



SVAR VIÐ FYRIRSPURN

Viðtakandi: Skóla- og frístundaráð

Sendandi: Helgi Grímsson, sviðsstjóri skóla- og frístundasviðs

Svar við fyrirspurn áheyrnarfulltrúa foreldra barna í leikskólum í skóla- og frístundaráði um matarmál leikskóla

Á fundi skóla- og frístundaráðs, 16. janúar 2023, var lögð fram svohljóðandi fyrirspurn áheyrnarfulltrúa foreldra barna í leikskólum:

Spara á 100 milljónir með breytingum á innkaupum á matvælum í leikskólum með útboðum en fyrirkomulag er óljóst. Í tillögum frá 28. nóvember 2022 kemur fram að matur var eldaður á staðnum í 47 leikskólum og skv. Matarstefnu Reykjavíkurborgar 2018-2022 er aðkeyptur matur í 15 leikskólum. Hefur verið skoðað hvernig þessi stóra breyting á fyrirkomulagi samræmist Matarstefnunni? Hvernig verður tryggt að niðurskurður komi ekki niður á gæðum matar sem í boði er á leikskólum, næringarinnihaldi og magni? Hvernig er eftirliti með gæðum aðkeypts matar og að hann samræmist næringarfyrirmælum Landlæknisembættisins háttað? Á hve mörgum leikskólum eru starfandi matráðar? Á hve mörgum leikskólum er aðsendur matur? Eru fyrirhugaðar uppsagnir á starfsfólki vegna þessa niðurskurðar? Geta leikskólar keypt auka mat þar sem er aðsendur matur? Hefur verið skoðað hvernig áhrif aukning á aðkeyptum mat hefur á börn með matarofnæmi, óþol eða sérstakar þarfir þegar kemur að mataræði af öðrum ástæðum (t.d. trúarlegum)? Á þeim leikskólum þar sem eru starfandi matráðar hafa leikskólastjórar oft getað notað gæði matar sem sérstakan kost við ráðningu starfsfólks og matur hefur mikil áhrif á starfsánægju starfsfólks og vellíðan barna. Hafa börn verði spurð á kerfisbundinn hátt hvort þeim líka betur matur eldaður á staðnum eða aðsendur matur?

Svar:

Matarstefnan

Matarstefnan gerir meðal annars ráð fyrir því að matur sé framleiddur nálægt neytenda og að hann standist næringarviðmið. Matarþjónusta er nú þegar aðkeypt í 46 leikskólum (af 68), en það þýðir að maturinn berst í hús undirbúinn að mestu leyti, en óeldaður. Starfsmaður fylgir þessari þjónustu sem sér um að klára alla framleiðslu og bera fram matinn. Í hinum 2 leikskólunum er það starfsmaður á vegum Reykjavíkurborgar sem skipuleggur matseðilinn, kaupir inn hráefni og matreiðir. Matseðlar á milli leikskóla sem matreiða sjálfir geta því verið mjög breytilegir.

Gæði og magn matar

Starfsfólki mötuneyta ber skylda til að fylgja opinberum fæðuráðleggingum við skipulag máltíða og matreiðslu. Eins og staðan er í dag eru gerðar reglulegar kannanir meðal skólastjórnenda



varðandi framboð næringar en skóla- og frístundasvið framkvæmir ekki sérstakt eftirlit með næringarinnihaldi.

Þegar máltíðapjónustan er boðin út er gerð krafa um að þjónustuaðili fylgi ráðleggingum embættis landlæknis og Matarstefnu borgarinnar varðandi framboð, næringarinnihald, samsetningu og gæði máltíða. Sé maturinn aðkeyptur verður matseðillinn samræmdur á milli þeirra leikskóla sem versla við sama fyrirtækið. Mun auðveldara er því að fylgjast með næringarinnihaldi, magni og gæðum almennt þar sem þeir þjónustuaðilar sem koma til greina birta alltaf næringarsamsetningu og innihald matseðils á vefsíðum sínum. Maturinn verður eftir sem áður fullleiddur á staðnum þó að matseðillinn sé skipulagður af þjónustuaðilum. Þjónustuaðilar áætla magn á sama hátt og gert er í skólunum sjálfum.

Matráðar

Alls eru 46 leikskólar að fullu komnir yfir í aðkeyptan mat og í þeim tilfellum hafa matráður og aðstoð í eldhúsi, sem voru starfsmenn Reykjavíkurborgar, látið af störfum. Í staðinn kemur inn matráður og aðstoðarfólk á vegum þjónustuaðila. Breytingum á rekstrarmódeli, svo sem að leikskóli færi sig yfir í aðkeyptan mat, hafa alltaf áhrif á starfsmannahald. Það er hluti af því hagræði sem felst í breytingunni, þ.e. að minnka stjórnunarálag og draga t.d. úr veikindaforföllum. Stjórnendur hafa verið mjög nærgætnir þegar þessar aðstæður koma upp og nýta t.d. tækifærið þegar starfsfólk í eldhúsi hættir störfum.

Nauðsynlegt er að taka fram að leikskólum er ekki þrýst inn í nýtt rekstrarmódel, þ.e. aðkeypta matarþjónustu, heldur er algjörlega um ákvörðun skólastjórna að ræða og hefur þróunin verið hröð í þessa átt á síðustu mánuðum og árum. Hins vegar hlýst mikið hagræði af breytingunni og er það metið sem slíkt í hagræðingaraðgerðum skóla- og frístundasviðs. Það er því hvorki um að ræða þrýsting á uppsagnir starfsfólks í eldhúsum leikskólanna né niðurskurð í kostnaði.

Sérþarfir (s.s. ofnæmi og óþol)

Þar sem meirihluti leikskóla er nú þegar með aðkeyptan mat þá er komin mikil reynsla á meðhöndlun og afgreiðslu fæðis vegna ofnæmis/óþols og annarra sérþarfa. Reynslan er sú að slíkum þörfum hefur verið vel mætt.

Álit barna

Erfitt gæti reynst að spyrja svo ung börn spurninga um hvort þeim líki betur við mat sem er eldaður á staðnum eða aðkeyptur svo marktækt sé auk þess sem mörg þeirra hafa engan samanburð.