

SKOLMÄT KNIVIGT FÖR MÅNGA

Elever som får kall mat, eller tvingas hämta mat utanför matsalen. Föräldrar som vill skicka med barnen mat men inte tillåts. Att vara gäst i en skolbespisning och behöva strikt glutenfri kost är inte alltid enkelt. Men nu finns hopp om nya nationella riktlinjer som ska förenkla och förtydliga för skolorna.

TEXT ANGELICA BERG OCH JENNY RYLTIENIUS



MAT I SKOLAN

Bra glutenfri skolmat är en rättighet. Men ta reda på hur den specifika skolan hanterar maten. Komplex lagstiftning gör att skolkökens rutiner kan skilja sig åt.

TEXT ANGELICA BERG

Det är enkelt i teorin: Ingen elev ska bli särbehandlad. Alla har rätt till gratis, god och näringsrik mat i skolan, vare sig man äter ordinarie eller glutenfri kost. Men i praktiken är det svårare. Specialkost är komplext och flera olika lagstiftningar påverkar.

Skolmaten är inte detaljstyrd utan köken lägger själva upp sitt arbete utifrån vad som passar den enskilda verksamheten. Därför gör skolor på olika sätt, förklarar Anna-Karin Quetel, nutritionist på Livsmedelsverket.

Så inför en skolstart kan det vara bra att ta reda på hur den aktuella skolan gör. Fråga vad barnen äter till mellis, hur rutiner i matsalen ser ut, vad som serveras vid spontanfikor och, inte minst, hur kommunikationen mellan skolpersonalen fungerar.

– All mat äts inte i matsalen, ibland fikar eleverna i klassrummet eller åker på utflykter.



OLIKA LAGAR

- » Diskrimineringslagen säger att ingen får missgynnas utifrån till exempel trosuppfattning, sexuell läggning eller funktionsnedsättning.
- » Skollagen slår bland annat fast att maten ska vara näringsrik och kostnadsfri.
- » Livsmedelslagen styr att maten är säker och att konsumenten inte vilseleds. Det enskilda köket

ansvarar för egna rutiner och lösningar för att nå dit. Därför kan det se olika ut i olika skolkök.

- » Hälso- och sjukvårdslagen är en ramlag som anger bestämmelser om hur hälso- och sjukvården ska bedrivas för att förebygga, utreda och behandla sjukdomar. Målet är en god hälsa och en vård på lika villkor för hela befolkningen.



BERÄTTELSE UR VERKLIGHETEN:

Fick klara sig på ett äpple

Min dotter är 7 år och går i förskoleklass. En dag skulle hela gruppen åka på utflykt och vara borta hela dagen. Fröknarna hade tidigare personligen sagt till mig att de hade koll på alla allergier. Alla skulle få rätt mat även om de inte åt i matsalen.

När jag sedan hämtar min dotter efter utflykten, vid halv fyra på eftermiddagen, hade de precis kommit tillbaka till skolan. Det visade sig att hon inte ätit varken lunch eller fika på hela dagen. "Det hade blivit en miss", sa fritidspersonalen, så det fanns inget glutenfritt. Hon kunde inte äta något alls. De

andra barnen åt korv med bröd men hon fick inte ens en korv för de kunde inte garantera att den var glutenfri. Hon fick ett äpple till lunch. Hon hade ätit frukost kl 06.00...

Till mellanmål hade skolan festat till det med kanelbullar i stället för mackor/fil/yoghurt. Men det fanns såklart ingen bulle till min dotter utan hon fick sitta och titta på när de andra barnen smaskade sina bullar. När jag sen hämtar hem henne är hon helt slut och superhungrig eftersom hon inte ätit något på hela dagen. Efteråt hade vi ändå en bra dialog med skolan om det som hänt.

ANONYM



FÖR ATT ALLA ska kunna äta på samma villkor behöver maten också serveras på liknande sätt, ingen ska behöva lämna kön och gå omvägar för att hämta den.

Det är lätt att fokus hamnar på matens innehåll men det är också viktigt att prata om hur det går till i matsalen.

Den som är missnöjd och upplever sig bli särbehandlad bör i första hand ta en diskussion med kökspersonalen. Får eleven inget gehör är rektorn nästa steg och i slutändan diskrimineringsombudsmannen.

