltidsordninger ved en del av landets skoler. Ca. 60 % av elevene deltok i de landsomfattende abonnementsordningene for skolemelk, og 12 % i skolefruktordning, Begge ordningene var i hovedsak betalt av foreldrene. (Kunnskapsdepartementet, 2006)

Kartleggingen i 2006 omfattet også SFO. De fleste skolene hadde SFO for 1.–4. trinn. Medbrakt mat til lunsj eller som ettermiddagsmåltid var i 2006 vanlig ved om lag en tredel av skolene. Ca. 40 % av skolene oppgav at brødmåltid i regi av SFO ble servert som mellommåltid, lunsj eller som ettermiddagsmåltid. Videre viste kartleggingen at om lag en fjerdedel av skolene tilbød varm mat i regi av SFO til lunsj eller som ettermiddagsmåltid. SFO-elevene spiste i all hovedsak i SFOs egne lokaler, mens en femtedel spiste i klasserom eller undervisningsrom. (Kunnskapsdepartementet, 2006.) Nærmere beskrivelse av innholdet i maten ble ikke gitt.

En nesten samtidig kartlegging i Sør-Trøndelag viste at ca. halvparten av alle SFO-ene i fylket hadde varm mat en dag per uke, mens brødmåltidet dominerte de andre dagene både som medbrakt mat og som tilbudt måltid. Rapporten konkluderte med at den varme maten i altfor stor grad bestod av ferdigprodukter med høyt fettinnhold, og at det trengtes et sterkere fokus på hva innholdet i maten skulle være. (Fylkesmannen i Sør-Trøndelag, 2007.)

Resultatene fra en enda nyere rapport, *Skolemåltider i Nord-Trøndelag* (2012), bekreftet at matserveringen i grunnskolen fremdeles i første rekke var knyttet til SFO. Rapporten bygde på en spørreundersøkelse blant rektorer i de offentlige grunnskolene i fylket. Av den gikk det fram at det bare var tre av fem SFO-er som serverte mat daglig. Tre fjerdedeler av disse hadde et smøremåltid (brød og pålegg) på ettermiddagen, og vel halvparten serverte varm mat en eller to dager. En tredjedel av de undersøkte skolene hadde også frokostservering i SFO. Rapporten konkluderte med at det syntes å være et stort fokus på sunn mat i SFO. (Haugset & Nossum, 2012.)

Universitetet i Oslo gjennomførte i 2013 en kvantitativ undersøkelse av mat og måltider i skolefritidsordningen og aktivitetsskolen i Norge. Det ble sendt spørreskjema med 72 spørsmål til lederne av SFO/AKS ved alle barneskoler, og det kom inn svar fra 762 skoler (31 % av bruttoutvalget). Resultatene viste at de fleste SFO/AKS la til rette for måltider, men det var varierende hvordan måltidene var organisert. Videre tydet det på at elevene på SFO/AKS hadde tilstrekkelig tid til å spise måltidene og til tilsyn av voksne mens de spiste. Under halvparten av SFO-/AKS-lederne hadde kjennskap til retningslinjene for skolemåltidet. (Lien & Staib, 2013.)

Så langt vi kjenner til i dag, finnes det få kvalitative undersøkelser av mat og måltider i SFO.

2. Metode

2.1. Design og utvalgskriterier

Det ble gjort undersøkelser av SFO på fire skoler i ulike deler av landet etter prinsippene for en sammenlignende case-studie (Jacobsen, 2005). Ved å sammenligne SFO-er som var forskjellige fra hverandre langs en eller flere dimensjoner (størrelse, mattilbud, geografisk spredning), fikk vi fram mer om mangfoldet og variasjonene i de praksisene som eksisterer. I utvalget vårt inngikk skoler som alle tilbød minst ett måltid på SFO daglig.

Studien er meldt til Personvernombudet for forskning. Alle informantene ble gitt skriftlig informasjon om case-studien før intervjuene. De har bekreftet muntlig under intervjuene at de ønsket å delta, og de godkjente at det ble gjort lydopptak av alle intervjuene.

2.2. Presentasjon av casene

Alle de fire skolene med SFO var offentlige grunnskoler spredt i ulike deler av landet. Skole A og C hadde samme eier. Mens innpå 95-100 % av elevene på første og andre trinn hadde plass i SFO ved de undersøkte skolene, var deltakelsen blitt kraftig redusert i annet halvår av tredje trinn. Andelen fjerdeklassinger lå rundt 3-8 % ved de undersøkte skolene. Prisen for en fulltidsplass i SFO lå mellom 2400 og 1800 kr.

Skole A - Skole A var en 1-7 baseskole. Skolen hadde ca. 280 elever og ca. 45-50 ansatte, hvorav ca. 10 var i SFO (hel- og delstillinger). Elevtallet i SFO var ca. 120.

Skole B - Skole B var en 1-7 skole. Skolen hadde ca. 600 elever og ca. 100 ansatte, hvorav 20 var i SFO (hel- og delstillinger). Elevtallet i SFO lå mellom 180-200 og hadde i tillegg til elever fra 1.-4.klasse også elever fra 5.-7. klasse med spesielle behov.

Skole C - Skole C var en 1-7 skole. Skolen hadde ca. 300 elever og ca. 25-30 ansatte, hvorav 12 var knyttet til SFO (hel- og delstillinger). Elevtallet i SFO var ca. 120-125.

Skole D - Skole D var en 1-7 skole. Skolen hadde ca. 500 elever og ca. 35 ansatte, hvorav ca. 15 var knyttet til SFO (hel- og delstillinger). Elevtallet i SFO var ca. 175-

180. Skolen serverte et måltid daglig enten i form av smøremåltid (brød og pålegg) eller varm mat.

2.3. Datakilder

Dataene ble samlet inn gjennom intervjuer og observasjoner.

2.3.1. Intervjuer

På alle skoler ble det gjennomført individuelle intervjuer med SFO-leder og rektor. Det ble utarbeidet halvstrukturerte intervjuguider for begge intervjuene for å sikre at alle informantene svarte på de samme spørsmålene. Det første utkastet til intervjuguide med rektor og med SFO-leder ble prøvd ut på én skole og deretter justert på enkelte punkter (vedlegg 1 og 2).

Temaene som inngikk i intervjuene med rektorene, var for eksempel om og hvordan skolen satset på mat og måltider, om skoleeier la sterke føringer når det gjaldt mattilbudet, om rektors oppfatninger, rolle og påvirkning på mattilbudet i SFO, og hvilke behov de som skoleledere hadde for kunnskap og informasjon på matområdet. Temaene som inngikk i intervjuene med SFO-lederne, var innholdet i og omfanget av mattilbudet i SFO, samarbeidet med skoleleder, hvem som bestemmer hva som skal tilbys, innkjøp og forberedelse av maten, organisering og gjennomføring og utfordringer knyttet til dette, og behovet for kunnskap og informasjon på matområdet.

2.3.2. Observasjoner

For å sikre et sammenlignbart materiale i alle observasjonene, ble det utarbeidet et halvstrukturert observasjonsskjema med rubrikker og åpne felt for hva som skulle vektlegges i observasjonen (vedlegg 3). Vi hadde fokus kjøkken- og spiseromsfasilitetene, hendelsesforløpet i måltidet og spisesituasjonen, de voksnes og barnas atferd og handlinger under måltidet, interaksjonen mellom de voksne og barna, hvordan bordet så ut, ritualer i begynnelsen og avslutningen av måltidet m.m. Observasjonsskjemaet ble først prøvd ut i én SFO og seinere justert på grunnlag av erfaringene derfra.

Ved alle observasjonene deltok alle eller minst to av forfatterne. Den enkelte observatør skrev ned sine observasjoner under og umiddelbart etter at måltidet var avsluttet. Måltidsobservasjonene var åpne, men ikke deltakende. Det innebar at vi var til stede i rommet som observatører, men uten å ta del i måltidet sammen med de ansatte og elevene. (Jacobsen 2005: 160.)

2.4. Datainnsamlingen

Datainnsamlingen ble foretatt i løpet av et dagsbesøk på hver av skolene i mars (uke 10-12) 2013. Observasjonene begynte like før måltidet og varte til måltidet var avsluttet. To av forfatterne deltok i intervjuet med rektorene på skole C og D, og med SFO-lederne på skole A, B, C og D. Resten av intervjuene ble gjennomført med en av forfatterne. Med informantenes tillatelse ble det gjort lydopptak av alle intervjuene. Oversikt over informanter og observasjoner ved case-skolene framgår av tabell 1.

Tabell 1. Oversikt over informanter og observasjoner ved case-skolene

Skole	**Intervju SFO-leder**	**Intervju rektor**	**Antall observatører**
Skole A	Kvinne	Kvinne	3
Skole B	Kvinne	Kvinne	3
Skole C	Mann	Mann	2
Skole D	Kvinne	Kvinne	2

2.5. Analyse av data

Alle intervjuene ble transkribert, og alle observasjonene ble skrevet inn på datafiler av forfatterne. Til bruk i analysen har utskriftene fra måltidsobservasjonene og de kvalitative intervjuene blitt brutt opp i enkelttema, slik at det var enkelt å sammenholde funnene fra de enkelte SFO-ene.

For å anonymisere dataene er skolene nevnt som A, B, C og D, SFO-leder med L og rektor med R. O står for observasjoner. Som kildehenvisninger til de ulike informantopplysningene og observasjonsresultatene blir det vist til skole/informant eller observasjonsskjema, slik det er vist i tabell 2.

Tabell 2. Henvisninger til intervju og observasjoner i studien

Skole	**Intervju SFO-leder**	**Intervju rektor**	**observasjoner**
Skole A	A-L	A-R	A-O
Skole B	B-L	B-R	B-O
Skole C	C-L	C-R	C-O
Skole D	D-L	D-R	D-O

Kvalitetssikring av materialet foregikk gjennom triangulering eller kryssjekking (Jacobsen, 2005) ved å sammenholde intervjuene med observasjonsdataene, for eksempel ved å sammenholde rektors og SFO-leders beskrivelser av måltidet med våre egne observasjonsdata. Observasjonsdataene ga også mulighet til å kontrollere om det var samsvar mellom det som kom fram av oppfatninger og synspunkter i intervjuene med de ansatte, og det de gjorde i praksis. Alle forfatterne har intervjuet og observert, og i fellesskap analysert dataene og diskutert tolkninger av materialet. Det ble gjort lydopptak i alle intervjuene, som i ettertid ble transkribert i sin helhet.

3. Resultater

Resultatene er som tidligere beskrevet presentert i fire kategorier, basert på oppdragets føringer og gjennomlesning av materialet:
1) Rammer for skolens mattilbud, 2) innholdet i og erfaringene med mat- og måltidstilbudet i SFO, 3) sosiale og kulturelle aspekter ved SFO-måltidet og 4) skolens ønsker og behov for informasjon på matområdet.

3.1. Rammer for skolens mattilbud

3.1.1. Skolenes generelle satsing på mat og måltider i skolen utenom SFO

Det var ingen av skolene i utvalget som hadde utpekt mat og måltider som et spesielt satsingsområde for hele skolen i sine årsplaner, eller som hadde omtalt mat og måltid i skolens plandokumenter. De hadde heller ikke egne kostgrupper på skolen. Det betydde ikke at de ikke engasjerte seg:

> Men som skole er det klart at man er opptatt av ernæring og kosthold, og vi er jevnlig med på matpakkeukene og prøver å veilede barna til å ha sunnest mulig matpakke og ikke minst spise frokost. (C-R.)

> Dette er jo en sukkerfri skole, så vi har hatt fokus på det, i størst mulig grad sukkerfritt. (D-R.)

Felles måltidsordninger for alle elever hadde heller ikke vært noe stort tema på personalmøter på noen av skolene. Men på skole B hadde det vært tatt opp som tema på foreldremøter hva skolen ønsket at elevene hadde med i matboksene sine:

> Så det blir ofte tatt opp på foreldremøtene. Lærerne er veldig flinke til å oppfordre til gode matpakker, ha med frukt – det er viktig det. Vi snakker veldig mye med førsteklasselærerne som starter opp. Få gode matvaner, få inn dette. (B-R.)

