

# Skolmåltidsverksamheten<sup>1</sup>

Av Förste konsulent *Ebba Virgin*

1946 års vårriksdag beslöt, att från och med höstterminen 1946 alla skoldistrikt skulle kunna erhålla statsbidrag till skolmåltider vid folk- och fortsättningsskolor. Detsamma skulle gälla kommunerna för anordnande av skolmåltider vid statliga och högre kommunala skolor samt yrkesskolor med heldagsundervisning.

Innan de nuvarande bestämmelserna trädde i kraft fick ca 81.000 barn skolmåltider med statsbidrag. Höstterminen 1956 uppgår antalet elever, som får skolmåltider enligt de nya bestämmelserna, till nära 700.000, därav ca 630.000 vid folkskolor, ca 67.000 vid statliga och högre kommunala skolor och 3.000 vid yrkesskolor, dvs ungefär 75 procent av lärjungarna vid folkskolorna och ungefär 40 procent av eleverna vid högre skolor.

För att statsbidrag skall erhållas, måste följande villkor uppfyllas:

Skolmåltiden skall bestå av smörgås och mjölk samt en lagad rätt.

Skolmåltiden skall stå öppen för alla lärjungar, som önskar delta däri.

Skolmåltiden skall vara kostnadsfri.

Lokalerna skall vara lämpliga.

Personalen skall vara fri från sjukdom, lyte eller svaghet, som innebär hälsofara för eleverna eller hinder för tjänstens skötande.

Dessutom finns det en bestämmelse om den ersättning, som i vissa fall kan utgå till lärare, som ser till eleverna vid skolmåltiderna.

Skolöverstyrelsen har i samråd med Medicinalstyrelsen och Statens institut för folkhälsan utarbetat broschyren *Kosthållet vid skolmåltider*, som alla skolor med skolmåltider kostnadsfritt erhåller. Denna broschyr innehåller uppgift om vilka krav, som bör ställas på skolmåltiderna. Kosten bör vara så sammansatt, att barnen genom skolmåltiden kan få halva sitt dagsbehov av äggviteämnen, mineralämnen och vitaminer samt en tredjedel av sitt kaloribehov.

Kosten vid skolmåltiderna skall vara av den

typ, som vi svenskar är vana att äta mitt på dagen. Som lagad rätt passar de flesta av de rätter i svensk husmanskost, som användes till lunch eller som förrätt vid middagar. I broschyren finns typmatsedlar för olika årstider och recept på de lagade rätter, som föreslås. Typmatsedlarna behöver inte i detalj följas. Matsedeln kan av sakkunnig person anpassas efter förhållandena på orten, men måltiderna skall ha den standard, som anges genom broschyren. I av Skolöverstyrelsen utfärdade anvisningar om den lokala organisationen av skolmåltidsverksamheten rekommenderas, att en särskild skolmåltidskommitté har hand om den omedelbara ledningen av skolmåltidsverksamheten på en ort. Överstyrelsen anser, att i en skolmåltidskommitté skolläkare eller skolsköterska bör vara ledamot. Till kommitténs uppgifter brukar höra att fastställa matsedlar för skolmåltiderna. Det är bland annat därför, som det är värdefullt med en skolläkare i kommittén.

Under en övergångsperiod har på grund av lokalsvårigheter skoldistriktet rättighet att servera oslofrukost. Denna skall bestå av mjölk, smörgås och en rå frukt eller grönsak. Till någon smörgås skall ost användas som pålägg. Annars kan vilket pålägg som helst användas, bara det är mättande. Också gröt eller välling kan under en övergångsperiod serveras. Har man möjlighet att koka gröt eller välling, kan man emellertid också åstadkomma en del andra rätter, som är lämpligare, bland annat en del soppor och så kallade gryträtter. Statsbidraget är lägre till oslofrukost och gröt/vällingfrukost än till frukost med lagad mat. Gröt och välling räknas således inte i detta sammanhang som lagade rätter, vilket beror på att ett mycket stort antal skolbarn får dessa anrättningar till morgonmål och ibland också till kvällsmål. Skulle de få dem också vid frukosten, skulle kosten lätt bli ensidig.

Jag skall beröra några speciella anvisningar i broschyren.

