



Iveland kommune

Etablering av gratis skolemat ved Iveland skole:

Utredning skolemåltid

side 1

Evaluering skolemat

side 28

Presentasjon skolematutredning

side 34

UTREDNING – GRATIS SKOLEMÅLTID



Innhold

Innledning.....	4
Mandat.....	4
Kunnskapsgrunnlag.....	5
Bakgrunnsliteratur	5
Konklusjon: (utdrag)	5
Nåværende praksis Iveland skole.....	6
Helsefremmende skoler og barnehager.....	6
Ungdata 2025	6
Retningslinjer fra helsedirektoratet:.....	7
Mulighet for medvirkning	7
Lærere:	7
Elever/elevråd:	7
Rammer	8
Tilgjengelig kjøkken/fasiliteter til oppbevaring og tilberedning av skolemåltid.	8
Tilgjengelig spiseområde	8
Organisering, ressurser	9
Alternativer for gratis skolemåltid:	9
Alternativ 1: Servering av brødmåltid med pålegg organisert av skolen.	10
Alternativ 2: Servering av varm mat organisert av skolen.	11
Alternativ 3: Servering av ferdigsmurte bagetter organisert av skolen.....	12
Frukt, grønnsaker eller bær:	12
Alternativ for frukt/grønnsakslevering:	12
Kostnadsoversikt.....	13
Konsekvenser ved ekstern og intern produksjon	14
Konsekvenser ved ekstern produksjon av skolemåltider.....	14
Fordeler med ekstern produksjon	14
Ulemper med ekstern produksjon	15
Konsekvenser av organisering av skolemåltid internt på skolen:	15
Fordeler med egenproduksjon av skolelunsj	15
Ulemper med egenproduksjon av skolelunsj	16
Vurdering/anbefaling:	17

Kilder	19
Vedlegg 1: Sjekkliste	20
Vedlegg 2: Vurdering av skolematproduksjon ved sykehjemmets kjøkken.....	24
Vedlegg 3: Enklere bondeliv prisliste:	27

Innledning

Mandat

Mandat fra Kommunestyret, PS 181/24 Økonomiplan 2025 - 2028, budsjett 2025. Punkt 33.

Administrasjonen bes utrede muligheten og kostnaden, for gratis skole måltid, 1-5 ganger i uka som et forsøksprosjekt.

Kunnskapsgrunnlag

Bakgrunnsliteratur

Informasjonen er hentet fra Helsedirektoratets rapport *Skolemåltid i Norge- Kunnskapsgrunnlag, nytte-kostnadsvirkninger og implementering*, som er utarbeidet som en del av svar på oppdrag gitt av Helse- og omsorgsdepartementet og Kunnskapsdepartementet 8. april 2022. Regjeringen ville se på muligheter for å innføre et daglig sunt, enkelt skolemåltid, med frihet for skolene til å organisere dette selv.

«Oppdraget er relatert til et samfunnsområde, den norske skolen, hvor de politiske ambisjonene for skolemåltid først og fremst handler om økt trivsel for læring og bedre folkehelse, inkludert reduserte helseforskjeller. Andre mulige gevinster av et skolemåltid som er gjenstand for forskning er knyttet til overvekt, fravær/læringsmiljø og bærekraft. Et skolemåltid er foreslått som et tiltak som forventes å kunne bidra til å redusere problemer på alle disse områdene og å realisere målsettinger.

Konklusjon: (utdrag)

Den samfunnsøkonomiske analysen viser at de potensielle samfunnsøkonomiske nyttegevinstene ved å innføre gratis skolemåltid er store. Videre kan skolemåltid, gitt høy elevdeltakelse på tvers av sosioøkonomiske forhold, bidra til å utjevne sosiale ulikheter i helse.

Premissene for å kunne anbefale skolemåltidsordninger er at de er universelle og gratis for elever/foresatte, at helsemyndighetenes anbefalinger for måltider i skolen må legges til grunn og at ernæringsmessig kvalitet monitoreres, at det følger med midler både til måltidsordningen og til veiledning og oppfølging og at måltidsordninger ikke går ut over det pedagogiske arbeidet i skolen

Rapporten viser at det er flere utfordringer knyttet til barn og unges kosthold. Siden kortsiktige helsegevinster av skolemåltid ikke ble medberegnet i den samfunnsøkonomiske analysen bør det ikke undervurderes at et gratis skolemåltid kan bidra til økt inntak av viktige næringsstoffer og matvaregrupper hos enkelte barn. Et gratis skolemåltid kan være en målrettet støtte for å sikre alle barn tilgang til et daglig sunt måltid gjennom oppveksten og virke positivt på elevers trivsel og læring.

Ved innføring av skolemåltid i Norge er det viktig at tilgjengelig kunnskap om hva som bidrar til vellykket implementering blir anvendt. En tydelig forankring fra myndighetenes side, med klare føringer for kvalitet på maten og rammene for måltid vil være viktig for å kunne nå målsettinger knyttet til helse, trivsel og læring. Undersøkelser og forskning vi har vist til i rapporten viser at helsemyndighetenes anbefalinger for måltider i skolen ikke

er godt implementert i skolen. Holdningen at det viktigste er at barna spiser noe må ikke få rotfeste. Å kompromisse med ernæringsmessig kvalitet eller ignorere hensyn til bærekraft i matserveringen kan undergrave det barna lærer i skolefagene. Skolemåltidet bør utnyttes til å være relevant for og forsterke læringen i fagene. Valgfrihet og involvering av elever og foresatte i planlegging kan øke oppslutningen og slik øke gevinstene ved skolemåltid.»

Den fulle rapporten kan leses på Helsedirektoratet. ([Skolemåltid i Norge - kunnskapsgrunnlag, nytte-kostnadsvirkninger og implementering - Helsedirektoratet](#))

Nåværende praksis Iveland skole

Dagens ordning er at elevene selv har med matpakke hjemmefra. En gang i måneden organiserer miljøteam gratis skolelunsj for alle elever 1.-10. klasse.

Ungdomsskoleelever har mulighet for å gå på butikken inntil 3 dager i uken. Her kan de ta med medbrakt matpakke å spise i Jokers spiselokaler, og de har også fri tilgang til å kjøpe det de ønsker på butikken. Denne butikkmuligheten er planlagt gradvis skal utgå høsten 2025, i sammenheng med at skolemat testes ut gjennom prosjektet helsefremmende skoler og barnehager.

Helsefremmende skoler og barnehager

Iveland kommune deltar i prosjektet helsefremmende skoler og barnehager, et samarbeidsprosjekt med Agder fylkeskommune. Prosjektet varer i 2025-2026 og gir et tilskudd på 200.000 kr per år (med forbehold om stortingets årlige bevilgninger over statsbudsjettet). I første prosjektperiode er kosthold i skole og barnehage satsningsområdet. Det er gjennomført temadag for kommunens ansatte som jobber med barn og unge for å danne et felles kunnskapsgrunnlag innen kostholdets betydning. Prosjektmidlene i 2025 er planlagt benyttes til å pilotere skolemat 1-3 dager høsten 2025. Det vil også testes ut frukt/grønt ordning med en halv frukt/grønt per elev hver dag. Mengde frukt/grønt er vurdert ut fra skolens tidligere erfaringer med skolefruktordning, og er et forsøk på å redusere matsvinn og kostnader.

Videre i 2026 er det tenkt å bruke prosjektmidlene til å rette fokus mot fysisk aktiv læring i barnehage og skole.

Ungdata 2025

I følge ungdata resultatene fra våren 2025 viser tallene fra Ungdata at kun 50 % av ungdomsskoleelever spiser frokost 5 dager i uka. 23 % spiser frokost sjeldnere enn 1-2

dager i uka. Kun 39 % av ungdomsskoleelever spiser matpakke eller lunsj på skolen 5 dager i uka. En nedgang fra 68 % i 2022. 34 % spiser 1-2 dager eller sjeldnere. Blant barn på mellomtrinnet er det 62 % som spiser frokost 5 dager i uka, og 78 % som har med seg matpakke 5 dager i uka.

Andelen som spiser grønnsaker/salater mindre enn daglig er på ungdomsskolen 76 % og på mellomtrinnet 70%. Tilsvarende 78 % og 62% for frukt.

Retningslinjer fra helsedirektoratet:

Sjekkliste til retningslinjer for mat og måltider i barneskole, SFO og ungdomsskole er benyttet for å belyse dagens alternativ sett opp mot helsedirektoratets retningslinjer for måltid i skolen.