Skole B hadde også et par matarrangement i løpet av året:

> Vi har to ganger i året noe vi kaller smørelunsj til jule- og påskeavslutning. Da kommer elevene med pålegg, så kjøper vi brød fra en lokal baker. Så vi har felles lunsj med smøring. Om høsten har vi matpakkeuken, da har vi fokus på maten og lager gjerne litt gimmick rundt det. Vi har opptelling om hvor mange som har grovt brød med seg, hvor mange som har frukt med seg, og da er de veldige flinke å følge opp. (A-R.)

> Matpakkeuken er noe en må melde seg på. Vi har nettopp hatt to trinn som har kjørt gjennom det en hel uke, og da går man rundt og ser på hva man har

> med seg hjemmefra. Matpakkene begynner litt sånn vanlige trauste, og utover uken så blir det de mesterverkene. Lekre og veldig sunne, og elevene blir veldig fokusert på det. Så det synes jeg fungerer. (C-R.)

Det var bare skole B som opplyste at de også delte ut gratis materiell til elevene:

> Vi har hvert år i tre-fire år fått en bok som heter *Mathjelpen til foreldre*. Det er en oppskriftsbok, veldig skikkelig, bundet inn. Den er veldig fin. Den har vi valgt å dele ut til 6. trinn, for de har skolekjøkken. Men den kommer helt gratis uten at vi har bedt om det, så kommer det kassevis hver høst. Da får foreldrene litt pes i 1. klasse og et nytt drypp i 6. klasse. (B-R.)

Tabell 3. Skolenes organisering av skolemåltidet (**utenom** SFO)

	Skole A	**Skole B**	**Skole C**	**Skole D**
Spisetid	Ca. 10.30-11.00 Varighet 20-30 min.	10.30-11.00 eller 11.00 -11.30 Varighet 15- 30 min.	11-11.30 Varighet 20-25 min.	11.00-11.30 Varighet 15 min.
Spisested og aktivitet under spising	Småskoletrinnet satt rundt digitale tavler i basene, eller i grupperom. Film eller høytlesning	Klasse-rommet, Høytlesning, film, oppgaver på smartboard.	Klasserommet Høytlesning eller elevene pratet	Klasserommet Høytlesning eller elevene pratet
Ansvar for tilsyn under spising	Lærer og assistenter	Lærer	Lærer	Lærer
Matordning	Matpakke	Matpakke	Matpakke	Matpakke
Abonnements-ordning melk	Lettmelk, sjokomelk, Helst elever på småtrinnet som abonnerer.	Lettmelk, ekstra lettmelk og sjokolettmelk	Lettmelk, appelsinjus, eplejus	Lettmelk
Abonnements-ordning frukt	Ja, ujevnt hvor mange som abonnerer.	Nei, men har hatt det. Oppfordrer elevene til å ta med frukt, som skjæres opp.	Nei, elevene tar med frukt som skjæres opp. Ujevnt.	Nei, har aldri hatt det.
Ansvar for utdeling melk og frukt	Oppgave for elever å dele opp frukt, rydder, kildesorterer og kaster	Ordenselevene rydder, kildesorterer og kaster	6. klasse deler ut	Læreren henter, elever deler ut

Av tabell 3 går det fram at det på de undersøkte skolene var mest vanlig at elevene spiste den medbrakte matpakken i klasserommene alltid under tilsyn av lærere eller assistenter. For å beholde ro i klasserommet valgte de voksne gjerne høytlesning fra

bok eller de viste en film. Elevene hadde til vanlig med seg matpakke og fikk melk på skolen (abonnement). Rektor ved skole A sa om spisesituasjonen:

> Vi har pleid å dele elevene på småskoletrinnet opp i grupper når de spiser for å få ro og nærhet til elevene, for vi så at når de satt i en base, kunne vi ikke lese når de spiste. Vi nådde ikke alle elevene. Så vi har dels samlet de fremme ved en digital tavle, hvor alle sitter fremme og vi gjerne har sett på en filmsnutt, eller at vi deler elevene og bruker grupperom ca. 1/3 av elevene og samler elever i en del av basen og leser. Grupperommet bruker vi også til å prate med elevene i, om ting som de har vært opptatt av, noe de gleder seg til, noe de har opplevd i helgen. Litt sånne ting. - På mellomtrinnet sitter alle på basen og spiser og har det som en pause og snakker sammen. (A-R.)

Intervjuene våre tydet på at matpakketradisjonen dominerte, og at abonnementsordningene for melk- og frukt ikke hadde oppnådd allmenn popularitet. Flere av informantene uttrykte skepsis fordi melkeordningen førte til en del søl og rot ved utdeling og i klasserommene. Det var misnøye med fruktordningen, fordi mye frukt ble kastet. Det var vanskelig å få det til å fungere tilfredsstillende. Mest utsatt var fruktordningen, som både skole B og C hadde valgt å avvikle tidligere (tabell 3).

3.1.2. Skolenes satsing på mat og måltider i SFO

Ingen av de undersøkte skolene hadde planer om å tilby mat til elever på alle klassetrinn. Derimot når det gjaldt SFO, hadde alle de undersøkte skolene klare målsetninger om å ha et serveringstilbud.

> Skolefritidsordningen har hatt det som et satsingsområde hele tiden. De har veldig fokus på dette med mat. Det er en prioritering i forhold til økonomi, hvordan man vil bruke pengene. Det har også noe med kompetanse å gjøre, at det er folk på huset som har interesse og ser viktigheten av dette med mat. (A-R.)

Hovedinntrykket fra intervjuene var at skoleledelsen var lite involvert i mattilbudet i SFO. På dette punktet skilte skole B seg ut fra de andre ved at SFO-leder opplevde at hun hadde tett samarbeid både med skolens rektor og med skolens lærere. Hun mente at hos dem var SFO svært godt integrert i skolens virksomhet.

> Sånn som det er organisert her på skolen, så er jeg med på førskoledagene når vi har foreldrene her inne til samtaler. Og så er jeg med på storforeldre-

> møtene. Når rektor har storforeldremøter, da er de sentrale personene inne. Men jeg går ikke til klassene. (B-R.)
>
> Men ellers så har vi et veldig godt samarbeid med lærerne, der teamlederne i SFO samarbeider med teamlederne på første og andre trinn. Lærerne tar opp temaer som vi ønsker skal bli tatt opp i forhold til foreldrene. Men så har også foreldrene mulighet til å be om samtaler med meg eller teamlederen i SFO. (B-L.)

3.1.3. Økonomiske rammer for SFO-måltidet

Skole A serverte et varmt måltid på SFO tre-fire dager per uke og et kaldt smøremåltid én dag (helst fredagen). Foreldrebetalingen for maten var 100 kr i måneden, som kom i tillegg til SFO-betalingen. Skole B serverte brødmåltid (brød og pålegg) på SFO fire dager og varm mat én dag. Foreldrebetalingen for maten var 110 kr i måneden, som kom i tillegg til SFO-betalingen. Skole C serverte et måltid på SFO hver dag, det vekslet mellom varm og kald mat. Foreldrebetalingen for maten var 51 kr i måneden, som kom i tillegg til SFO-betalingen. På skole D var foreldrebetalingen for maten per måned 135 kr for ettermiddagsmåltidet og 225 kr for frokost og lunsj, og dette kom i tillegg til SFO-betalingen

Det var dermed en betydelig variasjon mellom de fire skolene når det gjaldt foreldrebetalingen for maten i SFO. I snitt var foreldrebetalingen for maten per barn ca. 122 kr per måned. Ingen av skolene greide seg med det beløpet som foreldrene betalte inn månedlig. «Det dekker ikke maten, men det er vårt valg», sa rektor ved skole A. De som planla menyer og gjorde innkjøp ved skole A, opplevde likevel at de hadde et visst handlingsrom til å kjøpe inn det de ønsket, innenfor det de oppfattet som rimelig. SFO-lederen på skole B sa at de prioriterte å ha et godt mattilbud, og at de derfor tok fra andre budsjettposter og overførte til matbudsjettet.

> Det er jeg som bestemmer hvordan vi skal disponere de midlene vi har. Jeg har valgt å bruke penger på mat, det er det ingen som legger seg oppi. Så hvis vi velger å kjøpe mye mat og mindre leker, så er dét det blir. (B-L.)

Ved skole D hadde SFO-lederen enda trangere budsjett. Denne skolen brukte mindre av skolens ordinære budsjett til mat i SFO enn tilfellet var i skole B. Det gjorde at de stort sett kjøpte de billigste varene.

> Vi prøver så godt vi kan å ha sunne måltider, men det er klart at vi har et budsjett å holde oss til. Vi kjøper en del First Price og synes ikke det har dårligere kvalitet i makaroni osv. I syltetøy kjøper vi ikke First Price. Stort sett er det kvalitet, det må jeg si. Men vi har jo bare 7-8 kr å bruke per barn. (D-L.)

3.1.4. Matfaglig kompetanse i personalet

Formelt ble det ikke stilt krav om pedagogisk utdanning til de som var ledere av SFO, og det ble heller ikke stilt krav om matfaglig kompetanse hos dem som skulle ha ansvaret for matserveringen i SFO. Skole A, som hadde flest varme måltider, hadde ansatt en person i halv stilling, som av rektor og SFO-leder ble omtalt som svært dyktig i matlaging og i planlegging av innkjøp og meny, og som en person med en enestående innstilling til at det meste var mulig. Skolens utfordring var hvordan andre i personalet skulle bli i stand til å ta over ved sykdom eller annet fravær av den matansvarlige.

SFO-lederen ved skole B hadde gått på to kostholdkurs i regi av en ernæringsfysiolog. Det avgjørende for henne var likevel den interessen hun hadde for kosthold og ernæring generelt, og som hun hadde hatt hele livet. (B-L.) Rektoren snakket på samme måte:

> Jeg tror det først og fremst er engasjementet og interessen for feltet fra leder av SFO. Vi kan ikke ta på oss det herfra, Jeg tror det handler veldig mye om holdninger, og lysten og motivasjonen til området. Og den er veldig tydelig i ledelsen av SFO. Og det tror jeg er vesentlig. For den drivkraften hun er i det arbeidet tror jeg har stor betydning. (B-L.)

Mønsteret med å bruke kvinner med husmor-erfaring i kjøkkenet så ut til å være nokså vanlig. Det gjaldt både ved skole B og D. Med unntak av skole A, som hadde sett hvor positivt det virket å ha folk med ekstra kvalifikasjoner i kjøkkenet, var det ingen som hadde tenkt på at de burde ha mer folk med matfaglig kompetanse til å ta seg av maten.

> Det er helst basert på interesse. Vi har to flinke damer som forbereder maten, det er de som har størst stillingsandel. (D-L.)

Ved skole C og D hadde den matansvarlige verken interesse eller kunnskap om mat da de begynte. SFO-lederen på skole C fortalte at han bare fikk tildelt matansvaret, men at han på forhånd ikke hadde noen forestillinger om hva det gikk ut på. Hans erfaring var at interessen og engasjementet hadde blitt sterkere etter hvert.

> Utgangspunktet er at jeg arvet det, det var mat når jeg kom i 2007. Umiddelbart så tenkte jeg: Hva er dette her for noe? Dette er mye arbeid, med tillaging og alle de her ungene skal inn der og spise på en times tid, litt mer. Det er mange unger, uoversiktlig. Så jeg hadde litt sånn, det tar tid, det skal lages til, det skal vaskes opp, det skal gjennomføres. Så umiddelbart rynket jeg litt på nesen. Men så syntes jeg at det gikk greit. Ungene satte pris på det. (C-L.)

3.1.5. Kjøkken- og spiseroms-fasiliteter

Det var store variasjoner i kjøkken- og spiseroms-fasiliteter ved de fire case-skolene, slik det går fram av tabell 4.