Att bli särbehandlad kan vara diskriminering och då är det diskrimineringslagen som träder in.

MEN IBLAND ÄR det befogat att hantera specialkost isolerat. Om eleven är väldigt känslig kan det vara nödvändigt för att garantera matens säkerhet.

Därför är det jätteviktigt att all personal har kunskap om specialkost. Däremot behöver man inte fråga om skolan serverar glutenfri mat, det är deras skyldighet, säger Anna-Karin Quetel.



Anna-Karin Quetel

Specialkost ska vara ett likvärdigt alternativ till den ordinarie maten enligt skollagen. Men vilken mat är likvärdig? Det finns ingen exakt definition och även om vissa situationer är uppenbara, såsom att glutenfria kex inte är jämförbara med tårta, kan andra vara svårare.

Då handlar det snarare om elevens egen upplevelse. Ingen vill sticka ut och vara annorlunda, särskilt inte när man är ung.

Skolan är skyldig att servera glutenfri mat!

Matrasten är en viktig social händelse. Att gå dit, köa och äta tillsammans bygger gemenskap.

– Maten måste vara säker men utgångspunkten är att ha så få särlösningar som möjligt i matsalen, säger Anna-Karin Quetel.

För skolan är skyldig att hantera specialkost på ett tryggt sätt och ingen ska riskera att bli sjuk av maten. Upplevs mathantering som osäker kan man kräva att rutiner ändras. Såsom att en smulig brödkorg flyttas.

– Man kan inte begära att skolan slutar servera bröd men man kan kräva att smulorna inte hamnar i ens mat. Här kan man vara tuff och kräva att skolan har koll. Blir man dålig av maten vänder man sig till kommunens livsmedelsinspektörer. De kontrollerar skolkökens hygien och det är

“Man kan inte begära att skolan slutar servera bröd.”

jätte viktigt att de får kännedom om avvikelser, säger Anna-Karin Quetel.

– Att få kostnadsfri skolmat är

en rättighet och en skola får därför aldrig be föräldrar att skicka med mat eller fika hemifrån. Om föräldrarna själva erbjuder sig är det upp till skolan att ta emot den eller inte. Men det finns såväl pedagogiska som livsmedelshygieniska skäl till att äta maten som lagats i skolköket, poängterar Anna-Karin Quetel.

MEDHAVD MAT SKULLE kunna innehålla ingredienser som något annat barn inte tål och då blir det en fråga om livsmedelssäkerhet. Därför avgör den enskilda skolan vad den kan hantera.

– Men oavsett lagar och regler, det allra viktigaste för skolmatens kvalitet är människorna som lagar den, tror Anna-Karin Quetel.

Att kökspersonalen har kompetens och engagemang samt att skolpersonalen kommunicerar med varandra är avgörande för att maten ska bli bra. ✨



BERÄTTELSE UR VERKLIGHETEN:

Värme sin egen pasta

Pastan i barnens gamla skola var vedervärdig. Trots att en läkare kontaktade skolan (min dotter var undernärd) fick vi inget gehör. Jag erbjöd mig att skicka med pasta som de kunde koka men fick svaret att det inte fanns personal eller utrymme i köket för att hantera det. Det slutade med att jag kokade pasta hemma på morgonen som min dotter tog med sig. Medan kompisarna gick till sina skåp och salar på morgonen, gick hon till kylen i matsalen. På lunchen var hon tvungen att lämna kompisarna, hämta matlådan med pasta, koka vatten i en vattenkokare (som jag hade tagit dit), värma pastan i en skål, vänta några minuter och sila av. Sen fick hon gå tillbaka och ställa sig i kön. Pastan blev såklart kall på en gång. Det slutade med att min dotter inte ville äta pasta.



Vi har också fått höra felaktiga påståenden från såväl hemskskapslärares som annan skolpersonal. En skolsköterska sa till min dotter att hon nog hade IBS. Någon annan sa att celiakin blir bättre om hon låter bli gluten några år.

I den nuvarande skolan är min dotter nöjd förutom att den glutenfria maten serveras långt ifrån den övriga maten. Min andra dotter behöver hämta sin specialkost utanför matsalen.

SARAH EKLUND, STOCKHOLM