Her har skolen forbedringspotensialet i tilbud om drikke, frukt/grønt, samt innhold og rammer for måltider. Se vedlegg 1.

Skolen har blant annet ikke tilbud om ordninger som gir elevene tilgang på grønnsaker eller frukt/bær daglig (innen skoletid, SFO har egen ordning). Tilbud om kaldt vann blir i begrenset grad oppfylt/benyttet. anbefalinger om spisetid og tilstedeværelse av voksen blir ikke overholdt på ungdomsskoletrinn.

Mulighet for medvirkning

Lærere:

Lærerne er presentert for prosjektet helsefremmende skoler og barnehager og har deltatt på temadag om kosthold. Gjennom gruppearbeid ble nåværende utfordringer og mulige løsninger for kosthold i skolen belyst.

Her ble bl.a. økonomi, mangel på kunnskap, tilgang på usunne alternativer og dårlig drikkevann trukket frem som utfordringer. Blant løsningsforslagene trekkes frem kurs, skolemat, kutte tilbud om butikk i skoletid, og vanndispensere. Videre trekkes også frem involvering av politikere og et større samfunnsansvar på pris, aldersgrenser, ressurser og fasiliteter som løsningsforslag på dagens utfordringer innen kosthold.

Elever/elevråd:

Elevrådet fikk informasjon om at skolemåltid utredes og ble bedt om innspill. Skolen har en nåværende ordning med smørelunsj servert ca. 1 gang i måneden og kunne både evaluere denne ordningen, samt komme med andre innspill til mulige løsninger.

Representanter i elevrådet spilte da umiddelbart inn forslag. De fikk også i oppgave å drøfte dette i sine klasser for å komme tilbake med evt. flere innspill.

Innspill fra elever gikk både på ønsket mat og på mulige løsninger. Oppsummert innspill fra elever:

- Kvalitet i måltider fremfor tilbud hver dag.
- Servert i porsjoner av hygieniske årsaker.
- Elever på mat og helse og elever med alternativ opplæring kan bidra til servering av skolemat.
- Bruke kjøkkenet i hallen, åpen hall samtidig. Møtes på tvers av klassene.
- Kort dag onsdag (+fredag for de minste). Trenger ikke lunsj da. Alternativt frokost.
- Annet en brødmat. F.eks: lasagne, pizzabolle, smurte bagetter, eggerøre, wok, sushi, pølse, smoothie, taco,
- Barneskolen er stort sett fornøyd med dagens ordning med brødmat og pålegg, men noen velger niste fremfor skolens tilbud.
- Ønske om tilbud om frukt hver dag.

Rammer

Tilgjengelig kjøkken/fasiliteter til oppbevaring og tilberedning av skolemåltid.

Tilberedning av mat på skolens eget areal er i dag begrenset til et skolekjøkken, SFO-kjøkken og et lite kjøkken tilknyttet hallen. Det er begrenset plass til oppbevaring og tilberedning av mat med 2 kjøle/frysenskap og 4 komfyrer/stekeovner på skolekjøkkenet, 1 komfyr/stekeovn og 2 kjøle/frysenskap på SFO og 1 komfyr og 1 kjøleskap i hallen. Kjøleskapene som er på skolen, er stort sett opptatt i forbindelse med undervisning/SFO. Skolekjøkkenet er også opptatt til undervisning av 6. og 9. kl., samt enkelte smågrupper.

I forbindelse med prosjektet helsefremmende skoler og barnehager er det kjøpt inn kjøleskap til hvert klasserom. Dette er vurdert som eneste løsning for å kunne sikre forsvarlig oppbevaring av mat, samt forsvarlig plassering på skolens areal.

Tilgjengelig spiseområde

Skolen har på nåværende tidspunkt ikke tilgjengelig fellesareal med mulighet for at elever kan spise sammen, på tvers av klassetrinn. Elevene spiser per i dag i egne klasserom. Alternativt fellesareal som er tilgjengelig og rommer flere klasser samtidig er hallen. I hallen/klubbrom er det ikke tilrettelagt for bordbespising for mer enn ca 20 stk av gangen. Anbefalinger fra helsedirektoratet ang måltider i skole er at *«det bør legges fysisk til rette for måltid som fremmer matglede, sosialt samvær, trivsel og helse»*.

Videre anbefaler helsedirektoratet at elevene sikres nok tid til å spise, minimum 20 min.

I prosjektet «aktivitetssenter» er skolemat tatt med som ønske og behov. Det er i denne utredningen kun tatt med alternativer som inkluderer nåværende fasiliteter, for å kunne igangsette tiltak innen kort tid. For å ivareta helsedirektoratets anbefalinger ang måltidsrammer i skolen er det derfor kun tatt med alternativer som kan serveres i de enkelte klassenes egne klasserom.

Organisering, ressurser

Skolen har et miljøteam som per nå organiserer 1 måltid i måneden bestående av brød med pålegg levert ut på ferdige brett som lærer henter til hver klasse. Det beregnes ca 3,5 time på 1 voksen for å organisere nåværende ordning av skolelunsj.

Ved organisering av skolelunsj spiser 1-7 klasse i 3.time, mens 8-10. klasse spiser første 15 min av matfri.

Rapporten fra helsedirektoratet er tydelig på at ordning med skolemåltid ikke skal gå ut over det pedagogiske arbeidet i skolen. Innføring av skolemat vil derfor kreve ekstra ressurser, og/eller gjennomgang og omprioritering av nåværende ressurser, ved bl.a. å se på alternativer for å inkludere skolemat inn i læringsplan. Tilsvarende skole (Åsral) med skolematordning har eksempelvis ansatt skolematansvarlig i ca 80% stilling for gjennomføring av skolelunsj til ca 120 elever, samt egen kokk i 40% stilling i forbindelse med innføring av dager med varm mat. Rammene der er dog annerledes med mulighet for servering i stor felles kantine, godkjent kjøkken med gode koke- og oppvaskmuligheter.

Alternativer for gratis skolemåltid:

Det er utredet mulighet for skolemat produsert eksternt og skolemat organisert internt på skolen.

I alle alternativer er det tilstrebet å oppfylle Helsedirektoratets anbefalinger omkring måltid og kosthold. Det er benyttet sjekkliste utarbeidet av nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet som verktøy for å innfri disse punktene. I forespørsel til eksterne aktører er det etterspurt et tilbud som kan ivareta helsedirektoratets anbefalinger om å servere et ernæringsmessig fullverdig måltid. Fullverdig innebærer at måltidet er bestått av tre matvaregrupper; 1) Grove kornprodukter, 2) grønnsaker/frukt/bær og 3) fisk/sjømat/kjøtt/meieriprodukt/egg/belgfrukter.) Det er også etterspurt muligheter for å tilrettelegge for elever med matallergi, matintoleranse og sykdom, samt elever som må ta mathensyn knyttet til religion eller kultur. Videre er det etterspurt en estimert kostnad på mulige alternativer.

Joker Åkle, Ogge gjesteheim, Enklere bondeliv og Iveland omsorgssenter har alle fått forespørsel, men kan ikke levere et tilfredsstillende tilbud på nåværende tidspunkt.

Joker Åkle og Enklere bondeliv har likevel kommet med tilbud om å kunne levere på deler av forespørsel, men er ikke tatt med i presenterte alternativer.

Alternativer som er utredet og presenteres under:

Alternativ 1: Servering av brødmåltid med pålegg organisert av skolen.

Alternativ 2: Servering av varm mat organisert av skolen.

Alternativ 3: Servering av ferdigsmurte bagetter eller lignende organisert av skolen.

Frukt og grønt vil komme i tillegg på alle alternativer og presenteres med egne alternativer etterfølgende.

Drikkevann vil bli mer tilgjengelig ved at det monteres dispenserer i alle 3 skolebygg og vil tas med i kostnadsoversikt, da dette tiltaket vil kreve en årlig driftskostnad.

Alternativ 1: Servering av brødmåltid med pålegg organisert av skolen.

Hva/hvordan: Brødskeer med et utvalg pålegg, servert klassevis, oppbevares i egne kjøleskap i hvert klasserom.

Kostnader: 6-15 kr per porsjon. 1 porsjon: 2 skiver med 1-2 pålegg. Tillegg av ca 1-2 kr for paprika og agurk per skive. Pris avhenger av valg av brød og pålegg.