I broschyren framhålles, att det är viktigt,

<sup>1</sup>) Föredrag hållet den 13 dec. 1956 vid kurs för skolläkare.

att kosten är så beskaffad, att den inte befordrar utan om möjligt motverkar uppkomsten av caries. Det påpekas således, att kosten inte bör vara så finfördelad och lös till konsistensen, att barnen knappast behöver använda sina tänder för tuggning — kosten skall i stället ge nyttigt arbete åt tänderna. Vidare framhålles, att kosten ej får vara onödigt rik på socker. I de rätter, som bör användas som huvudrätter vid skolmåltiderna, kan så gott som alltid socker uteslutas. I sylt, frukt, bärmos o. dyl. bör minsta möjliga sockermängd finnas. Även klibbande bakverk och rätter av mjöl eller gryn bör undvikas. Färskt, mjukt bröd bör således ej förekomma.

Det vore önskvärt, om det ginge att ordna så, att barnen omedelbart efter skolmåltiden drucke litet vatten eller sköljde sig i munnen.

I Kosthållet vid skolmåltider finns ett kapitel, som kallats Anledningar till särskild mat. Där står: "Är elev i behov av diet, bör skolläkarens råd — eventuellt genom skolsköterskan — inhämtas. — — — Skolläkarens ordinationer måste naturligtvis följas."

Någon mer invecklad dietmatlagning kan det givetvis ej bli fråga om. Det skulle ta alltför mycket tid, och kökens utrustning är i regel ej heller lämpad för tillagning av små kvantiteter. Men äggrätter och några andra lättlagade rätter bör kunna åstadkommas. — Har någon elev svårighet att äta någon enstaka maträtt, bör i möjligaste mån hänsyn tagas härtill.

Om flera elever inte vill äta en rätt, därför att de inte känner till den, bör de dock smaka på den. De bör få små portioner. Eleverna skall aldrig tvingas att äta stora portioner av mat, som de har svårt för.

Skulle målsman av andra skäl än medicinska önska annan kost för någon elev, än vad eleverna i allmänhet erhåller, bör målsman hänvisa till skolledaren, som vid behov bör samråda med skolläkaren. Det blir en kommunal angelägenhet, om i sådana fall speciell mat skall tillredas. Inom gränserna för gällande bestämmelser får givetvis, om detta låter sig göra, särskild kost, t. ex. vegetarisk, tillredas till någon eller några elever.

Nyss påpekades, att barn inte skall tvingas att äta stora portioner. Vid en liten skola går det bra att servera barnen, när de sitter vid

borden, lagom stora portioner. Ofta äter varje lärare med sin klass. Det blir då mera hemligt, om barnen genast sätter sig på sina platser. I större skolor är det däremot ofta lämpligt med barsservering. Ibland kan dock matsalarna vara så trånga eller ha sådan utformning, att det inte går bra att ordna barsservering. Bardisken skall vara ett långt bord ca 80 cm högt. Just innan barnen strömmar in i matsalen, placerar personalen ut på bardisken tallrikar med olika stora portioner. Eleven tar först besticken och sedan en tallrik med lagom stor portion. Personalen fyller genast på med nya tallrikar. På detta sätt går barsserveringen mycket fort. Det blir knappast någon längre kö. Eleverna får varm mat och precis så mycket, som de önskar. Mjölk och smörgåsar skall vara utställda på borden.

Under senare år har industriellt förberedd mat alltmer kommit i handeln. Det gäller framför allt djupfrysta, burkade och torkade varor. Flera av dessa produkter kan med mycket litet arbete bli huvudrätter för skolmåltider. Andra är lämpliga att servera till huvudrätten eller att ingå som en ingrediens däri. Överstyrelsen har kontakt med ett stort antal företag och prövar på olika sätt, om deras varor är lämpliga för skolmåltider. De granskas först, varvid man bland annat iakttagit deras konsistens och färg samt bedömer förhållandet mellan mängden spad eller sås respektive fasta ingredienser. De avsmakas också. De bör vara ur smaksynpunkt lämpliga för barn och ungdom, och de skall ha, i den mån socker behöver tillsättas, låg sockerhalt. Varorna prövas sedan vid olika skolor. När barnen får en rätt med industriellt förberedd mat, iakttages deras aptit. Om en provad vara ej kan anses lämplig för skolmåltider, får företaget meddelande därom och har då möjlighet att ändra tillverkningen. De lämpliga varorna tas upp på en förteckning. Denna kan rekvireras från Skolöverstyrelsen av intresserade skoldistrikt. — Somliga industriellt förberedda rätter provas aldrig. Man vet, att barnen skulle tycka om dem, men de är dock inte lämpliga som skolmåltidsrätter, t. ex. chokladkrämpulver.