Tabell 4. Oversikt over kjøkken- og spiseroms-fasiliteter for SFO

Skole	Kjøkkenfasiliteter	Spisefasiliteter
Skole A	Nytt SFO- og mat- og helse-kjøkken, 4 stasjoner med komfyr, benkeplate og vask, industrivaskemaskin, «industri-husholdnings»-maskin, fryseskap, fryseboks, fem kjøleskap (to for skolemelk), grovkjøkken med egen utgang.	Nytt stort spiserom /kantine ved siden av kjøkkenet. Spiserommet hadde ca. 15 småbord og ca. 65 stoler. Fire stoler rundt hvert bord.
Skole B	Lite kjøkken med lav standard. Steamer, enkel komfyr, mikrobølgeovn. Liten benkeplass. Kjøleskap og frys på et lite lager ved siden av kjøkkenet.	Har tatt i bruk en tidligere matsal. Romslig plass med fem langbord med benkeplass for 6-8 langsidene av bordet, to stoler på hver kortside. Ved enden av salen er det to vaskerenner for håndvask.
Skole C	Kjøkken med enkel komfyr, oppvaskmaskin, steamer, kjøleskap, godt med benkeplass.	Spiseplass i lite klasserom, fire langbord med benker på langsiden av bordet. Plass til 12-14 elever ved hvert bord. .
Skole D	Enkel kjøkken innredning med vask, komfyr og oppvaskmaskin i ett hjørne av spiserommet. Kjøleskap i gangen. Godt utstyrt skolekjøkken.	SFO-elevene har spiserom i skolekjøkkenet og i en av skolens paviljonger. Begge rom har 2 langbord med benker med plass for 12-14 elever.

Skole A hadde et nytt velutstyrt kjøkken i tilknytning til det nye spiserommet, ettersom det også var bygd for den vanlige mat- og helseundervisningen ved skolen. Ved de andre skolene ble maten tilberedt ved kjøkkenbenker inne i spiserommet eller i rom som knapt holdt en tilfredsstillende forskriftsmessig hygienisk standard.

> Kjøkkenet, det er kjempelite, og det er stygt. Vi har institusjons-vaskemaskin, sånn steamer, som går fort, ellers så er det en gammel komfyr. Når jeg lager varmmaten, så kan jeg bruke vannkokeren og tømme oppi i stedet for bare å stå der i to timer og vente på oppkok. (C-L.)

> Vi har ikke fasiliteter som gjør at jeg synes vi får håndtert det ordentlig. Så det blir nødløsninger. Jeg synes ikke det er noe heldig å ha kjøleskapet i gangen der elevene ferdes. Så det er en utfordring. (D-R.)

Skole B hadde et lite kjøkken (tabell 4). På observasjonsdagen hadde den matansvarlige brukt fire timer på å koke grøt i to store kjeler på to kokeplater.

Spiseroms-fasilitetene var også gjennomgående enkle. Skole B hadde nettopp tatt i bruk matsalen fra 1970-tallet, som hadde vært brukt til andre aktiviteter i et par tiår. Den var nå innredet med fire langbord med benker. Ved skole C spiste de i det rommet som SFO-elevene brukte å oppholde seg i første del av dagen. Ved skole D hadde de spiseplasser på to steder: 1. klasse holdt til i en brakke, mens 2. og 3. klasse spiste på skolekjøkkenet, som var et flerbruksrom som også fungerte som et håndarbeidsrom for mellomtrinnet.

> Måltidene tar utrolig mye ressurser fra personalet, fordi vi har to arenaer å lage måltidet på. (D-L.)

Det går fram av tabell 4 at kjøkken- og spiserommene var av ulik størrelse og var ulikt utstyrt. I tillegg var standarden svært forskjellig. Mens skole A hadde lyse og ganske innbydende lokaler, var de andre spiserommene mindre innbydende.

3.2. Innholdet i og erfaringene med mat- og måltidstilbudet i SFO

Det var til dels store variasjoner i mattilbudet mellom de fire undersøkte skolene, som kunne ha sammenheng med forskjellene i kjøkken- og spiseromsfasilitetene og hvor mye tid de ansatte hadde til å forberede maten. Felles for alle skolene var at elevene ble tilbudt vann til varm mat, med unntak av rød saft som ble servert til risengrynsgrøt. Til smøremåltidet ble det brukt vann, lettmelk og ekstra lett-melk. Under observasjonene var det ingen elever som hadde med seg matpakke, men SFO-lederne opplyste at det ikke var uvanlig å ha med ekstra skiver i matboksen til ettermiddagen. I tilfelle de ikke likte maten som ble servert, spiste de av de med-brakte skivene. Når elevene var kjent med menyen på forhånd, var det opptil dem om det ville ta med seg mer i matboksen når de ikke likte det som stod på menyen. (B-L.)

For å få en viss oversikt over hva mattilbudet omfattet, ble det i første omgang kartlagt om de i hovedsak serverte kald eller varm mat.

Tabell 5. Hovedtrekk i mattilbudet i SFO

Mattilbud	**Skole A**	**Skole B**	**Skole C**	**Skole D**
I hovedsak kald mat[2]		x	x	
I hovedsak varm mat [3]	x			
Kombinasjon varm og kald mat				x
Følger ukes- eller månedsmenyer		x		

[2] 3 eller 4 dager per uke
[3] 3 eller 4 dager per uke

3.2.1. Kald mat

Skillet i mattilbudet så ut til å gå mellom å servere kald eller varm mat. Informantene snakket mye om den varme maten de hadde, mer enn om hva slags råvarer som inngikk i maten. Kald mat var som regel et smøremåltid, som bestod av brødskiver, knekkebrød, pålegg og margarin, med lettmelk eller vann som drikke.
Skole C hadde smøremåltid 4 ganger per uke (hotdog den femte dagen), mens SFO-lederne ved skole B og D opplyste om at de som regel hadde brødmåltid to dager per uke, kornblandinger o.l. to dager, og varm mat én dag.

Ved skole C fortalte SFO-lederen at elevene vanligvis forsynte seg med det pålegget de selv ønsket, men at de måtte ha restriksjoner på syltetøyet og hadde avgrenset det til én dag i uken:

> Da går det nesten bare syltetøy. Vi setter ut alle andre ting, men da er det bare noen få som tar noe annet. De fleste kjører på med syltetøy. (C-L.)

Det var bare skole C som hadde et smøremåltid den dagen vi var til stede og faktisk kunne observere hva som stod på bordet. For å få en oversikt over innholdet i maten, har vi satt opp matvarene i tabell 6.

Tabell 6. Innholdet i den kalde maten i smøremåltidet ved skole C på observasjonsdagen

Brød	Kneippbrød, grovere brød, lyse rundstykker
Knekkebrød	Husmanns knekkebrød (grovt), frokost-knekkebrød (fint)
Matfett	Soft flora
Pålegg med fisk	Makrell i tomat, kaviar
Pålegg med kjøtt	Leverpostei, fårepølse, salami, servelat, kokt skinke, røkt skinke og kylling-pålegg
Pålegg grønnsaker	Agurk
Melkebaserte pålegg	Hvit ost, fløtemysost, prim
Søte pålegg	Syltetøy
Drikke	Lettmelk, vann

Vi ser av tabellen at det ble servert mange påleggssorter observasjonsdagen. Det var større bruk av kjøttpålegg enn fiskepålegg (makrell i tomat og kaviar) og lite bruk av grønnsaker. I intervjuet gikk det fram at agurk ikke var dagligdags å ha på bordet. (C-L.)

Ved skole B varierte de den kalde maten med medbrakt matpakke én dag og ulike kornblandinger med melk eller jogurt én dag per uke. Begrunnelsen for at elevene bare spiste kornblanding med melk eller jogurt, var både at det var sunt, og at det var lettvint når elevene skulle videre til leksehjelp eller andre aktiviteter:

> Det er jeg som setter opp menyen og passer på at vi sirkulerer litt på de ulike kornslagene. Det er veldig sjelden at vi har cornflakes, noen ganger, men veldig sjelden. Jeg har kjørt på korn med høyt fiberinnhold og kornblandinger med frukt og bær- noen ganger tar jeg bær oppi, bringebær eller blåbær. Også har vi begynt med jogurt. De kan velge å ta jogurt i stedet for melk. - Først bestilte jeg 2, 5 kg jogurt - og nå er jeg oppi 10 kg jogurt. (B-L.)

3.2.2. Varm mat

Utvalget av varm mat var klart størst på skole A, der elevene fikk både middagsretter av fisk og av kjøtt. Fiskemiddagene deres bestod av fiskegrateng, fiskekaker og fiskepinner (tabell 7), mens de andre skolene ikke oppga at de hadde fisk på menyen. Til fiskekaker serverte de for eksempel gjerne potetstappe (fra pose). I hovedsak bestod de varme rettene som ble brukt, av supper eller enkle pølseretter.

Tabell 7. Variasjonen av varme matretter i SFO[4]

varm mat	**Skole A**	**Skole B**	**Skole C**	**Skole D**
Havregrøt				x
Risengrynsgrøt	x	x		
Tomatsuppe	x	x	x	x
Blomkålsuppe	x			
Kyllingsuppe	x	x		
Lapskaus	x		x	x
Pølser og potetstappe	x			x
Pizza	x	x		x
Hotdog				x[5]
Varme ostesmørbrød				x
Makaronigrateng m/ pølser og ost				x
Kjøttgryte		x		
Fiskegrateng	x			
Fiskekaker	x			
Fiskepinner	x			

[4] Oversikten i tabellen er basert på intervjuopplysninger, menyoversikter og observasjoner.
[5] Det inngår ikke grønnsaker i retter som pizza, ostesmørbrød og hotdog.

3.2.3. Ukes- og månedsmenyer

Ettersom skole C i hovedsak hadde smøremåltider, var det heller ikke aktuelt å lage verken ukes- eller månedsmenyer. Skole A og B la ut menyene for en måned på skolenes hjemmesider. Menyene ble satt opp slik at samme type mat gikk igjen på de samme dagene hver uke:

> Så vet de [foreldrene] at dersom barna hater blomkålsuppe, så må de sende med litt ekstra mat den dagen. Vi har aldri veket fra den planen. (B-L.)

Skole D la også ut menyer, men skrev aldri annet enn «varm mat» på fredagene. De hadde erfart at det ble mye oppstuss blant elevene dersom de fravek fra det som stod på menyen. Akkurat i observasjonsuken hadde de hatt smøremåltid fire av dagene.

Tabell 8. Mattilbudet i observasjonsukene 2013

Skole	**Mandag**	**Tirsdag**	**Onsdag**	**Torsdag**	**Fredag**
A Uke 10	lapskaus	tomatsuppe	fiskekaker	grøt	smøremåltid
B Uke 10	brødmåltid	kyllingsuppe	korn-blanding	medbrakt matpakke	risengryns-grøt
C Uke 11	smøremåltid	smøremåltid	smøremåltid	smøremåltid	hot dog
D Uke 12	smøremåltid	smøremåltid	smøremåltid	smøremåltid	havregrøt/ kornblanding

Tabell 9. Eksempel på månedsmeny i SFO skole B i observasjonsmåneden

uke	**M**	**Ti**	**O**	**To**	**F**
10	Knekkebrød med pålegg	blomkålsuppe	korn	Matpakke	risengrynsgrøt
11	Brød med pålegg	Tomatsuppe med makaroni	Müsli med melk/jogurt	Matpakke	påskelam
12	Toast	Kyllingsuppe	korn	matpakke	vaffelfest
13	Påskeferie				

3.2.4. Personalets erfaringer og oppfatninger av eget mattilbud i SFO

Felles for rektorene og SFO-lederne var at de var stolte over det de hadde fått til, og fornøyde med den maten de serverte i SFO. De brukte beskrivende ord som sunn, bra, variert og ordentlig i omtalen av egne mattilbud.

Rektor ved skole A var svært fornøyd med det mattilbudet skolens SFO hadde:

> For det første er vi veldig stolte av å kunne ha en slik matordning. At vi kan tilby ordentlig mat og varm mat hver dag. Den biten som går på sunn mat og det helsemessige. Så er dette med å kunne sitte sammen, det har noe med bordskikk å gjøre, å ha det trivelig rundt et måltid. Måltidene har blitt sunnere. Vi tror at aktiviteten i siste del av dagen blir bedre når de har spist, vi merker det på «turbo-barna». Jeg vet jo at det er andre skoler som lurer på hvordan vi får til dette her. (A-R.)