Skolen har i nåværende løsning brukt ca 2000 kr per dag på å servere dette alternativet til ca 200 elever, altså 10 kr per elev. Det er da handlet lokalt på Joker Åkle og er gjort utvalg av varer med tanke på å holde kostnader nede.

Elevenes tilbakemeldinger har bl.a. vært ønske om bedre kvalitet i alternativer og heller færre dager.

Fordeler:

- tidsbesparende og lettvin
- fersk mat
- kunne forsyne seg flere ganger
- mulighet for inkludering av elever, bruke som læringsarena

Ulemper:

- utfordring å ivareta hygiene
- mindre attraktivt

Behov:

- Planlegging og innkjøp av matvarer i henhold til kostråd
- Ansatt til å utføre arbeid i **ca 20 %** stilling.
- Motiverte ansatte
- Oppbevaringsmuligheter for lagring av matvarer.
- Gode rutiner for internkontroll, renhold og hygiene.

Alternativ 2: Servering av varm mat organisert av skolen.

Hva/hvordan: Dette alternativet har per dags dato naturlige begrensinger i tilgjengelige fasiliteter. Det er her tatt med 3 ulike alternativer som vil være gjennomførbare med nåværende fasiliteter.

Kostander

Type	a) Havregrøt med bær:	b) Omelett med brød	c) (Kylling)suppe:
Pris per porsjon	4-11 kr	18-21 kr	23-32 kr

- a) En enkel porsjon havregrøt koster mellom 1,25 og 3,75 NOK, avhengig av om du bruker vann eller melk. For å dekke helsedirektoratets anbefalinger om fullverdig måltid tilsettes frosne bær. En porsjon havregrøt toppet med frosne bær vil koste mellom 3.75 og 10.75 NOK, avhengig av valg av bær og om du bruker vann eller melk.
- b) Omelett med eksempelvis tomat, paprika og brokkoli vil koste 14-17 kr per porsjon. Servert med tilbehør brød og smør. Prisen for 2 skiver brød med smør er omtrent 3,80 kroner basert på gjennomsnittspriser.
- c) Prisen på kyllingsuppe kan reduseres ved å bruke frossen kylling, større pakker osv. Suppe uten kjøtt vil også være et rimeligere alternativ.

Fordeler:

- Kan inngå i faget mat og helse. Varm lunsj serveres av mat og helse klassene, begrenset antall ganger ila året.
- Mer attraktivt tilbud, spesielt for de eldre barna.

Ulemper:

- Mindre valgmulighet og større sjanse for at måltidet ikke blir spist hvis de ikke liker det som blir servert.
- Tilbereding av varm mat krever mer tid og utstyr.
- Krever mer for å tilrettelegge for spesialdietter og allergier.
- Større opprydningsarbeid/oppvask.

Behov:

- Planlegging og innkjøp av matvarer i henhold til kostråd og læreplan
- Ansatt til å utføre arbeid i **50 %** stilling.
- Planlegge inn i timeplan så man sikrer tilgjengelighet på nåværende kjøkkenfasiliteter.
- Serveringsmuligheter; service, bestikk osv. enten fra skolen eller hjemmefra.

Alternativ 3: Servering av ferdigsmurte bagetter organisert av skolen.

Kostnader: Ca. 17–27 kr per bagett

Avhengig av hvilke merker og mengder du bruker.

Fordeler:

- Hygienisk og mer attraktivt alternativ i følge noen elever
- Mindre rester av ubrukt pålegg og brød.
- Sikrer balansert og sunt måltid med riktig mengde grønnsaker, protein og grove kornprodukt.
- Tidsbesparende for elever: mer tid til spising.

Ulemper:

- Mindre involvering og eierskap. Mindre valgmuligheter og kan påvirke interessen for å spise den.
- Vanskelig å beregne og antatt mer matsvinn hvis maten ikke blir spist.

Behov:

- Personal til planlegging, innkjøp og tilbereding av mat i henhold til kostråd.
- Ansatte til å utføre arbeid i **100 %** stilling.

Frukt, grønnsaker eller bær:

Uavhengig av alternativer ovenfor kan frukt/grønt legges til i tråd med helsedirektoratets anbefalinger. Skolefrukt betalt av kommune utjevner sosiale forskjeller. Erfaringer med gratisordninger for frukt/grønnsaker i skolen viser at inntaket av frukt øker for alle grupper elever, uavhengig av sosioøkonomisk status. ([mat-og-maltider-ungdomsskole-nfr-bokmal.pdf](#))

Alternativ for frukt/grønnsakslevering:

Skolefrukt.no. Kostnad: 4,20 kroner per stk.

Leverandør Bama storkjøkken, i tråd med OFA.

Fra august 2024 gir staten 2 kroner i støtte per frukt eller grønnsak. Kommunens kostnad blir da 4,20 kroner inkl. mva per enhet.

Det er mulig å tilby frukt to, tre eller fem dager i uka, avhengig av budsjett.

Det er også mulig å velge mellom ulike kategorier av frukt og grønt:

- Fortrinnsvis konvensjonell frukt og grønt (standardvalg i hele landet)
- En blandingskategori med 75 % konvensjonell og 25 % økologisk frukt og grønt

Lokalt via Joker Åkle. Kostnad: 4,20 kroner per stk.

Leverer med samme vilkår som skolefrukt.no. Testes ut i pilotprosjekt høsten 2025.

Kostnadsoversikt

Innføring av et skolemåltid vil kreve tilleggsarbeidskraft på skolen. Den nødvendige stillingsprosenten vil variere avhengig blant annet av skolemåltidsmodellen. I utredningen er pris beregnet ut fra forslag til stillingsprosent som kan være aktuelt å bruke på de ulike alternativene.

Kostnader på mat er beregnet ut fra 200 stk elever. Det er ikke beregnet kostnader for mat til ansatte i skolen i denne oversikten.

Som et tiltak for å stimulere til vann som tørstedrikk, som er et av helsedirektoratets helt tydelige kostråd, vil det via prosjektmidler kjøpes inn 3 vanddispensere til skolen. Disse vil ha en driftskostnad på ca 9000 kr per år for service- og vedlikeholdsavtale, og legges også inn i oversiktstabell.

Alternativ	Alt 1: Smørelunsj	Alt 2: Varm mat	Alt 3: Ferdigsmurt bagetter
Pris per porsjon	6-15 kr	4-32 kr	17-27 kr
Pris per dag 200 elever	1200-3000 kr	800-6400 kr	3400-5400 kr
Dager (mulige)	1-5	1-5	1-5
Pris for 5 dager i uken (190 skoledager) (kun innkjøp)	228.000-570.000 kr	152.000-1.216.000 kr	646.000-1.026.000 kr
Ressurser	F.eks. 1 dag eller 2 halve dager.	4 timer per dag	8 timer per dag

Lønn* (per porsjon: årslønn/190 skoledager/200 elever)	20 % kokk 90.000 kr Per porsjon: 2,37 kr	50 %kokk 225.000 kr Per porsjon: 5,92 kr	100 %kokk 450.000 kr Per porsjon: 11,84 kr
Pris per porsjon inkl. lønn	6-15 +2,37 8,37-17,37 kr	4-32 +5,92 9,92-37,92	17-27 + 11,84 28,84-38,84
Pris per dag 200 elever Inkl. ressurser	1674-3474 kr	1984-7584 kr	5768-7768 kr
Pris per år (5 dager i uken, 190 dager, inkl. lønn)	318.000- 660.000 kr	377.000- 1.441.000 kr	1.096.000-1.476.000 kr
Frukt/grønt ordning 5 dager i uka, 190 dager. 1 enhet per pers (200 stk)	159.600 kr	159.600 kr	159.600 kr
Driftsutgifter vanndispenser per år	9000 kr	9000 kr	9000 kr

*Lønn estimert ut fra antatt stilling tilbudet krever hvis det var en kokk som ble ansatt med en gjennomsnittslønn for 2025. Lønn iht. lønnsstatistikken for kokk i Norge per 28. mai 2025: 450 000 kr.

Konsekvenser ved ekstern og intern produksjon

I denne utredningen var det ingen av de forespurte eksterne leverandørene som kunne levere skolelunsj. Det er likevel gjort en vurdering av fordeler og ulemper ved ekstern og intern produsert skolelunsj, som også danner grunnlag for og på nåværende tidspunkt ikke gå videre med undersøkelse av andre muligheter for ekstern produksjon.