När konserver skall användas vid skolmåltider bör statens institut för folkhälsan ha avgivit yttrande om deras lämplighet ur närings-synpunkt.

Vid pågående rationaliseringsstudier vid skolmåltider jämföres för närvarande industriellt förberedda rätter med motsvarande rätter beredda av råvaror. Tidsstudier och ekonomiska beräkningar göres, och man studerar om användning av industriellt förberedd mat kan inverka på lokalernas utformning.

Jag nämnde, att skolmåltiderna skall stå öppna för alla elever, som önska deltaga däri. Under en övergångsperiod kan dock på grund av lokalsvårigheter de elever, som bäst behöver skolmåltider, utväljas. Det gäller elever, som har lång skolväg, vars föräldrar har svag ekonomi, som av någon orsak inte kan få en måltid i sina hem (kanske båda föräldrarna har förvärvsarbete utom hemmet) och som har svag hälsa. Det är i regel högre skolor, som inte har kunnat ordna skolmåltider för samtliga elever. Enligt av skolöverstyrelsen utfärdade anvisningar skall skolläkaren rådfrågas, när det gäller elever med svag hälsa.

Det kan vara lämpligt, att vissa av de elever, som har svag hälsa och som har sina hem i närheten av skolan, går hem och äter på frukost-rasten. De kan behöva komma bort från kamraterna en stund och ses till av modern.

Det är inte och lär väl aldrig heller komma att bli så, att föräldrarna är tvungna att låta barnen delta i skolmåltiderna. För att det skall vara möjligt för barn att gå hem till frukosten är det angeläget, att frukostrasten inte är för kort, helst ej kortare än en timme. Detta är också viktigt, för att barnen i skolan skall få god tid på sig att äta. I regel måste barnen delas upp i två matlag. Varje lag bör ha en tid av 25 minuter. Om det är nödvändigt med tre lag, brukar småskolebarnen äta efter andra lektionen. De har då mycket god tid för sin måltid. De övriga eleverna får mat efter tredje lektionen.

Ett tredje statsbidragsvillkor är, som jag nämnde, att skolmåltiderna skall vara kostnadsfria. Skoldistrikt och kommuner har alltså inte rättighet att ta någon avgift av eleverna. Till grund för beräkning av statsbidraget till driftskostnaderna ligger vissa bidragsunderlag. Bidragsunderlaget är per utspisad måltid, som består av smörgås och mjölk och lagad rätt, 90 öre vid skolor med en å två läraravdelningar och 70 öre vid övriga skolor. För oslo-

frukost är det 35 öre och för gröt/vällingsfrukost endast 20 öre. Hur många procent av bidragsunderlaget, som ett skoldistrikt eller en kommun erhåller, är beroende på antalet skattekronor per invånare i kommunen. Ju högre detta är, desto lägre blir statsbidraget. Enligt nuvarande bestämmelser, som skall omarbetas av särskilda sakkunniga för vissa statsbidragsfrågor, får en kommun, som har mer än 49,9 skattekronor per invånare, icke något statsbidrag alls till driftskostnader för skolmåltider till elever från den egna kommunen. Till skolmåltid med lagad rätt för elever från annan kommun utgår statsbidrag med belopp motsvarande de verkliga kostnaderna, dock högst 85 öre. På en del håll överstiger kostnaderna ej detta belopp. Däremot blir kostnaderna avsevärt högre på andra. Kostnaderna sammanhänger bl. a. med elevantalet. Ju fler elever, som skolmåltider gemensamt lagas för, desto lägre blir kostnaderna — till en viss gräns.

Särskilt vid högre skolor, där ofta mer än hälften av eleverna kommer från andra kommuner, vill kommunen ej ordna skolmåltider, om de beräknade driftskostnaderna avsevärt kommer att överstiga 85 öre och om elevernas hemortskommuner ej önskar betala mellanskillnader. Flera kommuner betalar emellertid denna mellanskillnad. Det vore emellertid önskvärt, att statsbidraget höjdes. Överstyrelsen har gjort framställning därom. Just de resande eleverna behöver få skolmåltider.