Rektor ved skole B fortalte at de hadde hatt brukerundersøkelse for SFO og oppnådde høy score på blant annet maten. Det så hun som svært positivt siden det hadde vært skrevet en del om foreldre som klagde på dårlige mattilbud. Det beste beviset på at de hadde lyktes i å skape et godt måltid, var tilbakemeldingene fra elevene, mente SFO-lederen:

> Etter at vi begynte med det, så er jeg veldig fornøyd med menyene og det opplegget vi har rundt den maten. Så lenge barna hver dag kommer med entusiasme for å se på planen, "Hva er det i dag?", da har egentlig min dag lyktes. Da er jeg glad. Da kan jeg egentlig gå hjem. (B-L.)

Den beste garantien for at maten som ble servert, var sunn, var at maten ble lagd «fra grunnen av», understreket informantene både på skole A og B. Med god planlegging kunne en unngå å kjøpe inn halvfabrikata, og det var mulig å lage varm mat til 120 stykker i løpet av 2-3 timer:

> For eksempel hvis det var en fiskegrateng, da er det tre ting som må gjøres: Makaronien må kokes, fisken må kuttes og kokes, og en hvit saus må lages. Det første de gjør når de kommer, er å koke vannet sånn at det er klart til å koke makaroni, så fisken. Den hvite sausen krever full konsentrasjon, så der skal du stå, og glem alt annet. Og når alt er ferdig, bland det sammen og inn i ovnen. Den skal stå i 20 minutter. Mens den står i ovnen, så dekkes kantinen til. Og da har du brukt 3 timer veldig effektivt. (A-L.)

I motsetning til hva erfaringene var på skole A, mente de andre skolene at det var tidsbesparende å bruke ferdig tillaget mat. På skole C mente SFO-lederen at poser og bokser var forutsetningen for at de kunne få til et varmt måltid

ukentlig. For dem var det avgjørende at maten kunne gjøres klar på kort tid, og i tillegg betydde prisen mye. Økonomien var avgjørende for hva som ble kjøpt inn. Det «ordentligste» de hadde på menyen, var lapskaus, fortalte SFO-lederen. Da brukte de frosne grønnsaker, noen bokser med Trondhjems lyse lapskaus, sauseposer og potetstappe fra poser. Han mente at det er liten grunn til å gjøre i stand maten på andre måter enn ungene var vant til hjemmefra:

> Det skal være helt tradisjonelt, det samme som de spiser hjemme. Det må være greit kosthold. Hvis de vil ha noe annet, må de si det. Men da må de spise det hjemme også, tenker jeg. De kan ikke forvente noe annet. - Fikk en mail for en måned siden eller to, en unge som var lei av hotdog, for skolen er av og til ute og griller om fredagen, og da får de pølser. Men det har jeg ikke helt oversikt over. Av og til er jeg avhengig av å ha hotdog for å komme gjennom dagen. For det lager jeg på en halv time, bare setter på vannet og har oppi. Til tomatsuppe bruker jeg poser (C-L).
>
> Ellers kjøper vi den billigste skinken og servelaten. Brød, der kjøper jeg litt mer kneipp enn grovere brød. Det er det stor prisforskjell på. Kneippen er 6-7 kroner, mens det andre koster 24. Men der har jeg 60 % kneipp og 40 % av det andre når jeg handler. Så det er pris, du kjøper jo de billigste pølsene i lapskaus. Du kjøper ikke gårdsmat-pølse akkurat. I så fall tror jeg nok at foreldre ville valgt det billigste, for vi måtte sikkert skrudd prisen godt opp hvis vi skulle kjøpt dyr, god mat. [...] Vi får det til, vi, selv om det er kummerlig. (C-L.)

Også skole D var ganske fornøyd med det mattilbudet de hadde, selv om de valgte de billigste alternativene i innkjøp av matvarer som det gikk mye av, slik som makaroni, pasta og ris. (Jf. 3.3.1.)

Rektor ved skole D oppsummerte slik:

> Ja, vi har jo flinke folk som er kreative i forhold til hva, hvordan de skal kunne få det til på det området vi har, så jeg vil ikke si at de det ikke har lykkes. Men det er jo det at vi har fleksible ansatte, som gjør alt de kan for å tilrettelegge og utnytte hver minste krone og krok. For vi har ikke rammer som gjør at det egentlig er veldig enkelt å lykkes. Sånn at jeg føler at SFO-lederne etter hvert har fått holdninger og kompetanse, og at det er i ferd med å spre seg ut. Hva er å lykkes med maten i SFO, det er jo en annen greie. Er det maten, er det selve situasjonen. Hva er å lykkes? (D-R.)

SFO-leder ved skole D var den eneste som uttrykte kritiske innvendinger til ordningen med matservering:

> Mattilbudet synes jeg er bra, men organiseringa rundt synes jeg ikke er bra. Det beste for oss ville være å kutte ut alt som heter måltid, og be om at de hadde med seg ei ekstra niste. Det er i forhold til ressursbruk, tidsbruk og organisering. Det hadde vært lettere for oss. Vi hadde kanskje gått glipp av noe av det sosiale rundt måltidet, men vi kunne gjort det koselig om de satt med matboksen sin, også. Vi kunne gjort det hyggelig med frukt og sånt. Og vi hadde fått mer tid til andre ting da. (D-L.)

SFO-leder ved A og B understreket at det var foreldrene som tross alt hadde ansvaret for at barna spiste sunt, men at skolen selvsagt kunne hjelpe dem med det.

> Det skal ikke være vårt hovedansvar. Det er ikke SFOs oppgave å være frontfigur for kostholdet, men vi skal være en del av det. (A-L.)

Alle informantene var stort sett godt fornøyde med mat- og måltidstilbudet de hadde på sin skole. Studien viste likevel at de hadde ulike oppfatninger om hva de opplevde som bra: Det kunne være at maten var sunn, at de lagde maten «fra grunnen av», at elevene trivdes rundt bordet, at maten var lik den ungene spiste hjemme, eller at de aldri brukte suppeposer. Andre igjen var fornøyde fordi de hadde funnet fram til gode ferdigprodukter. Oppfatningene av hva som gjorde deres mattilbud bra, var dermed i høy grad individuelle.

Rektorene var klar over at SFO-ene hadde flere utfordringer i forhold til å servere mat. Det var for det første fordi de måtte tenke økonomisk, men også fordi det var viktig å overlate ansvaret for maten til noen som var interessert i det.

> Det er en prioritering i forhold til økonomi, hvordan man vil bruke pengene. Det har også noe med kompetanse å gjøre, at det er folk på huset som har interesse og ser viktigheten av dette med mat, og som kanskje har faget i sin utdanning. Men jeg tror det har en smitteeffekt også - viss noen som ikke er så veldig opptatt av, ser at dette fungerer, dette får vi til. At det blir ok for elevene, da kan en bli smittet til å tenke at dette er viktig. Jeg vet at det er folk på huset her også som sier at maten må foreldrene ta seg av. Det får bli en privatsak. Men samtidig ser de at dette fungerer. Dette får vi til, både økonomisk og personalmessig. Jeg tenker det har noe med å diskutere og få frem i lyset hvor positivt det er med mat i skolen, få det til å sette seg hos hele personalet. (D-R.)

3.3. Sosiale og kulturelle aspekter ved SFO-måltidet

Under dette punktet presenterer vi sosiale og kulturelle aspekter ved selve måltidet og måltidsforløpet i SFO, slik vi oppfattet det fra observasjonene og intervjuene. De sosiale og kulturelle aspektene omfatter organisering, utforming og varighet av måltidet, ritualer før elevene satte seg til bords, bordskikk-regler som skulle følges, de voksnes roller, og samhandlingen mellom elevene og de voksne under måltidet. Et interessant tema er også hvordan SFO tar hensyn til eventuelle kulturelle og religiøse aspekter ved elevenes matvaner.

3.3.1. Utfordringer med å få elevene til å smake på maten

Alle skolene hadde erfart at det kunne være vanskelig å få alle elevene med på at de skulle smake på supper eller andre varmretter som de ikke var kjent med fra før. Selv om det stod i skoleplanen at elevene skulle smake, var det ingen som praktiserte noe regime der alle ble tvunget til å smake eller til å spise opp alt de hadde fått på tallerkenen. SFO-lederen på skole B mente at en del av barnas fordommer kunne lettere bli borte viss de greide å skape litt nysgjerrighet rundt nye matretter ble introdusert:

> Jeg er ofte der når vi introduserer ny mat, og da spør jeg "Har du smakt dette før? Har du smakt Bertas grønnsakssuppe på en spiker? - Nei, det har du ikke. Da kan du ikke si at du ikke liker det. Du skal smake først, og så kan du si til meg etterpå at jeg likte ikke den. Det er helt greit, men du skal smake først." Noen ganger så setter vi andre navn på maten, f.eks. fotballgrøt, det er rett og slett havregrøt. Tigersuppa med nudler er kræsja tomater, nudler og gulerøtter oppi. De sier jeg er øynene til tigeren da. Vi gjør litt ut av det. Barna spiser mye mer nå enn de gjorde før. (B-L.)

Ved skole B var det en uttalt regel at alle skulle spise opp maten de hadde fått, det var et prinsipp SFO-lederen hadde.

Eksempelet fra skole B var nok heller unntaket enn regelen. Ved skole A observerte vi at personalet gjorde svært lite for å overtale elevene til å smake dersom de ikke ville ha maten som ble servert. En av guttene avviste hele lapskaus-tallerkenen som ble satt framfor han, og han ble møtt med et forsiktig spørsmål fra den ansatte voksne om «Er du helt sikker på det? Bare en liten smak?» Da gutten fortsatte å riste på hodet, gikk den SFO-ansatte videre til neste bord. Totalt var det mange elever som takket nei til lapskausen denne dagen og kun spiste av flatbrødet som stod på bordet.

SFO-lederen på skole C mente at elevene i større grad måtte ha rett til å velge selv hva de ville spise, og at det hadde med medbestemmelse å gjøre. Viss de bare spiste syltetøy på skivene den dagen de fikk lov til det, så burde det være greit:

> Noe er sunt, noe usunt, at ikke alle blander seg i alt. Skal jeg blande meg opp i hva du spiser? For viss en får veldig mye innblanding i hva en har lyst på selv, så blir det litt stritt, det tenker jeg. (C-L.)

Informantene var gjennomgående lite opptatt av at de skulle bruke mye energi på å overtale elevene til å smake og spise. Med kort spisetid ved matbordet hadde de heller ikke tid til å prate med dem som ikke ville ha maten hver gang det oppstod en slik situasjon.

3.3.2. Mat som kastes

En av utfordringene som ble nevnt i forbindelse med SFO-måltidene, var at det ble kastet for mye mat. Ved skole A, der elevene fikk servert lapskaus observasjonsdagen, fikk vi bekreftet at elevene var raske til å hive restene i kompostbøttene når de ikke ville ha mer. (A-O.) Ved skole B refererte lederne til at når elevene hadde forsynt seg selv eller sagt hvor mye de ville ha, så skulle de også spise opp alt. Det var ikke akseptert at maten ble kastet.

> Hos oss er det litt strenge regler, alle må sitte ned og spise opp maten sin. Jeg er av den oppfatning at det du tar til deg selv, det skal du spise opp. Vi spør om de vil ha mye eller lite.
> I: Og da får elevene beskjed om å spise opp? Gjør de det?
> BL: De som går i andre, tredje og fjerde klasse, de spiser alt de får, for de har lært seg at sånn er reglene. Men det er jo en jobb å gjøre når de kommer i førsteklasse med å få dem til å skjønne at vi spiser opp maten vår.

Skole C og D som serverte mest brødmat og pålegg, mente at det ble kastet lite mat hos dem.