Konsekvenser ved ekstern produksjon av skolemåltider

Fordeler med ekstern produksjon

- Redusert behov for fasiliteter og bemanning
- Effektivitet og forutsigbarhet
- Kostnadskontroll og budsjettering
 - Skolen betaler en fast pris per måltid, noe som gir forutsigbare kostnader.
 - Mindre uforutsette utgifter til vedlikehold, strøm, vann eller utstyr.
- Tidsbesparelse for ansatte

- Lærere og annet personale slipper å bruke tid på matlaging og organisering. Fokus kan holdes på undervisning og elevoppfølging.

Ulemper med ekstern produksjon

- Økte kostnader
 - Ekstern produksjon innebærer betaling for både råvarer, lønn, transport, emballasje og administrasjon.
 - Kan være dyrere over tid enn egenproduksjon, spesielt ved små volumer.
- Mindre fleksibilitet
 - Menyen er ofte fastsatt av leverandøren og vanskeligere å tilpasse lokale behov, allergier og preferanser.
 - Endringer eller spesialtilpasninger kan medføre ekstra kostnader.
- Kvalitet og ferskhet
 - Maten lages ofte tidligere på dagen og transporteres, noe som kan gå ut over smak og næringsverdi.
 - Risiko for at maten oppleves som mindre appetittvekkende.
- Miljøbelastning
 - Transport av mat gir økte CO₂-utslipp.
 - Ofte mer emballasje og avfall sammenlignet med lokal produksjon.
- Begrenset pedagogisk og sosial verdi
 - Elever får ikke delta i matlaging eller lære om mat og helse gjennom praksis.
 - Felleskapet rundt måltidet kan svekkes når maten kommer ferdigpakket.
- Merarbeid for skolens personale
 - Selv om maten leveres, må ansatte fortsatt organisere utdeling, oppfølging og opprydding.
 - Kan oppleves som ekstra belastning i en travel skolehverdag.

Konsekvenser av organisering av skolemåltid internt på skolen:

Fordeler med egenproduksjon av skolelunsj

- Bedre kvalitet og ferskhet
 - Maten kan lages rett før servering, noe som gir bedre smak og næringsverdi.
 - Skolen har kontroll over råvarene og kan prioritere ferske, lokale og økologiske produkter.

- Større fleksibilitet
 - Menyen kan tilpasses elevenes behov, allergier og kulturelle preferanser.
 - Det er lettere å justere porsjoner og redusere matsvinn.
- Pedagogisk verdi
 - Elever kan involveres i matlagingen som del av undervisningen i mat og helse.
 - Skolen kan bruke lunsjen som en arena for å lære om ernæring, bærekraft og matkultur.
- Sterkere fellesskap
 - Felles måltider laget på stedet kan styrke samholdet og skape en hyggeligere skolehverdag.
 - Kjøkkenpersonalet blir en del av skolemiljøet og kan bidra til trivsel og trygghet.
- Miljøgevinster
 - Kortere transportvei for matvarer reduserer CO₂-utslipp.
 - Mindre emballasje og matsvinn sammenlignet med ferdigpakket mat.

Ulemper med egenproduksjon av skolelunsj

- Krever ekstra ressurser og bemanning
 - Det trengs ekstra personale til matlaging, servering og renhold, noe som gir økte driftskostnader
- Logistiske utfordringer
 - Det kan være vanskelig å tilpasse matlagingen til timeplaner og pauser.
 - Oppbevaring, hygiene og allergihensyn krever god organisering og kompetanse.
- Kapasitetsproblemer
 - Det er per dags dato ikke plass til å lage eller servere mat til mange elever samtidig.
- Avhengighet av engasjement
 - Ordningen kan være sårbar hvis den er avhengig av ildsjeler blant ansatte eller foreldre.
 - Uten langsiktig finansiering og støtte kan tiltaket stoppe opp.
- Kostnader og bærekraft
 - Selv om maten lages lokalt, kan det fortsatt være dyrt å opprettholde kvalitet og variasjon over tid.
 - Driftskostnader knyttet til vedlikehold av utstyr, energi og vann.

- Økt bemanning: lønnskostnader til ekstra personale.

Vurdering/anbefaling:

Forutsatt høy elevdeltagelse, vil de potensielle samfunnsøkonomiske nyttegevinstene ved å innføre gratis skolemåltid være store og kunne bidra til å utjevne sosiale ulikheter i helse. Ifølge Helsedirektoratet og erfaringer fra norske og nordiske skoler, er internt produsert skolemat ofte best for kvalitet, trivsel og pedagogisk verdi, men det krever mer ressurser. Ekstern produksjon kan være et godt alternativ der det ikke er mulig å ha skolekjøkken, men Iveland har ikke denne muligheten fra lokale leverandører i denne omgang.

Ut fra de alternativene som er utredet vil mulighetene for å servere skolemat i dag være ved intern produksjon på skolen. Kostnader vil avhenge av hvilke måltidsalternativ man velger. Minste utregnet pris er 4-6 kr per porsjon (IKKE inkludert lønnskostnad). Dette beregnes ut fra servering av en porsjon per elev (tilsvarer 60g havregrøt/2 brødskeer) og vil derfor være et minimum. Det anbefales at kvalitet og sunne, rene produkter prioriteres og at budsjetttrammene legger til rette for å ivareta dette. Kostnader vil med det formål kunne øke, sammenlignet med dagens tilbud som har en kostnad på 1500-2000kr for innkjøp av mat for en dags lunsj til alle elever (inkluderer ikke lønnskostnader). Innkjøp av matvarer vil kunne ha store variasjoner ut fra kvalitet og leverandør. Budsjett hos tilsvarende skole med fokus på kvalitet, sunnhet og rene produkter har budsjettet for innkjøp av matvarer til ca 650 000 kr til 120 elever. Dette er langt over det som er beregnet på tilsvarende løsning i denne utredningen, som er et overslag hentet fra nett. Det gir likevel en pekepinn på de store variasjonene i kostnader som kan komme av ulike valg av kvalitet og leverandør. Innkjøp av matvarer vil variere ut fra antall dager det serveres skolemat og hvilke råvarer man velger. Enklere bondeliv har tilbudt å levere brød/rundstykker (se egne priser i [vedlegg 3](#)), som vil være et godt alternativ hvis kvalitet og støtte til lokalt næringsliv skal veie høyere enn pris. Joker Åkle vil i pilot til høsten bidra med å ta imot bestilling og pakke matvarer til bruk i skolelunsj. De vil også være leverandør av skolefrukt/grønt inn i pilotprosjekt høsten 2025.

For å kunne gi et variert måltidstilbud som også kan ivareta helsedirektoratets anbefalinger om å servere et ernæringsmessig fullverdig måltid anbefales å legge til rette for å kunne tilby en kombinasjon av smørelunsj og enkle varme retter. Det anbefales at det ansettes kokk eller tilsvarende kvalifisert fagpersonale inn i skolen som kan ivareta planlegging og gjennomføring av skolemat i henhold til helsedirektoratets anbefalinger. Kostnader for ekstra ansatt personalet vil kunne ha store variasjoner ut fra stillingsprosent og utdanning. Lønn ihht. lønnsstatistikken for kokk i Norge per 28. mai 2025 er eksempelvis 450 000 kr, og er det som inngår i estimert lønnskostnader.

Behovet for hvor stor stillingsprosent som kreves vil også avhenge av skolens organisering internt. For å sikre god innføring av kvalitet og gjennomføring av skolemåltid anbefales ikke en lavere stilling enn 50%.

Høsten 2025 vil det gjennom prosjektmidler gjennomføres et pilotprosjekt som innebærer skolemåltid: vanndispenser (innkjøp og 1.års drift), daglig fruktordning, lunsj 1-3 dager og nødvendig personalressurser. Prosjektmidler som benyttes i 2025 vil gi et kortvarig forsøk, men vil avsluttes når prosjektet tar slutt. Det anbefales at det bevilges penger til økte ressurser og innkjøp av matvarer videre inn i kommunenes budsjett fra 2026. **kostnader. Evt inkludere pedagogisk spising, kostnader for mat ansatte.**

Ved en eventuell bygging av aktivitetssenter med kjøkkenfasiliteter og kantine vil det kunne åpne for andre/flere muligheter for servering av skolemat.