Driftskostnaderna (kostnader för mat, personal, bränsle till matlagningen, rengöringsmedel, tvätt, frakter) kan för innevarande läsår uppskattas till ca 125.000.000 kronor.

Ett ytterligare statsbidragsvillkor är, att lokalerna skall vara lämpliga. För närvarande är ca 40 procent av skolmåltidslokalerna provisoriska. Man kan inte ställa så höga krav på dem. Men givetvis skall de ha god ventilation. De måste kunna göras ordentligt rena och maten skall kunna förvaras och tillagas på ett hygieniskt sätt. Enligt överstyrelsens anvisningar har skolläkare att ägna skolmåltiderna uppmärksamhet från hygienisk synpunkt.

Det är också viktigt, att lokalen är trevlig. Även provisoriska lokaler kan göras trivsamma med vackra textilier, barnmålningar på väg-

garna och blommor eller grönt på borden.

Helst bör inte matsalarna vara för stora. Enligt överstyrelsens anvisningar bör matsalstrymmet uppdelas så, att varje matsal inte rymmer mer än ca 100 elever.

Det är vid nybyggnad av lokaler rätt vanligt, att centralkök bygges vid de största skolorna och att maten skickas därifrån till andra skolor. Ibland är detta ekonomiskt fördelaktigt men ej alltid. Det kan vara något större risk för matförgiftning, när mat skickas, än när den serveras på tillagningsplatsen. Anvisningar om hur matförgiftningar skall undvikas finns i Kosthålllet vid skolmåltider.

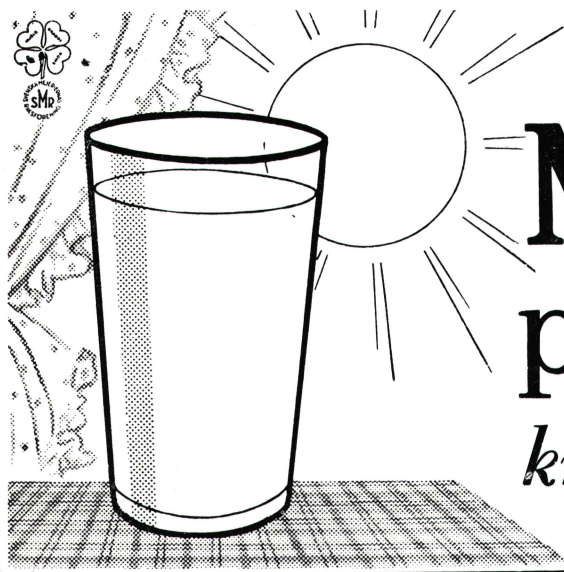
Ibland levereras maten från entreprenör.

Att personalen skall vara fri från sjukdom, lyte eller svaghet, som innebär hälsofara för lärjungarna, är en given sak. För att vinna anställning vid skolmåltidsverksamhet fordras läkarintyg, där särskilt skall angivas frihet från tuberkulos. Varje läsår, helst i början därav, skall personalen undersökas av skolläkaren.

Det sista statsbidragsvillkoret rör de ersättningar, som i viss fall kan utgå till lärare, som ser till eleverna vid skolmåltiderna. Det är av betydelse, att det är en viss kontinuitet i tillsynen. Det blir lättare lugnt i lokalerna då. Läraren kan också iakttaga barnens aptit. Han märker, om det är något av småbarnen, som dag efter dag bara sitter och petar i maten, och han bör anmäla detta till skolläkaren eller skol-sköterskan.

Det är viktigt, att skolmåltiderna inte bara blir en utportionering av en viss kvantitet nyttig mat. Det skall också vara lugn och trevnad vid skolmåltiderna. Detta är dock inte alltid lätt att åstadkomma i stora provisoriska lokaler.

Ibland framföres i press och vid diskussioner anmärkningar mot skolmåltiderna. Det är inte så underligt, om det någon gång råder missförhållanden eller blir misshäligheter eller missförstånd. Det är ju 700.000 barn, som dagligen äter skolmåltider. Men den som reser runt i landet och ser till skolmåltidsverksamheten, märker, att skolmåltiderna är mycket uppskattade av lärare, barn och föräldrar.



**MJÖLK**  
på morron  
*krafter bela da'n*