3.3.3. Praktisk organisering og varighet av måltidet

Som vi tidligere har beskrevet, hadde tre av de fire skolene organisert SFO-måltidet ved at elevene satt på benker langs langbord med plass fra 8 til 14 ved hvert bord. Her var jenter og gutter gruppert ved hver sine bord. Skole A hadde innredet spiserommet med småbord med fire elever ved hvert bord, og der var jenter og gutter blandet ved bordene.

Ved alle de undersøkte skolene ble elevene delt inn i grupper som spiste til forskjellige tider, eller også på forskjellige steder, slik tilfellet var ved skole D. (Se punkt 3.1.5.) Spisetidene varierte en del, men som regel kom de i gang med måltidet rundt kl. 13, slik at de måtte ha et ganske stramt tidsopplegg for å bli ferdige med all matservering i løpet av halvannen til to timer. Førsteklassingene spiste langsomt og

måtte nærmest jages fra bordet. Alle SFO-ene meldte om at de opplevde den situasjonen som litt stresset:

> Vi begynner kl. 13. 20. Da begynner første gruppe som er 1. klasse. Så er vi ferdig fem-ti over halv tre. I løpet av den tiden skal 120 barn spise. - Vi må pushe på noen for å få plass til nye, for at det ikke skal dra ut langt ut på ettermiddagen. (C-L.)

To av skolene (A og C) hadde ingen tydelig markering av når måltidet begynte, mens de ved skole B og D begynte bordsetet med sang når alle hadde satt seg.

Det vanligste mønsteret når det ble servert varm mat, så ut til å være at barna først satte seg ved bordet på anviste plasser, og at de deretter tok med seg fatet bort til kjøkkenbenken for å bli forsynt direkte på tallerkenen. Ved to av skolene ble det servert risengryn/havregrøt observasjonsdagen, og på begge steder var det en voksen som drysset sukker og kanel over grøtfatet. Elevenes stod i kø og ventet på sin tur. (B-O, D-O.)

Ved skole B stod to store boller med pølselapskaus klare på trillebordet da elevene satte seg, og to voksne gikk fra bord til bord og forsynte hver enkelt elev. (A-O.) Kald mat (brødskiver og pålegg) var enten satt ut på bordet før elevene hadde satt seg ned, eller de forsynte seg først og fant plassene sine ved bordene etterpå.

Varigheten av bordsetningene varierte. Skole B oppga at hver gruppe vanligvis satt ved bordet ca. en halv time iallfall vinterstid. Om sommeren gikk spisingen mye fortere. Vi observerte at mange var ferdige etter ca. 15 min og ga tydelige tegn til at de ville gå ut da.

På skole D var erfaringen også at det var vanskelig å holde elevene ved bordet de anbefalte 20 minuttene:

> Det er noen som er veldig kjappe med å spise ei brødskive. Noen av guttene blir fort ferdig, og for dem kan det bli lenge å vente. Det har vi faktisk snakka litt om, hvor lenge de skal vente. Det er jo da uroen kommer. Vi er blitt flinkere med det at de får gå ut. (D-L.)

Den samme erfaringen meldte skole A om:

> Vi har prøvd at alle skal sitte ca. 20 minutter, men det har ikke fungert. Det blir for mye uro. Noe av utfordringen er å få barna til å forstå at det er av betydning å sitte ved bordet. Jeg merker tendensen til at barn heller vil leke enn å sitte ved bordet. (A-R.)

Ved observasjonen ved skole A kom tredje- og fjerdeklassingene inn i spiserommet først. Alt foregikk i et ganske stort tempo. Etter 5- 8 minutter hadde nesten alle elevene gjort seg ferdige med maten og var på vei ut. Ett kvarter seinere kom første- og andreklassingene inn, og da var bordene klare for ny bordsetning. (A-O.)

3.3.4. Oppdekning og bordrekvisita

Alle spiserom i vår studie hadde enkel eller ingen borddekking, slik det går fram av tabellen nedenfor.

Tabell 10. Bordrekvisitter ved de fire SFO-ene

Skole A	**Skole B**	**Skole C**	**Skole D**
Glass, hvite tallerkener, stålbestikk, glasskaraffel til vann, respatex bordplate, ingen duk eller bordpynt	Glass, stålbestikk, tallerkener i hardplast, voksduk, ingen bordpynt	Glass, plastkniver, hardplast, kjøkkenpapir som underlag for maten. trebord uten duk, ingen bordpynt	Tallerkener og kopp av hardplast, stålbestikk, voksduk, ingen bordpynt

Skole A brukte lyse respatex-bord, mens skole B hadde dekt alle bordene med voksduk. Her var gardinene foran frontvinduene trukket for, slik at rommet ble ganske mørkt. Årsaken var at elever på skoleplassen utenfor hadde tendens til å forstyrre de som satt inne og spiste. Skole D hadde hvite voksduker på bordene. Det var heller ingen felles standard for servise og bestikk som elevene fikk utdelt ved de undersøkte skolene. På spørsmålet om elevene spiste av papptallerkener, svarte SFO-leder ved skole C:

> Nei, de har kjøkkenrull, to ark. Det tar de opp av en kurv og legger under. Og så har de kniver av hardplast. Fatet er den kjøkkenrullen. Om det er lov, må du ikke spørre meg om (ler). Men sånn er det. Så kaster de den, og så skal de kaste kniven bort til oppvasken når de går ut. Så har de vanlige glass. (C-L.)

3.3.5. Hygieneregler og bordskikk

Så langt vi kunne observere, hadde alle de fire SFO-ene regler for håndvask før elevene fikk sette seg ved bordet, men de var ikke like nøye med å følge med på om reglene ble overholdt. Ved skole B var det klare rutiner for håndvask. Vi observerte at hver enkelt elev først tok av seg skoene og hengte fra seg yttertøyet når de kom inn i spisesalen, og at de deretter gikk direkte bort til en av de to vaskerennene for håndvask og stilte seg opp i køen der. En elev hadde til oppgave å dele ut et stykke tørkepapir til førsteklassingene etter hvert som de kom bort til vasken. (B-O.)

På skole D fikk også alle førsteklassingene påminnelse om å vaske hendene, og der var vaskeservanten plassert i gangen utenfor spiserommet. Etter hvert som de kom inn, spurte en av de voksne: «Viss jeg lukter på hendene dine, lukter de såpe da?» Alle barna svarte bekreftende på det. Et tilsvarende opplegg fantes på skole A, mens skole C var mindre systematisk med å passe på at elevene vasket seg før de satte seg til bords. Det var praktisk vanskelig å kontrollere håndvasken:

> I: Har elevene noen regler om at de må vaske hendene før de skal spise?
> C-L: Ja, de skal vaske hendene først, men vi klarer ikke å kontrollere det godt nok, for vasken er ute i gangen. Så viss man har lyst å rynke på nesen, så er det bare å sette i gang. Sånn er det. [...] Jeg vet jo at det er flere som bare går rett inn. Men viss det er greit nok at vi sier til dem jevnt og trutt at de skal vaske hendene før de spiser, og så at noen vasker hendene, og noen gjør det ikke – da går det. Men hvis det ikke er greit nok, da må du drille og drille. Skal vi holde på med det da? (C-L.)

Den samme SFO-lederen kommenterte at det totalt sett var flere mangler i hygienen i kjøkken og spiserom, både fordi lokalitetene var uegnet for matservering, og fordi de ansatte ikke var påpasselige nok:

> På påleggsfatet ligger det en gaffel som de skal ta med. Men det er mange som tar med fingrene, helt sikkert. 20 unger som spiser i lag. Hvis man skal tenke hygiene, smitte, så er det jo en bombe, på en måte. (C-L.)

Gjennom intervjumaterialet fikk vi illustrert at ikke alle SFO-lederne tok hygieneinstruksjonene helt på alvor, særlig ikke når både skolen og foreldrene var kjent med at SFO-kjøkkenet egentlig ikke oppfylte hygienekravene til matservering. Det var derfor vanskelig å ha rutiner som det var vanskelig å følge.

Et annet interessant trekk i intervjumaterialet er at alle intervjupersonene ga uttrykk for at de ønsket og forventet at elevene skulle lære seg det de oppfattet som «bordskikk». Hva de enkelte la i begrepet, var ikke entydig, men det så ut til å omfatte normer om for eksempel ikke å grise med maten, å sitte rolig ved bordet, spise opp maten og å ta hensyn til andre:

> Så er dette med å kunne sitte sammen, det har noe med bordskikk å gjøre, å ha det trivelig rundt et måltid. (D-R.)

3.3.6. Elevenes og de voksnes sosiale roller i spisesituasjonen

Materialet fra de fire skolene tyder på at det ikke eksisterte felles normer eller oppfatninger av hva som skulle være de voksnes roller og oppgaver under måltidet.

Hva slags oppgaver de ansatte hadde, og hva som var forventet av dem, varierte fra skole til skole.

I begynnelsen av måltidet så det på alle SFO-ene ut til at de voksnes oppgaver i første rekke var knyttet til organisering: De ordnet matkøen, så til at alle fikk mat, sørget for at alle elevene fikk plass ved bordene. Det var de voksnes oppgave å korrigere negativ atferd og sørge for ro.

Under bordsetet observerte vi større variasjoner i rollene. Ved skole A så vi ingen voksne som satt ved bordet og snakket med elevene. De to voksne som var i rommet, hadde nok med å gå fra bord til bord og passe på maten hele tiden. De hadde det hektisk og kunne ikke sette seg ned ved ett bord. (A-O.)

Ved skole D ble det sagt at regelen var at det alltid skulle sitte en voksen ved bordet sammen med elevene under måltidet, men at det sjelden lot seg gjennomføre i praksis. Den viktigste oppgaven den voksne hadde, var da å prate og holde roen ved bordet.

> De ansatte skal sitte ved sitt bord under måltidet, prate med elevene, og så er det en som står og fyller på fatene, og en som serverer. Viss alle er på jobb, skal det gå. Men sånn som i dag er det mange syke, og da er det færre voksne i hvert rom. (D-L.)

Under flere observasjoner så vi at de voksne som til å begynne med satte seg ved bordet, ikke tok noe særlig initiativ til å få i gang samtaler, men reiste seg flere ganger for å ordne noe eller for å hente noe fra kjøkkenet. Dette bidro til at støynivået rundt bordet gikk opp. Det fikk den voksne til å komme med følgende utbrudd: «Veit dere hva? Nå var det mye bråk her, altså. Nå må jeg nesten holde meg for øra – nå ble det bedre.» Hun foreslo «stille-leken», som elevene straks var med på. Den varte i ca. 30 sekunder, før den ble avblåst, og ungene forlot bordet. (D-O.)

Ved skole C observerte vi en ansatt som kom inn og satte seg ned ved ett av bordene, men uten å ta av seg yttertøyet. Han småpratet litt medelevene som satt der, men etter et par minutter ropte han bort til SFO-leder: «Kan jeg gå ut igjen nå?» (C-O.)

Ved skole D kunne de ansatte som ønsket det, spise sammen med barna. For det ble de trukket med et bestemt beløp i måneden. Ved skole B hadde ikke de ansatte lov til å forsyne seg av maten, de skulle kun sitte ved bordet for å «gjøre det hyggelig ved måltidene». Ved skole C var det heller ikke lagt opp til at de voksne skulle spise sammen med barna, men det hendte at de tok med seg en skive fra lunsjen på vei ut i skolegården, fortalte SFO-lederen (C-L).

Observasjonene viste at det var store forskjeller i de voksnes forsøk på å få til samtale ved bordet. Når de lyktes i det, varte også måltidet lenger. Det gikk tydelig fram av observasjonene på skole D, der en av de voksne tok initiativ til flere samtaletema; det handlet om stjernetegn og kikkerter og om hva de skulle gjøre i påskeferien (D-L).

Ved de undersøkte SFO-ene hadde alle elevene instruks om å rydde etter seg ved bordet, dvs. skylle tallerkenen sin når de har hatt varm mat, og sette kopper og fat i oppvaskmaskinen. På skole B satte alle fra seg tallerkenene på en benk, og det samme så vi på skole A. Elevene på skole C satte fra seg glass og kniver på kjøkkenet og kastet papiret de hadde brukt som underlag for maten.