På bakgrunn av ungdata resultater og helsedirektoratets anbefalinger angående inntak av frukt/grønt, anbefales det at kommunen legger til rette for å øke inntak frukt og grønnt blant skoleelever på Iveland. Gratisordninger for frukt/grønnt i skolen har vist at inntaket øker for alle grupper elever, uavhengig av sosioøkonomisk status. Det anbefales derfor å vurdere støtte til dette tiltaket uavhengig av alternativer for skolemat. Kostnaden for en stk frukt/grønnt per elev er 4,20 kr og vil for 200 elever utgjør 159.600 kr for ett skoleår.

Som et tiltak for å stimulere til vann som tørstedrikk, som er et av helsedirektoratets helt tydelige kostråd, vil det via prosjektmidler kjøpes inn 3 vanndispensere til skolen. Disse vil ha en driftskostnad på ca 9000 kr per år for service- og vedlikeholdsavtale. Det foreslås at dette også legges inn i budsjett for skolematordning for å sikre videre drift.

Kilder

1. **Helsedirektoratet. (2023). Skolemåltid i Norge – kunnskapsgrunnlag, nytte-kostnadsvirkninger og implementering.** Hentet 7.mars 2025 fra <https://www.helsedirektoratet.no/rapporter/skolemaltid-i-norge-kunnskapsgrunnlag-nytte-kostnadsvirkninger-og-implementering>
2. **Vildmyren, I. T., Bjørndal, B., Arnesen, S. S., Musland, M. G., & Leversen, I. (2024).** Lokale prosesser ved innføring av skolemat i et utvalg norske kommuner (HVL-rapport nr. 5/2024). Høgskulen på Vestlandet. Hentet 7.mars 2025 fra [hvl-rapport-nr-5.-2024-lokale-prosesser-ved-innforing-av-skolemat-i-et-utvalg-norske-kommuner-1.pdf](#)
3. **Helsedirektoratet. (2023).** Mat og måltider i skolen: Nasjonal faglig retningslinje. Hentet 7.mars 2025 fra [Mat og måltider i skolen - Helsedirektoratet](#)
4. **Helsedirektoratet. (2015).** Nasjonal faglig retningslinje for mat og måltider i skolen. Del 1: Barneskole og skolefritidsordning. Hentet 7.mars 2025 fra [mat-og-maltider-barneskole-og-SFO-nfr-bokmal.pdf](#)
5. **Helsedirektoratet. (2015).** Nasjonal faglig retningslinje for mat og måltider i skolen. Del 2: Ungdomsskole. Hentet 7.mars 2025 fra [mat-og-maltider-ungdomsskole-nfr-bokmal.pdf](#)
6. **Helsedirektoratet. (2023).** Effekten av et gratis skolemåltid – en kunnskapsoppsummering. I Skolemåltid i Norge – kunnskapsgrunnlag, nytte-kostnadsvirkninger og implementering. Hentet 7.mars 2025 fra <https://www.helsedirektoratet.no/rapporter/skolemaltid-i-norge-kunnskapsgrunnlag-nytte-kostnadsvirkninger-og-implementering/vurderinger-av-effekter-av-skolemaltid>.

Vedlegg 1: Sjekkliste



Sjekkliste til retningslinjen for mat og måltider i barneskole og skolefritidsordning

	Ja	Delvis	Nei
1. Legges det til rette for måltider med maksimalt 3-4 timers mellomrom?	X		
2. Legges det fysisk til rette for måltider som fremmer matglede, sosialt samvær, trivsel og helse?	X		
3. Har elevene minimum 20 minutter til å spise? (Å rydde, finne frem mat og håndvask kommer i tillegg til denne tiden.)	X		
4. Er det lagt til rette for håndvask før måltidet?	X		
5. Er det voksne til stede i matpausen?	X		
6. Finnes det kaldt vann lett tilgjengelig – til måltider og som tørstedrikk?	XX		
7. Har skolen tilbud om ordninger som gir elevene tilgang på grønnsaker eller frukt/bær daglig? (For eksempel gjennom abonnementsordningen Skolefrukt eller ordninger gjennom skole/SFO eller kommune.)			X
8. Har skolen tilbud om ordninger som gir elevene tilgang på ekstra lett melk, skummet melk og/eller lettmelk til måltidene?	X		
9. Dersom det tilbys juice, er enhetene på maksimalt 250 ml?	X		
VED MATSERVERING/SKOLEMATTLILBUD <i>Som u-trinn</i>			
10. Følges regelverk og råd fra Mattilsynet når mat lagres, tilberedes, serveres og merkes?			
11. Tilbys det gode erstatningsprodukter for de med allergi og intoleranse eller ved religiøse kostholdshensyn?			
12. Følges anbefalingen om at det ikke bør tilbys brus, saft og annen drikke tilsatt sukker eller søtstoff, samt koffeinholdige drikker?			



Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet



www.mhfa.no



Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet



Sjekkliste til retningslinje for mat og måltider i ungdomsskolen

	Ja	Delvis	Nei
1. Legges det til rette for regelmessige måltider som fremmer matglede, sosialt samvær, helse og trivsel?	X		
2. Er det voksne tilstede i matpausen?		X ?	
3. Har elevene minimum 20 minutter til å spise? (Å handle/finne frem mat og håndvask kommer i tillegg til denne tiden.)		X	
4. Er det lagt til rette for å vaske hendene før måltidet?	X		
5. Finnes det kaldt vann lett tilgjengelig til måltider og som tørstedrikk?		X	
6. Har skolen ordninger som sikrer elevene tilgang til grønnsaker, frukt eller bær daglig? (Gjennom abonnementsordningen Skolefrukt eller ordninger i regi av skole eller kommune.)			X
7. Har skolen ordninger som sikrer elevene tilgang til ekstra lett melk, skummet melk og/eller lettmelk til måltidene?	X		
8. Dersom det tilbys juice, er enhetene på maksimalt 250 ml?	X		
9. Følger skolen anbefalingen om at det ikke bør tilbys brus, saft og annen drikke tilsatt sukker eller søtstoff, samt koffeinholdige drikker?	X		
DERSOM SKOLEMATTILBUD/KANTINEDRIFT			
10. Følges regelverk og råd fra Mattilsynet når mat lagres, tilberedes, serveres og merkes?	X	?	
11. Tilbys det gode erstatningsprodukter for elever med allergi og intoleranse og ved religiøse kostholdshensyn?	X	?	



	Ja	Delvis	Nei
12. Bygger måltidene som serveres på Helsedirektoratets kostråd, og er de ernæringsmessig fullverdige? (Fullverdig innebærer at måltidet er består av tre matvaregrupper; 1) Grove kornprodukter, 2) grønnsaker/frukt/bær og 3) fisk/sjømat/kjøtt/meieriprodukt/egg/belgfrukter.)			X
13. Dersom det tilbys brød- og kornprodukter, inneholder disse mye fiber og fullkorn og lite fett, sukker og salt? (Er produktene ev. merket med nøkkelhullet og grovt (3/4) eller ekstra grovt (4/4) på Brødskalaen?)		X	
14. Er påleggstilbudet variert, og inkluderer det alltid fiskepålegg og grønnsaker?			X
15. Dersom det serveres varmmat, blir det variert mellom fiske-, kjøtt- og vegetarretter? (Det bør være tilbud om fisk 1-2 ganger per uke og vegetarrett minst en gang per uke eller oftere.)			
16. Blir matoljer og flytende og myk margarin benyttet fremfor hard margarin og smør?		?	
17. Blir matvarer med lavt saltinnhold prioritert, og blir bruk av salt i matlaging og på maten begrenset?		?	
18. Er bakervarer og andre produkter med mye sukker og/eller fett forbeholdt spesielle anledninger?			
19. Følger skolen anbefalingen om at det ikke skal tilbys sjokolade, godteri, potetgull og annen snacks?			
20. Etterstreber skolen en miljøvennlig praksis, med lite matsvinn og et mattilbudet hvor plantebaserte matvarer og fisk er sentralt?			

Dersom svaret er «nei» eller «delvis» på noen punkter, bruk disse for videre vurdering.

Punkter:

Hvilke av disse er enklest å ta tak i/endre?

Hvilke av disse punktene er viktigst å ta tak i?

Hvem har ansvaret for å igangsette og følge opp endring?

Hvordan går man fram for å gjøre endringene? Hva er første steg?

Hvordan skjer oppfølging av endringer/tiltak?



Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet



www.mhfa.no



Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet

[Sjekkliste_Retningslinja_barneskule_bokmål.indd](#)

[Sjekkliste_Retningslinja_ungdomsskule_bokmål.indd](#)

Vedlegg 2: Vurdering av skolematproduksjon ved sykehjemmets kjøkken

Bakgrunn

Vurdering av muligheten for at sykehjemmets kjøkken kan produsere og levere ferdig skolemat til ca. 200 elever, 1–5 dager per uke. Vurderingen er gjort med utgangspunkt i dagens drift, kapasitet, og Helsedirektoratets krav til ernæringsmessig fullverdig måltid.

Vurderingspunkter

Kapasitet og bygningsmessige begrensninger

- Kjøkkenet er dimensjonert for 28 beboere.
- Begrenset plass til ekstra utstyr, råvarelagring og ferdigpakket skolemat.
- Manglende kjølekapasitet til oppbevaring av mat til 200 elever.
- Det er ikke fysisk plass til flere produksjonslinjer, ansatte eller oppbevaringsenheter uten ombygging eller utvidelse.

Bemanningssituasjon

- Dagens bemanning er 1 kokk og 1 oppvaskassistent på hverdager.
- På tirsdag og fredag er det to personer pga. middag til hjemmeboende.
- Produksjon av skolemat til 200 elever vil kunne kreve:
 - 2 ekstra medarbeidere for produksjon og pakking
 - 1 transportør for levering
 - Økt oppvask- og renholdskapasitet

Tids- og produksjonspress

- Produksjon og levering av skolemat må være ferdig innen kl. 10:30–11:00.
- Dette sammenfaller med produksjon og servering for sykehjemsbeboere og vil føre til betydelig krysspress på personal og fasiliteter.
- Det er ikke mulig å produsere to separate fullverdige måltider i samme tidsrom med dagens bemanning og infrastruktur.

Transport og temperaturkrav

- Kjøkkenet har ikke egne transportmidler for trygg levering.
- Det mangler kjølebokser/varmecontainere og systemer for sporbarhet og hygienisk distribusjon.

Krav til matallergier og spesialkost

- Skolemat må tilpasses allergier, intoleranser og religionsbaserte behov.
- Kjøkkenet har begrensede rutiner og kapasitet til å sikre trygg, separat produksjon og merking for et så stort antall brukere.

Kostnadsestimat

- Anslått ukentlig totalkostnad for produksjon og levering:
 - Kald skolemat: kr 47 750–52 750
 - Varm skolemat: kr 57 750–62 750
- Pris per elev per dag: ca. kr 48–63
- I tillegg kommer eventuelle engangskostnader for ekstra utstyr og tilrettelegging.

Konklusjon

Det **lar seg ikke gjøre** å produsere og levere skolemat til ca. 200 elever fra sykehjemmets kjøkken under dagens forutsetninger.

De viktigste årsakene er:

- **Bygget er ikke stort nok** og ikke dimensjonert for slik produksjon.
- **Produksjons- og lagringskapasitet er utilstrekkelig.**
- **Bemanningen er for lav** og kan ikke dekke både sykehjemsdrift og skolemat.
- **Transportløsning og infrastruktur mangler.**

- Økt belastning vil kunne **gå ut over kvalitet og sikkerhet i mattilbudet til sykehjemmets beboere.**

Anbefaling

Det anbefales at kommunen går videre med **vurdering av ekstern produksjon** eller annen løsning, der mat produseres i egnet storkjøkkenmiljø med kapasitet og kompetanse til å ivareta skolens behov.

Vedlegg 3: Enklere bondeliv prisliste:

Surdeigsbrød: 65 kr

Surdeigs rundstykke: 30 kr

Rundstykke: 20 kr

Tilbud om 15-20 % rabatt ved store bestillinger til skole.

Evaluering av skolematordningen – ansatte ved Iveland skole

Gjennomført uke 45, høsten 2025

Antall svar: 32 ansatte

Innledning

I forbindelse med pilotprosjektet for skolemat ved Iveland skole ble det i uke 45 (2025) gjennomført en evaluering blant skolens ansatte.

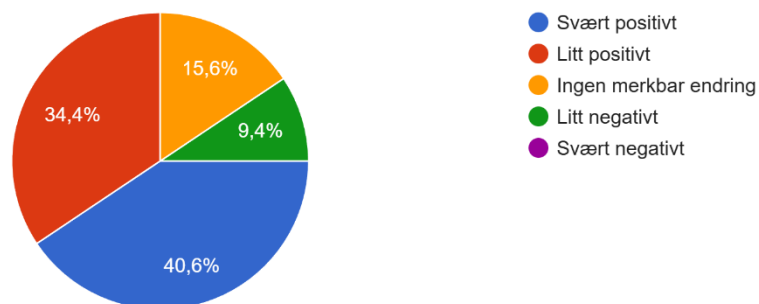
Målet var å kartlegge erfaringer etter de første månedene med ordningen, inkludert opplevd nytte, organisering, ressursbruk og forbedringsforslag.

Undersøkelsen ble gjennomført digitalt, og 32 ansatte besvarte den.

Resultatene viser at ordningen i hovedsak oppleves som svært positiv for elevenes trivsel, helse og konsentrasjon, men at organiseringen i dagens form er krevende og oppleves som tidkrevende for lærere og fagarbeidere.

Hvordan opplever du at skolematprosjektet har påvirket skolehverdagen?

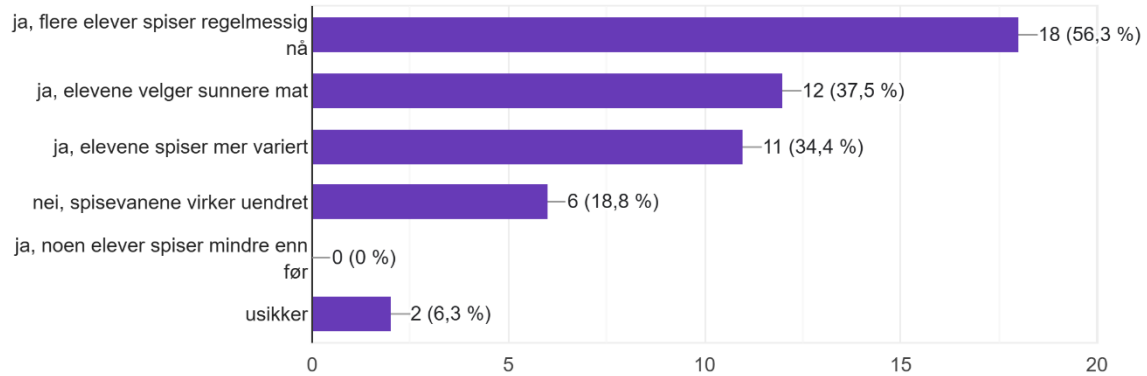
32 svar



Evaluering skolemat- skoleansatte

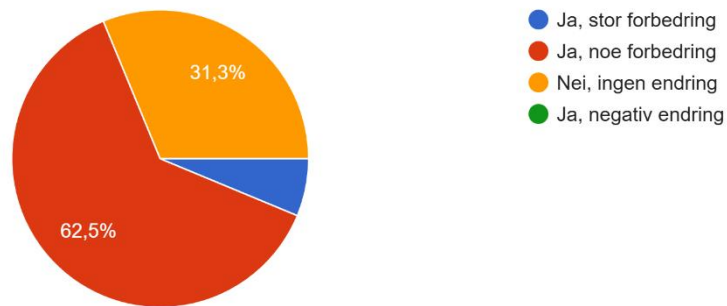
Har du merket endringer i elevenes spisevaner (flere valg mulig)

32 svar



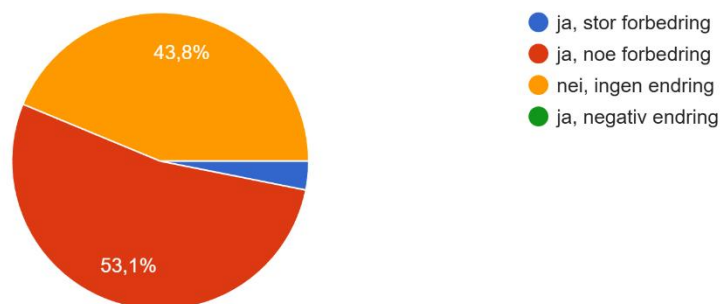
Har du merket endringer i elevenes trivsel?

32 svar



Har du merket endringer i elevenes konsentrasjon og læringsutbytte?