Siden elevene som regel kom rett fra undervisning og begynte SFO-dagen i spiserommet, var det vanskelig for personalet å ta med noen av dem i forberedelsen av maten. Men under måltidet og i ryddingen etterpå var det gjerne noen som spurte om de kunne få være med og gjøre noe.

> Vi har barn som hjelper til med å vaske av bordene og servere og sånn. Det er veldig populært å være med på serveringen av mat (B-L).

Til de kulturelle aspektene ved måltidet hører også den samhandlingen og interaksjonen som skjer elevene mellom når de sitter ved bordet. Ved to av skolene var elevene gruppert i jente- og guttebord, i de andre var de blandet. De ansatte refererte til at det fungerte bra. På observasjonsdagen kunne det se ut til at jentene lettere fikk i gang småsamtaler med dem som satt rundt, enn det guttene gjorde. Denne observasjonen kunne være tilfeldig. Det kunne se ut til at det var flere småsamtaler blant elevene i 2., 3. og 4. klasse enn blant førsteklassingene.

> Første-klassene, når de begynner om høsten, sitter veldig lenge. Plagsomt lenge for oss de første månedene. Men det tror jeg har litt med at de skal bli kjent og sitter og ser. De satt med vinduene og ser ut på lekeplassen på de store. De brukte veldig lang tid. (C-L.)

Til tross for at de fleste måltidene vi observerte, virket nokså hektiske, gikk det fram i mange intervju at måltidene også representerte trivsel og fellesskap:

> Litt sånn, på det hektiske så blir du kelner. Så har du slutten av måltidet når det dabber litt av. Da kan det være 5-7 stykker igjen som ler og tuller og prater og har det hyggelig, og noen sitter og spiser, og du prater litt med dem. Da er det hyggelig, veldig kjekt. (C-L.)

3.3.7. Utfordringer i forhold til kulturelle og religiøse hensyn knyttet til elevenes matvaner

Alle skolene hadde én eller flere elever i SFO med ikke-norsk etnisk bakgrunn. Vi ønsket å undersøke om, og eventuelt hvordan andre grupper matpreferanser og eventuelle matforbud ble tatt hensyn til og håndtert ved enkelte SFO-en. Det var

særlig forbudet mot svinekjøtt og påbudet om halal-kjøtt vi trakk fram når vi i intervjuene spurte etter hva slags utfordringer de hadde i enkelte elevgrupper.

> I lapskaus bruker jeg svinekjøtt. Enten så lager vi lapskausen på en annen type kjøtt, lam f.eks., eller så får de (muslimske elevene) lapskaus uten kjøtt. Så har vi en gryte til de som er muslimer, og en gryte til de som ikke er muslimer. Når vi har lam, får de halalkjøtt. Vi har alltid halalkjøtt i fryseren. Og har vi toast, så får de toast uten skinke eller salami. Da får de bare med ost. - Alle vi andre kan jo ikke innrette oss etter dem, det synes ikke jeg. Da gjør vi det slik at de som har behov for det, får det. (B-L.)

Skole A brukte minst mulig svinekjøtt og brukte i stedet okse, kylling og kalkun.

> Men vi kjøper halalpølser. - Heldigvis, av en eller annen grunn så er det ikke så mye dyrere. Nå vet jeg ikke akkurat hvor mye det koster, men det er så lite som kjøpes inn. Det er 5 barn. Så hvis jeg kjøper to pakker i uken, så er det ikke mer enn 60 kr. Det er det eneste de får som er halal. - De er jo veldig glad i pølser! Da får de gjerne innbakte pølser, de får lapskaus med pølser, en grønnsakssuppe med pølse oppi. Så kanskje tre ganger i måneden får de noe med pølse i. (A-L.)

I skole D hadde de lagt utgiftene til innkjøp av halal-kjøtt over på foreldrene:

> Noen skal ha halal-mat, og da har vi sagt at de må ta med seg pølser og sånt. Kyllingpølse kan de jo ikke spise pga. slaktemåten. En av de voksne hos oss er muslim, så hun har god greie på slike ting. (D-L.)

I vårt intervjuutvalg kom det dermed fram at de håndterte hensynet til minoritetgruppers matregler ganske forskjellig, og at det ikke eksisterer felles retningslinjer på dette området.

3.4. Skolenes ønsker og behov for informasjon om mat og måltider på skolen

3.4.1. Kjennskap til og oppfatninger om retningslinjer

Ved alle de fire utvalgs-skolene var de statlige retningslinjene for mat på skolen (Helsedirektoratet 2003) kjent, men ikke alle var like fortrolige med hva de enkelte punktene i retningslinjene inneholdt.

SFO-lederen ved skole B fortalte at hun hadde kjent til og brukt retningslinjene så lenge de har eksistert, men at mye av de kunnskapene hun hadde i dag, hadde hun hentet på egenhånd.

> Ja, dette er absolutt noe av det vi er innunder. Lenge før det kom på banen, så tilbød vi ekstra lett melk, ikke bare lett melk. Det er min greie, at

> jeg er veldig opptatt av det personlig. Det er derfor det er blitt som det er blitt. Da var det mange foreldre som spurte hvor vi hadde kjøpt den. Den var i butikken, men det er ikke så vanlig. (B-L.)

En av intervjupersonene foreslo at retningslinjene kunne deles ut i brosjyreform ved skolestart hvert år, men føyde til at «jeg har ikke sånn veldig behov for det, men det kunne vært greit nok liksom» (B-R).

På spørsmålet om retningslinjene burde gjøres mer forpliktende, og heller komme i form av påbud, svarte alle at det var de i mot. Det ville frata skolene retten til å gjøre egne valg. Motstanden mot alt som inneholdt pålegg eller tvang, var tydelig:

> Det er kjempeviktig at ikke noe blir tredd nedover hodet på oss. (A-R.)

> Jeg er ikke så veldig for lovpålagte ting, men jeg synes at enhver som jobber i en institusjon, barnehage/skole, bør følge med såpass mye i tiden om hva som er sunt eller ikke. Retningslinjer må det være, men ikke nødvendigvis lovpålagt. (B-L.)

Rektor ved skole D mente at det gode med retningslinjer var at skolene var ansvarlige for å lytte til rådene fra helsemyndighetene, og på den måten kunne styre unna alle mulige motepregede innfall om hva som kunne bringe god helse.

> Om innholdet, i forhold til hva som er sunn og godt kosthold, det ser jeg at det er lurt det er retningslinjer på. For ellers så tenker jeg at de tusen blomster blomstrer hele veien, og det blir det ikke noe ende på hva som kan bringe god helse. (D-R.)

Det ble understreket at retningslinjer aldri måtte være strengere enn det som var mulig å praktisere:

> Jeg skulle ønske at vi kunne tilby, at det ble en retningslinje at vi skulle hatt et samlet måltid om dagen som skolen kunne tilby, men da må vi også ha mulighet til å kunne klare å gjennomføre det. Det går ikke an å innføre retningslinjer uten at vi har mulighet til å gjennomføre det.

> Når det står at skolemåltidet bygger på at elevene har matpakker, og at skolen tilbyr melk, frukt, grønnsaker og mat til dem som ikke har med seg matpakke hjemmefra, så tenker jeg at det er jo en utfordring. For hvordan fanger man dem, da? Akkurat i forhold til det som ligger her, jeg ser jo at det er lurt med noen retningslinjer. Men jeg er opptatt av ikke å skape falske forventninger, det må være realistisk i forhold til hva vi kan få til. (D-R.)

3.4.2. Skolenes behov for informasjon og materiell om mat og måltider på skolen

Både rektorene og SFO-lederne mente i hovedsak at de ikke hadde behov for mer skriftlig veiledningsmateriell om skolemåltidet enn det som er tilgjengelig i dag. SFO-leder ved skole B ønsket i stedet at det ble satset på å gi et visst kurstilbud til de ansatte, for eksempel kurs som la vekt på hva en kunne lage til mange uten altfor mye arbeid og for store kostnader. Det gis eksempel på et vellykket matlagingskurs de har vært med på.

I tillegg ville større tilgang på gode oppskrifter og kokebøker også være positivt og ekstra viktig for dem som ikke kunne så mye om matlaging. Konkrete titler ble ramset opp. I tillegg ble det ofte nevnt at skolene gjerne brukte gratis materiell fra opplysningskontorene for å få ideer. (C-L.)

> Så surfer jeg på nettet. I tillegg er jeg en habil kokk, så jeg skjønner hva som skal til for at maten skal blir god, men ikke for krydret (B-L).

Det var oppskrifter og idemateriell som ble nevnt hyppigst i intervjuene:

> Jeg vet i grunnen ikke. Hvis det skal settes større fokus på mat i skolen, tror jeg det ville hatt enda større effekt dersom en kunne henvise til nettsiden eller hjemmesiden, brosjyrer eller oppskrifter. (A-R.)

> Jeg tenker jo oppskrifter og inspirasjon i forhold til det man ofte er på jakt etter er, hvordan gjør andre det. Gode tips og ideer til hvordan man kan drive med den type tilrettelegging. Alle bør jo ikke finne opp kruttet. Det tror jeg ville blitt godt mottatt her i hvert fall. (D-R.)

3.4.3. Skolematens plass i en framtidig skole

Rektorene ved alle fire skoler ga uttrykk for at ønskesituasjonen for dem ville være å kunne tilby et måltid for alle elevene på skolen:

> Jeg tenker at i en framtidig skole at det burde være matservering, gjerne et varmt måltid. At de hadde fått det. Det ville vært veldig bra synes jeg. Jeg tenker at det hadde vært veldig godt. (A-R.)

> Jeg skulle ønske at vi hadde plass til å ha ordentlige måltider for alle ungene. Slik at de forbandt det med å sitte ned og spise som noe sosialt, avslappende. Avslappende i den forstand at det er ro. Ro og hyggelig. Det skulle jeg gjerne hatt. (i) For jeg ser jo at vi er jo litt sånn ødeland i forhold til våre naboland i forhold til måltider i skolen. Så jeg skulle gjerne ønske at vi kunne tilbudt måltider. For jeg tenker at det er en sosial samhandling som er viktig. Og ikke minst det å kunne påvirke positivt hva som er god mat.

> I: Men et gratis måltid i skolen, skulle det være en lunsj eller frokost i din idealskole?
> R: Jeg er veldig opptatt av frokost, men samtidig så tror jeg at jeg ville valgt lunsj. Rett og slett i forhold til den sosiale biten, den pausen en kan ha midt på dagen. Og hvis vi hadde fått til lunsj, så tenker jeg vi kunne gitt de som trenger det, frokost også. Synergieffekt. (D-R.)

Men samtidig ble det sagt at skolen ikke skulle overta foreldrenes ansvar for å gi barna sunn mat.

> Jeg er veldig opptatt av foreldre-hjem-samarbeid, men jeg ser jo også at foreldrene har veldig høye forventninger til hva vi kan klare å få til for barna deres. Noen ganger så tenker jeg at de tenker at vi egentlig burde overta alt det sunne og riktige, og så får de gjøre som de vil hjemme, men da har de i vert fall legitimitet i at ungene har fått sunt i løpet av dagen. Jeg har ikke lyst at det skal bli sånn heller, altså det er foreldrene som har ansvaret. (D-R.)

I spørsmålet om hva som skulle til for å realisere skolemåltid for alle, fikk vi til svar at i første rekke ville det kreve bedre spiseroms-fasiliteter og økning i matbudsjett og personale.

> Noen hadde også forslag til organisering av driften:
> Og så skulle jeg gjerne hatt noen sånne små elevbedrifter, for eksempel at vi hadde hatt også fasiliteter som gjorde at vi kunne hatt elever som lagde mat til andre elever, altså bruke elevene aktivt, for eksempel mat- og helse, at vi kunne brukt det aktivt i forhold til å laget flere måltider på skolen. (D-R.)

4. Oppsummering

Resultatene viser at mat- og måltidstilbudet i SFO ble oppfattet som viktig i alle fire skolene, men at det ikke var noen av dem som hadde formulert skolemåltid for alle elevene som et spesielt satsingsområde, og de hadde heller ikke hatt noen plan om å tilby mat til elever på alle klassetrinn. De begrunnet det med at det verken var økonomi eller fasiliteter til å tilby et måltid til alle elevene.