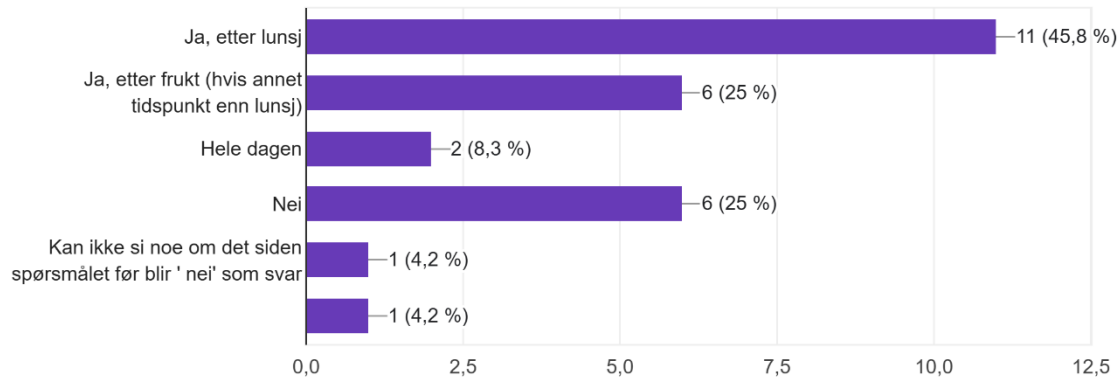
32 svar



Evaluering skolemat- skoleansatte

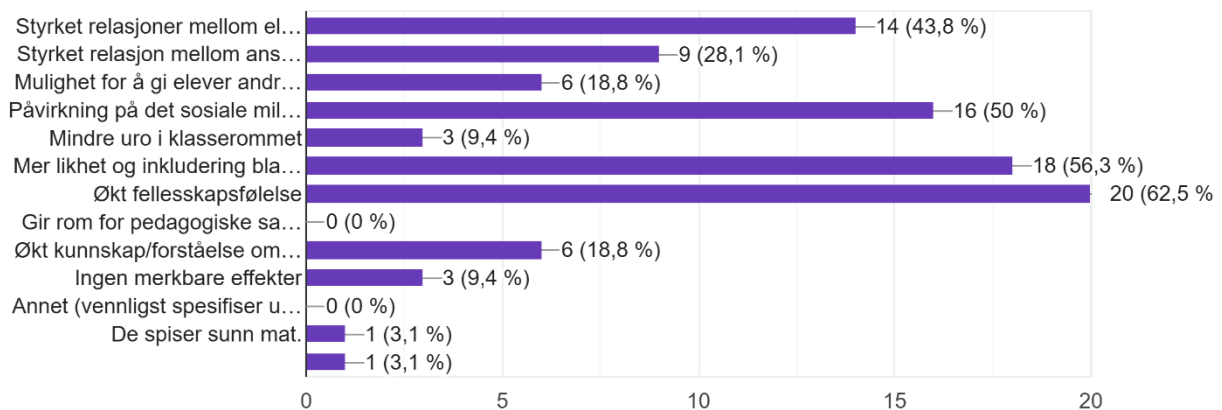
Hvis ja på forrige spørsmål, er det spesielle tider på dagen det er bedre? (flere valg mulig)

24 svar



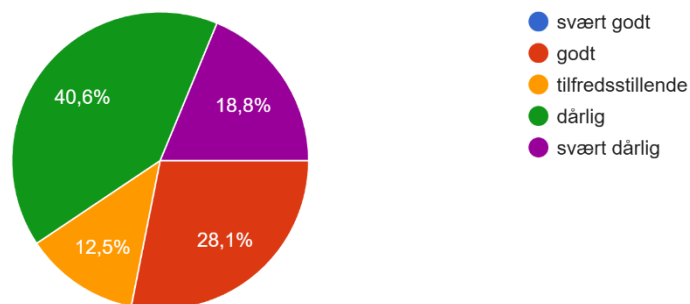
Ser du andre effekter/verdier av gratis skolemat? (flere valg mulig)

32 svar



Hvordan fungerer den praktiske gjennomføringen (tid, organisering, logistikk)?

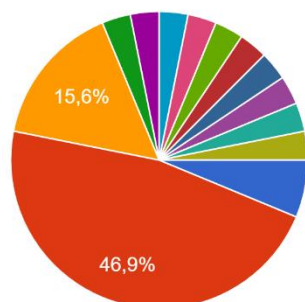
32 svar



Evaluering skolemat- skoleansatte

Har skolemat påvirket undervisningstiden?

32 svar

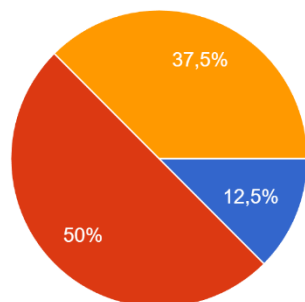


- ja, positivt (f.eks. i form av mer effektiv...
- ja, negativt
- nei, ingen påvirkning
- Mister tid hver dag
- Usikker
- Litt mindre undervisningstid.
- Det går mer av 3. timen for små-mello...
- Det blir jo tatt fem minutter fra 3. time...

▲ 1/2 ▼

Hvordan vurderer du kvaliteten og næringsinnholdet i maten?

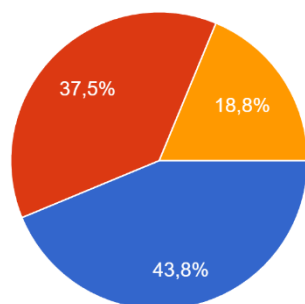
32 svar



- svært godt
- godt
- tilfredsstillende
- dårlig
- svært dårlig

Er det tilstrekkelig variasjon i måltidene?

32 svar

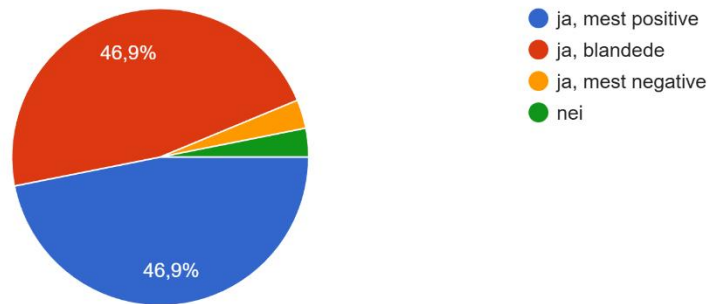


- ja
- Nei
- usikker

Evaluering skolemat- skoleansatte

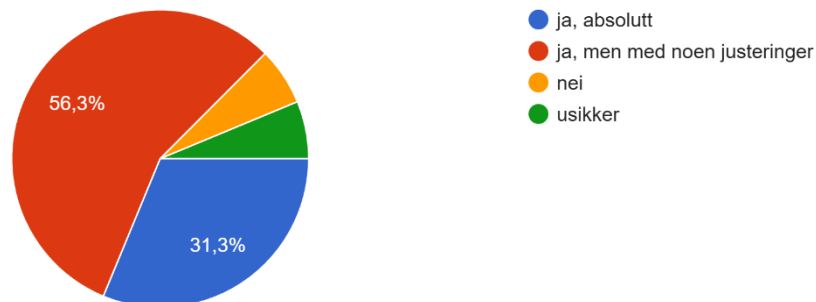
Har du fått tilbakemeldinger fra elever om maten?

32 svar



Bør skolemat videreføres etter forsøksperioden?

32 svar



Oppsummering av åpne kommentarer - evaluering fra ansatte

Uke 45 / 2025 – oppsummering av 23 åpne kommentarer

Evalueringen viser at ansatte i hovedsak er svært positive til skolematordningen og opplever tydelige gevinster for elevenes helse, trivsel og konsentrasjon.

Flere beskriver at elevene spiser bedre, holder fokus lenger ut over dagen og opplever måltidet som et sosialt og inkluderende fellesskap.

Samtidig peker et klart flertall på at organiseringen i dagens form er krevende. Smøring, kutting av frukt og praktisk tilrettelegging tar betydelig tid fra undervisning og elevoppfølging. Mange etterlyser en mer effektiv løsning der dedikerte personer har ansvar for matlaging og logistikk, slik at undervisningspersonalet kan bruke tiden på sine kjerneoppgaver.

Flere ønsker også mer variasjon i mattilbudet, inkludert enkelte dager med varm mat. Dette trekkes fram som motiverende og positivt for både elever og ansatte.

Evaluering skolemat- skoleansatte

Det pekes i tillegg på behov for bedre organisering og sikkerhet, for eksempel at mattilberedning i størst mulig grad bør skje på skolens kjøkken fremfor i klasserommene.

Et fåtall nevner at noe frukt blir kastet fordi den ikke spises eller holder seg godt, og foreslår bedre mengdeplanlegging.

Samlet viser evalueringen at ordningen har høy legitimitet blant de ansatte, men at det er behov for en mer profesjonell og ressursmessig bærekraftig organisering for å sikre videre drift av skolemattilbudet.

Utredning gratis skolemåltid

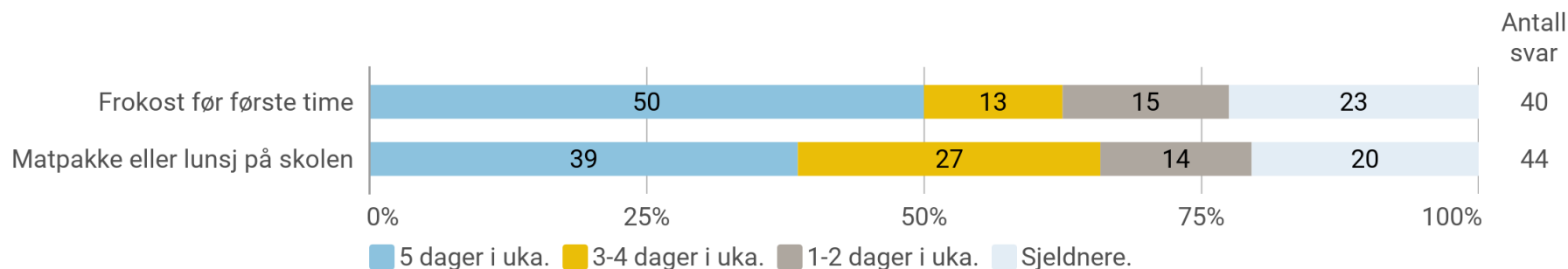
Kommunestyrets vedtak i
Økonomiplan 2025–2028 (PS 181/24,
punkt 33):

*Administrasjonen bes utrede
muligheten og kostnaden, for gratis
skolemåltid, 1-5 ganger i uka som et
forsøksprosjekt.*



Matvaner

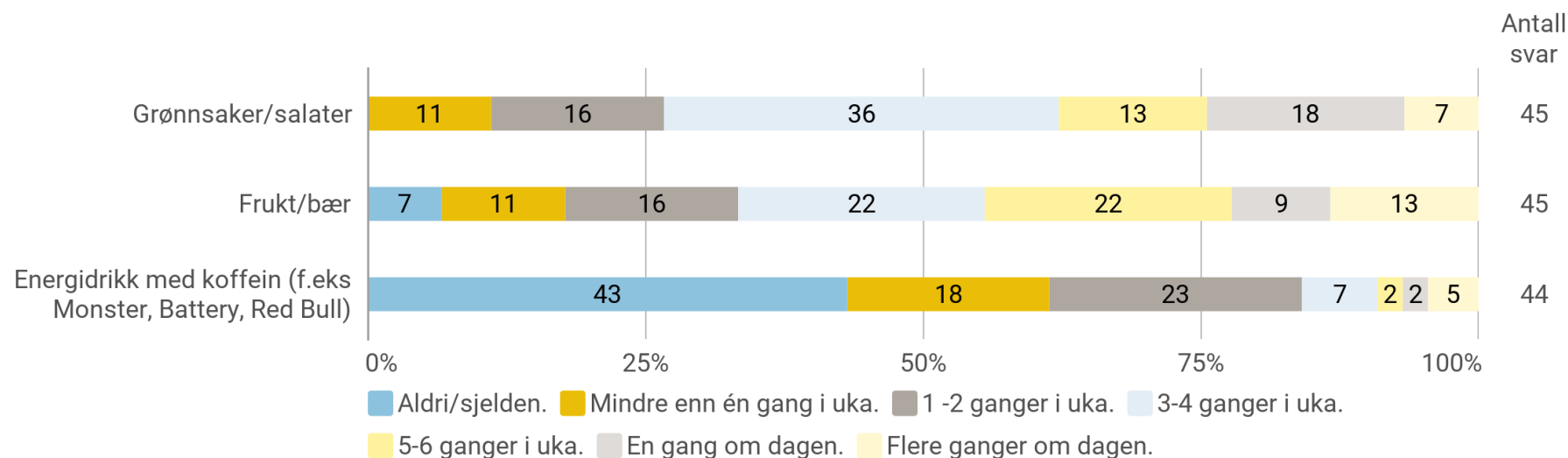
Tenk på en vanlig skoleuke, hvor ofte pleier du å spise følgende?



- ☐ Kun 50 % av ungdomsskoleelever spiser frokost 5 dager i uka.
- ☐ 23 % spiser frokost sjeldnere enn 1-2 dager i uka.
- ☐ **Kun 39 %** av ungdomsskoleelever spiser matpakke eller lunsj på skolen 5 dager i uka. En nedgang fra 68 % i 2022.
- ☐ 34 % spiser 1-2 dager eller sjeldnere.
- ☐ Blant barn på mellomtrinnet er det **62 % som spiser frokost 5 dager i uka**, og **78 % som har med seg matpakke 5 dager i uka**.

Matvaner

Hvor ofte spiser eller drikker du vanligvis noe av det som står under?



Andelen som spiser grønnsaker/salater mindre enn daglig er på ungdomsskolen 76 % og på mellomtrinnet 70%. Tilsvarende 78 % og 62% for frukt.

Nåværende praksis:

Elever har med matpakke hjemmefra.

Miljøteamet organiserer én gratis lunsj i måneden.

Ungdomsskoleelever har hatt butikktilgang, men dette fases ut høsten 2025.

Iveland deltar i prosjektet *Helsefremmende skoler og barnehager* (2025–2026), med 200.000 kr i årlig støtte. Høsten 2025 gjennomføres pilot med skolemat 1–3 5 dager i uken og daglig frukt/grønt.

Elev- og lærerinnspill:

- Elever ønsker kvalitet fremfor hyppighet, variasjon i mattilbudet og frukt daglig.
- Lærere peker på behov for kompetanse, økonomi og bedre fasiliteter.

Utfordringer:

- Begrenset kjøkken- og oppbevaringskapasitet
- Manglende felles spiseareal
- Behov for ekstra personell og ressurser
- Ingen eksterne leverandører kan per nå levere fullverdig skolemat
 - Joker Åkle
 - Ogge gjesteheim
 - Enklere bondeliv
 - Iveland omsorgssenter

Alternativer for skolemåltid internt organisert:

Alternativ	Beskrivelse	Kostnad per porsjon	Stillingsbehov
1. Smørelunsj	Brød med pålegg	6–15 kr + lønn	20 %
2. Varm mat	Grøt, omelett, suppe	4–32 kr + lønn	50 %
3. Ferdig bagett	Ferdigsmurt	17–27 kr + lønn	100 %

Alternativ	Alt 1: Smørelunsj	Alt 2: Varm mat	Alt 3: Ferdigsmurt bagetter
Pris per dag 200 elever Inkl. lønn	1674-3474 kr	1984-7584 kr	5768-7768 kr
Pris per år (5 dager i uken, 190 dager, inkl. lønn)	318.000- 660.000 kr	377.000- 1.441.000 kr	1.096.000- 1.476.000 kr

Frukt/grønt-ordning: 4,20 kr per elev per dag.

Totalt 159.600 kr per år.

Vanndispensere: Innkjøp og drift via prosjektmidler.

Årlig driftskostnad: 9.000 kr.

Anbefalinger:

- Skolemåltid bør være gratis, universelt og ernæringsmessig fullverdig.
- Kombinasjon av smørelunsj og enkel varm mat anbefales med dagens muligheter.
- Det bør ansettes kokk/matansvarlig med ernæringskompetanse (min. 50 % stilling) for å sikre kvalitet og gjennomføring.
- Frukt/grønt-ordning bør vurderes som eget tiltak uavhengig av skolemat.
- Vanndispensere bør inkluderes i budsjett for videre drift.

Videre:

- Pilotprosjektet høsten 2025 gir erfaring, men videreføring krever midler i budsjett fra 2026.
- Langsiktig løsning kan styrkes ved etablering av aktivitetssenter med kjøkken og kantine.