Ingen av skolene hadde greid å gjøre mattilbudet selvfinansierende gjennom foreldrebetaling, og det virket som skolene kvidde seg for å høyne avgiften for mat, fordi den kom i tillegg til SFO-avgiften foreldrene betalte. Foreldrebetalingen for maten var i snitt lavere enn det som var tilfelle i Sør-Trøndelag i 2007 (Fylkesmannen

i Sør-Trøndelag, 2007). Den vanligste måten å finansiere matserveringen ved undersøkte SFO-ene så dermed ut til å være å kombinere SFO's egne rammemidler med foreldrebetalingen for maten. Dette samsvarer også med resultatene i skolemat-undersøkelsen i Nord-Trøndelag (Haugset & Nossum, 2012).

Skolene i utvalget vårt så i liten grad ikke behovet for å ha personale med matfaglig kompetanse til å servere mat og være ansvarlige for mattilbudet. Den vanligste løsningen var å gi oppgaven med maten til den eller de i personalet som likte å lage mat. Våre funn stemmer godt overens med det som kom fram i evalueringsrapporten til Kvello & Wendelborg om SFO i 2003, nemlig at det ikke ble stilt noe særlig krav til formalutdannelse for ansettelse i SFO. De fant at kun 8,8 % av SFO-ansatte hadde pedagogisk utdanning, og at matfaglig utdanning var ikke nevnt i det hele tatt. Flertallet av rektorer mente personlig egnethet er tilstrekkelig. (Kvello & Wendelborg, 2003). Studien fra Sør-Trøndelag i 2007 fant også at personalet manglet kunnskap om mat og måltidsforståelse, og at tre fjerdedeler av personalet ikke hadde noen formell utdannelse innen ernæring og kosthold. (Fylkesmannen i Sør-Trøndelag, 2007.) Norge skiller seg derved fra eksempelvis Sverige, hvor over 60 % av ansatte i fritidshjem har høgskoleutdannelse (Kvello & Wendelborg, 2003).

Det manglet mye på at kjøkken- og spiseroms-fasilitetene ved skolene var funksjonelle nok til å tilby mat til mange på en gang. Små kjøkken med enkle komfyrer og spiserom, som på et par av skolene var fordelt på to bygninger, gjorde at personalet brukte uforholdsmessig mye tid på å avvikle måltidet.

Skillet i mattilbudet gikk mellom det å servere kald eller varm mat, og det så ut til at varm mat var mest populært blant elevene og foreldrene, slik det kom fram i tilbakemeldinger fra barn og foreldre ved skole B. (B-L.) Det kan ha sammenheng med at varm mat ofte i vanlige folks oppfatninger blir framstilt som mer smakfull enn kald mat. For eksempel omtales varm mat som «mer ernæringsriktig komplett» enn matpakke med brød og pålegg på nettsidene til foreningen *Skolematens venner*. [6] Dette står i kontrast til tidligere generasjoners helseopplysning, slik vi for eksempel kjenner det fra Carl Schiøtz' arbeid på 1920-tallet med å erstatte den varme, kokte maten med grovt brød og rå grønnsaker. (Bugge, 2007.)

Av varm mat tilbød skolene tradisjonelle middagsretter av kjøtt, fisk og poteter. Bruken av fisk og annen sjømat var liten i forhold til kjøtt og farseprodukter av kjøtt. Det var tydelig knyttet prestisje til å produsere maten «fra grunnen av», slik at ferdigprodukter og halvfabrikata fikk dårlig omtale. Samtidig ble det kastet mer av den varme maten, noe som også er blitt bekreftet i andre undersøkelser. (Holthe, Wergedahl, Fossgard & Aadland, 2013.)

[6] http://www.skolematensvenner.no 10.10.2013.

Kald smørelunsj var likevel det mest utbredte serveringstilbudet og ble brukt ved alle skoler 1-4 ganger per uke. Søte pålegg som syltetøy ble i alle skolene avgrenset til en eller to dager per uke. Prisen var avgjørende for hva slags påleggssorter det hadde råd til å kjøpe inn. Trange matbudsjett fikk SFO-lederne lett til å gå på akkord med ønsket om å holde god kvalitet på maten.

Felles for de fire skolene var at de var fornøyd med det mattilbudet og matserveringen de hadde, og at de hadde lyktes ut fra de rammene de hadde. De hadde samtidig nokså individuelle oppfatninger av hva de la i at det var bra eller sunt.

Videre viste resultatene fra de fire skolene at de organiserte måltidene til omtrent samme tid på dagen, og med samme varighet. Det var få eksempler at måltidet varte mer enn 15 minutter. Barna satt til bords på anviste plasser. I den kvantitative undersøkelsen til Lien & Staib (2013) konkluderte forfatterne med at mye tydet på at barn som deltok på SFO/AKS hadde tilstrekkelig tid til å spise måltidene.

Tatt i betraktning at Retningslinjene for skolemåltidet vektlegger betydningen av å skape »et trivelig spisemiljø», var det overraskende at det ble lagt så liten vekt på oppdekning og hvordan bordet så ut.

Alle case-skolene hadde regler for hygiene og håndvask for elevene før maten og enkle bordskikk-regler som skulle følges. Det gikk fram av materialet at de SFO-ansvarlige regnet de sosiale aspektene ved måltidet som viktige, men at de ikke hadde klare oppfatninger om hvordan de skulle oppnå en best mulig velfungerende måltids-situasjon. Materialet fra de fire skolene tyder på at det ikke eksisterte klare felles retningslinjer for hvordan de voksne skulle opptre under måltidet. Dels fungerte de voksne som tilsynsvakter, dels som initiativtakere til samtalen ved bordet. Vi observerte at de voksne i liten grad tok del i måltidet ved å spise sammen med barna, eller ved å sitte i ro ved bordet under hele måltidet. Mye tyder på at de sosiale aspektene ved måltidet ikke blir vurdert som like viktige som de ernæringsmessige av de SFO-ansatte. Ettersom det i nyere barnehageundersøkelser er det blitt påvist at nettopp måltidsfellesskapet mellom barn og voksne representerer en svært viktig arena for barns sosiale læring (Bae, 2009, Tholin & Jansen, 2011), er dette en også i enda sterkere grad enn nå burde trekke inn i SFO-måltidet også.

At de fysiske rammene og måten måltidet er organisert på, har stor betydning for de sosiale prosessene som skjer i løpet av skolemåltidet, kom også fram i en undersøkelse av spisemiljøet ved to norske og to finske skoler (Ryslett, 2007).

Studien bekreftet også at skolene hadde funnet praktiske ordninger for hvordan de skulle håndtere utfordringene med grupper som har spesielle behov, men at de heller ikke på dette punktet hadde felles retningslinjer som ble fulgt.

Resultatene viser at de nasjonale retningslinjene for skolemåltidet (Sosial- og helsedirektoratet, 2003) var relativt lite synlige på skolene, selv om informantene sa at innholdet var kjent for dem. Når Lien & Staib (2013) fant at under halvparten av SFO/AKS-lederne hadde kjennskap til retningslinjene for skolemåltidet, er trolig det et mer korrekt bilde av situasjonen. Alle rektorene mente det var både ønskelig og viktig med nasjonale retningslinjer for mat og måltid, men det var ingen av de spurte som ønsket at myndighetene skulle gjøre retningslinjene for skolemåltidet mer forpliktende og lovpålagte enn de allerede er.

Begrunnelsene for menyvalg og vareinnkjøp så ut til å basere seg mer på egne erfaringer og oppfatninger om kosthold enn på myndighetenes kostråd. SFO-lederne stod for innkjøpene.

Både rektorene og SFO-lederne mente at det heller ikke var behov for enda mer informasjonsmateriell om ernæring enn det de allerede hadde tilgang til. De kjente til hva slags matvarer som helst skulle tilbys, og ikke minst hva de ikke skulle tillate. Det var likevel økonomien som avgjorde hva de kjøpte inn. Skolene ønsket seg i første rekke flere kurstilbud om mat for SFO-personalet og større tilgang på oppskrifter på mat som kunne lages for en rimelig kostnad til mange på kort tid.

Undersøkelsen viser at noen innsatsfaktorer synes å være spesielt viktige for å sikre en god måltidsordning. Matkompetanse blant SFO-lederne og de andre ansatte har vært nevnt og i tillegg økt bemanning for å gjennomføre måltidene på en slik måte at de fungerer som sosiale fellesskap mellom barn og voksne. Minimumskvaliteter i kjøkken og spiselokaler må oppfylles. Økonomi er en annen viktig innsatsfaktor. Skal en kunne bruke gode råvarer i matlagingen, er en avhengig av å ha noe større innkjøpsbudsjett enn en har i dag. Rektors rolle og samarbeidet innen skoleledelsen er også avgjørende faktorer for å lykkes med å gi et godt mattilbud.

Den kvalitative studien av fire SFO-er har både styrker og svakheter som det må tas hensyn til når dataene tolkes. En klar styrke ved studien er at det ble brukt både intervjuer og observasjoner i datainnsamlingsarbeidet. Fordelen med delvis åpne intervju er at en kan få mer innsikt i hva informantene mener med begrep som «sunn mat», «felles regel/norm for tilsyn under måltidet», eller i hva som er ment når de tar «spesielle hensyn» til barn fra andre kulturer.

Observasjonene var den viktigste inngangen til å få kunnskap om hvordan matservering og måltid foregikk i praksis, for eksempel om hvor lang tid elevene faktisk brukte på å spise, eller om hvordan de voksne oppførte seg i spisesituasjonen.

Ettersom observasjonene bare foregikk i løpet av en times tid på hver skole, er det grunn til å være varsom med å dra slutninger på grunnlag av det vi så. En annen svakhet ved studien er at det var kun fire skoler som inngikk i materialet. Våre funn kan ikke si noe generelt om mat- og måltidstilbudet i skolefritidsordninger rundt i landet, men har styrken sin i at variasjonene i praksisene kommer tydeligere fram. En kvalitativ studie bidrar derfor med kunnskap om et område som har vært lite utforsket.

5. Referanser

Bae, B. (2009). Samspill mellom barn og voksne ved måltidet. Muligheter for medlæring? *Nordisk barnehageforskning 2* (1), 3–15

Bugge, A.B. (2007). Ungdoms skolematvaner. Refleksjon, reaksjon eller interaksjon. Rapport nr. 4. Oslo. http://www.sifo.no/files/file71475_fagrapport_2007-4_ungdoms_skolematvaner_-_web.pdf

Haugset, A.S. & G. Nossum (2012) *Skolemåltider i Nord-Trøndelag. En kartlegging av matservering ved grunnskoler, videregående skoler og skolefritidsordninger.* Steinkjer: Trøndelag forsking og utvikling. Rapport 2012:6

Helse- og omsorgsdepartementet. (1995). Forskrift om miljørettet helsevern i barnehage og skoler mv.. Oslo: Helse- og omsorgsdepartementet

Holthe, A., H. Wergedahl, E. Fossgard, E. Aadland, L.Bakke (2013, innsendt). Sjømat i skolemåltidet - en intervensjon Skriftserien. Bergen: Høgskolen i Bergen.

Fylkesmannen i Sør-Trøndelag (2007). *En kartlegging av mat og måltider i SFO i Sør-Trøndelag.* Trondheim: Fylkesmannen i Sør-Trøndelag.

Jacobsen, D.I. (2005). Hvordan gjennomføre undersøkelser? Innføring i samfunnsvitenskapelig metode. 2. utgave. Kristiansand: Høyskoleforlaget.

Kvello, Ø. og C. Wendelborg (2003). Skolefritidsordningen – så ille som sitt rykte? Resultater fra den nasjonale evalueringen av skolefritidsordningen: Status og utfordringer *Barn* nr. 4 2003:59-75.

Klepp, K-L. og C. Dorddoye, E.M. Forsberg, B.A Halkjelsvik, G.Haug, C.R. Holmen (2006). *Skolemåltidet i grunnskolen- kunnskapsgrunnlag, nytte- og kostnadsvirkninger og vurderinger av ulike skolemåltidsmodeller.* Rapport fra en

arbeidsgruppe nedsatt av Kunnskapsdepartementet. Oslo http://www.regjeringen.no/upload/kilde/kd/rap/2006/0008/ddd/pdfv/284882-skolemaltid_26.06.06.pdf

Lov om grunnskolen og den vidaregåande opplæringa (Opplæringslova) (1998). Kunnskapsdepartementer.http://lovdata.no/dokument/NL/lov/1998-07-17-61

Ryslett, K. (2007.) Skolemåltidets sosiale og pedagogiske betydning i Norge og Finland - en komparativ studie. *Mat og helse i skolen*

Sosial- og helsedirektoratet. (2003). Retningslinjer for skolemåltidet i grunnskole og videregående skole. Oslo: Sosial- og helsedirektoratet. http://helsedirektoratet.no/publikasjoner/retningslinjer-for-skolemaltidet/Publikasjoner/retningslinjer-for-skolemaltidet.pdf

Statistisk Sentralbyrås nasjonale informasjonssystem Kostra Oslostatistikken og Utdanningsdirektoratet. Levekår i tidsperioden 2007-2010 på bydelsnivå. (KommuneStatRapportering)

St. meld. nr. 40 (1992-93). ..v*i smaa, en Alen lange. Om 6-åringer i skolen – konsekvenser for skoleløpet og retningslinjer for dets innhold.*

St.meld. nr. 55 (1996-97) *Om skolefritidsordningen* og Ot.prp. nr. 60 (1997-98 Opplæringsloven

Tholin, K.R. & T.J. Jansen (2011). Demokratiske samtaler i barnehagen? *Nordisk barnehageforskning*, vol 4 nr. 2 s.103–114

Utdanningsdirektoratet 2013. http://www.udir.no/Tilstand/Utdanningsspeilet/Utdanningsspeilet/Utdanningsspeilet-2013/1-Fakta-om-grunnskole-og-videregaende-opplaring/19-Skolefritidsordning-SFO/

Vedlegg 1.

INTERVJUGUIDE – REKTOR - BARNESKOLER

I dette forskningsprosjektet ønsker vi å fokusere på mat og måltidssituasjoner i SFO. Denne skolen er en av flere skoler som deltar i forskningsprosjektet. Vi er først og fremst opptatt av å høre dine erfaringer og oppfatninger.

Introduksjon

Deltakelsen i intervjuet er helt frivillig og du kan når som helst trekke deg fra intervjuet. Før intervjuet kan starte må jeg ha muntlig samtykke fra den som deltar i intervjuet.

I: Er det i orden at jeg gjør lydopptak?

Jeg tenkte at vi først skulle snakke om …

Om skolen

1. Kan du si litt om skolen (antall elever, klasser, fasiliteter knyttet til mat og måltider)?
2. Hva har dere gjort på skolen for å skape gode rammer for mat og måltider?
3. Er mat og måltider omtalt i skolens plandokumenter, på skolens nettsider eller har dere egne kostholdsgrupper?
4. Har dere hatt spesielle satsinger på mat og måltider her på skolen?
5. Er temaet
6. Har dere arbeidet med temaet mat og måltider i personalgruppen?

Om mat og måltidstilbudet på skolen

1. Hvilke mat og måltidstilbud har dere på skolen? (medbrakt, servert, klokkeslett, varighet, hvor måltidene inntas, for hvem)
2. Har dere tilbud om skolemelk/skolefrukt (hvorfor/hvorfor ikke, hvordan er melk/skolefrukt organisert)
3. Hvilken rolle har de ulike ansattgruppene i forbindelse med mat og måltider (ledere, lærere, assistenter, helsesøster)
4. Hvilken rolle har elevene i forbindelse med mat og måltider på skolen?
5. Hvilke føringer får du som rektor fra skoleeier når det gjelder mat og måltider?
6. Er forhold knyttet til mat og måltider i skolen tema i skolens ulike råd (personalet, fau, elevråd osv.)? I så tilfelle hva er en opptatt av?
7. Opplever du som rektor spesielle utfordringer knyttet til mat og måltider i skolen?

Om mat og måltidstilbudet i SFO

1. Hvem er det som bestemmer hvilken mat som skal tilbys på SFO?
2. Hvordan finansieres mattilbudet på SFO?
3. Hvordan organiserer dere innkjøp av mat til SFO?
4. Hva mener du som rektor er viktig når det gjelder mattilbudet på SFO?
5. Hva mener du som rektor er viktig når det gjelder måltidssituasjonene på SFO?
6. Hva er det som gjør at dere som skole har lykkes med å etablere et fast SFO måltid?
7. Opplever du som rektor spesielle utfordringer i forhold til mat og måltidssituasjoner i SFO? (økonomi, tid, fasiliteter, kompetanse, holdninger og oppfatninger hos ansatte/elever/foreldre, alderssammensetning i gruppen)
8.
9. Har du sammenlignet mat og måltidstilbudet på SFO hos dere med andre SFO-er, - og i så tilfelle, hvordan vurderer du deres tilbud?

Skolens behov på matområdet

Myndighetene arbeider nå med en revisjon av retningslinjer og materiell knyttet skolens rolle på mat og måltidsområdet (skolemåltidet).

1. Hvilke tanker gjør du deg om mat og måltider i en fremtidig skole (målgruppe –alle /utsatte grupper)?
2. Hva mener du skal til for å kunne oppnå dette ved din skole (rammebetingelser, kompetanse, klare styringssignaler)?
3. Vi har i dag nasjonale retningslinjer for skolemåltidet (vises frem). Mener du denne type retningslinjer er hensiktsmessige? Bør de være mer eller mindre forpliktende?
4. Her er eksempler på en del veiledningsmateriell som er utarbeidet i forbindelse med skolemåltidet (eksempler fra Norge og Danmark). Har dere behov for veiledningsmateriell – tilfelle hva (materiell rettet mot elevene, materiell rettet mot foreldrene, materiell rettet mot hele personalet, materiell rettet mot SFO personale eller materiell rettet mot de ansatte med særlig ansvar for mat og måltider)?

Er det noe mer du mener bør komme frem før vi avslutter intervjuet?

Vedlegg 2.

INTERVJUGUIDE – SFO-LEDER

I dette forskningsprosjektet ønsker vi å fokusere på mat og måltidssituasjoner i SFO. Denne skolen er en av flere skoler som deltar i forskningsprosjektet. Vi er først og fremst opptatt av å høre dine erfaringer og oppfatninger.

Introduksjon

Deltakelsen i intervjuet er helt frivillig og du kan når som helst trekke deg fra intervjuet. Før intervjuet kan starte må jeg ha muntlig samtykke fra den som deltar i intervjuet.

I: Er det i orden at jeg gjør lydopptak?

Jeg tenkte at vi først skulle snakke om …

Om SFO

1. Kan fortelle om SFO hos dere (antall barn, voksne, tidsrammer, pris, organisering og innhold)
2. Kan du fortelle hvordan dere organiserer mat og måltider på SFO (hvilke måltider, når og for hvem)?
3. Er det noen i personalet tilknyttet SFO som har god kompetanse på mat og måltider?
4. Har dere gjennomført spesielle kompetansehevingstiltak blant de ansatte?
5. Er mat og måltider tema som diskuteres blant de ansatte på SFO eller på skolen ellers (foreldremøter, kostholdsgrupper)?

Om mattilbudet på SFO

8. Hvilken mat tilbyr dere?
   (varm/kald, matvaregruppene, hva tar dere hensyn til, utfordringer i forhold til enkelte elevgrupper)
9. Hvem er det som bestemmer hvilken mat som skal tilbys på SFO?
   (rektor, SFO-leder, matansvarlig, foreldre, er det enighet om tilbudet)
10. Hvordan organiserer dere innkjøp av mat til SFO (hvem bestiller, hvor kjøper dere, hvem leverer)?
11. Hva er viktig når dere kjøper inn mat (kvalitet, pris, leveringsform, leveringshyppighet, lokal mat)
12. Hvem er det som kjøper inn og lager til maten på SFO?
13. Hva mener du som SFO-leder er viktig når det gjelder mattilbudet på SFO?

Om måltidene på SFO

14. Hvordan er måltidet på SFO organisert?
15. Hvilke roller eller oppgaver har de ansatte før, under og etter måltidet?
16. Hvilke roller eller oppgaver har elevene før, under og etter måltidet?
17. Hva mener du som SFO-leder er viktigst når det gjelder måltidssituasjonene på SFO?

18. Hva er det som gjør at dere som skole har lykkes med å etablere et fast SFO måltid?
19. Opplever du som SFO-leder spesielle utfordringer i forhold til mat og måltidssituasjoner i SFO?
    (økonomi, tid, fasiliteter, kompetanse, holdninger og oppfatninger hos ansatte/barn/foreldre, alderssammensetning i barnegruppen)
20. Har du sammenlignet mat og måltidstilbudet på SFO hos dere med andre SFO-er, - og i så tilfelle, hvordan vurderer du deres tilbud?

Skolens behov på matområdet

Myndighetene arbeider nå med en revisjon av retningslinjer og materiell knyttet til skolens rolle på mat og måltidsområdet (skolemåltidet).

5. Hvilke tanker gjør du deg om mat og måltider i en fremtidig skole (målgruppe- alle/utsatte grupper)?
6. Hva mener du skal til for å kunne oppnå dette ved din skole (rammebetingelser, kompetanse, styringssignaler)?
7. Vi har i dag nasjonale retningslinjer for skolemåltidet (vises frem). Mener du denne type retningslinjer er hensiktsmessige? Bør de være mer eller mindre forpliktende?
8. Her er eksempler på en del veiledningsmateriell som er utarbeidet i forbindelse med skolemåltidet (eksempler fra Norge og Danmark). Har dere behov for veiledningsmateriell – tilfelle hva (materiell rettet mot elevene, materiell rettet mot foreldrene, materiell rettet mot hele personalet, materiell rettet mot SFO personale eller materiell rettet mot de ansatte med særlig ansvar for mat og måltider)?

Er det noe mer du mener bør komme frem før vi avslutter intervjuet?

Vedlegg 3

Observasjon av måltidet i SFO

Observasjon *før* måltidet kommer i gang	
Matproduksjon. • Hvor er maten laget • Beskriv produksjonssted(utstyr og fasiliteter) • Hygiene • Hvem har laget maten • Tid	
Mat og drikketilbud • Hvilke mat og drikketilbud tilbys • Hvilke valg har elevene	
Organisering av måltidet • Beskriv spisested • Beskriv pådekking • Barnas deltakelse før måltidet, ulikheter mellom jenter/gutter, aldersgrupper	
Rutiner før bordsetet • Håndvask • Andre?	

Observasjon *under* måltidet	
Notér tidspunkt for måltidsstart. Noter når måltidet sluttet Antall elever i rommet Antall voksne i rommet	
Ritualer før spising • Sitter barna? • Synger de før maten? • Leser de voksne, eller snakker de før maten?	

Spiseorganisering – hvordan foregår det? • Hvordan presenteres maten (verbalt, etter/før barna har satt seg) • Beskriv om elevene forsyner seg selv, får utdelte porsjoner, vil ikke ha noe e.l. • Hvilken mat velger elevene, synes noe å være spesielt populært/upopulært • Anslå vanlig porsjonsstørrelse • Korrigeres eller motiveres barna i forbindelse med maten • Hva forsyner de seg av? Hva velger de vekk?	
De voksnes plass ved bordet - • Hvor mange voksne sitter ved bordet? • Har de voksne faste plasser ved bordet? • Sitter de voksne rolig? • Er det voksne som går til og fra? • Er det voksne som står ved bordet, rundt/bak elevene? • Oppfatter du de voksne som aktive deltakere eller som tilskuere i måltidet?	
Elevenes plass ved bordet - • Sitter elevene på faste plasser? • Er elevene opptatt av hvem de sitter ved siden av? • Sitter de stille før de begynner å spise? • Antall elever rundt bordet	