

Uppföljning av matens kvalitet

Stadsstyrelsens sektion för tekniska stödtjänster 01.12.2021 § 128

Beredare

Fastighetschef Seppo Pihl, tfn 0400 451 424
fornamn.efternamn@pargas.fi

Kriterier för uppföljning av matens kvalitet togs fram 2020. Då fastställdes de egenskaper hos maten som ska följas upp genom enkäter. Sådana enkäter har nu genomförts hösten 2021.

Hur enkäterna har genomförts varierar mellan bildningsavdelningen och social- och hälsovårdsavdelningen på grund av att deras kunder är olika. Alla kunder kan inte själva bedöma matens kvalitet, utan det kan behövas en stödperson eller någon annan form av stöd.

SKOLORNA

Definition av skolmåltider

Måltiden är höjdpunkten under skoldagen och stärker inlärningen, ökar trivseln i skolan och matkompetensen och bildar matinsikt. En skolmåltid som ordnats enligt rekommendationerna erbjuder mångsidig, hälsosam mat, samvaro och umgänge.

Inom den grundläggande utbildningen regleras skolmåltiderna av lagen om grundläggande utbildning (31 §) och som norm ska grunderna för läroplanen iakttas. Enligt lagen om grundläggande utbildning ska den som deltar i undervisningen varje arbetsdag avgiftsfritt få en fullvärdig måltid som är ändamålsenligt ordnad och övervakad. De ovannämnda dokumenten kompletteras av Statens näringsdelegations rekommendationer för skolmåltider, som t.ex. "Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen" som gavs ut 2017.

Inom gymnasieutbildningen finns det inga motsvarande normativa bestämmelser om ordnande av måltider.

Skolmåltider, kvalitetsbedömning och utveckling av verksamheten inom den grundläggande utbildningen

En grupp för utveckling av skolmat har varit verksam sedan 2017. I gruppen finns representanter för Kaarea och staden och användarna representeras av lärarna i huslig ekonomi från Sarlinska skolan och Paraistenseudun koulu, rektorerna för Koivuhaan koulu och Malms skola samt utbildningschefen för den finskspråkiga utbildningen, som är ordförande för gruppen. Gruppen sammanträder ungefär en gång i månaden.

Gruppen ansvarar också för projektet Skolfrukt och för rapporteringen om verksamheten inom projektet till Livsmedelsverket. Skolfrukt har även önskats till gymnasierna, men tills vidare pågår fruktprojektet endast inom den grundläggande utbildningen.

1. Matråden

Varje skola har ett matråd. Skolorna har själva beslutat vilka som är med i deras råd.

Råden sammanträder två gånger under terminen och skolmatsgruppen har fastställt uppgifterna för varje träff.

Man strävar efter att engagera eleverna i ordnandet av skolmåltider t.ex. genom att man frågar eleverna om deras önskemål om julmåltid. Man ber eleverna också om respons på skolmåltiderna. Responsen behandlas i skolmatsgruppen.

Bilaga 1: Matrådens uppgifter under läsåret 2021–2022.

Man strävar efter att snabbt svara på responsen och utvecklingsförslagen från matråden och göra ändringar antingen i tillvägagångssätten eller i matsedeln. Ett exempel på utvecklingsobjekt var den tillbehörssallad som serveras på skollunchen och responsen från matråden på denna.

2. Enkät om skollunch för elever inom den grundläggande utbildningen (oktober 2021)

Eleverna besvarade under lektionen en kort (tio punkter) enkät som syftade till att kartlägga elevernas synpunkter på skollunchen.

Svaren har behandlats enligt språkgrupp. Från de svenskspråkiga skolorna inkom 368 svar och från de finskspråkiga skolorna 350 svar.

Kriterier och bedömningar

Matens utseende

Eleverna förhöll sig i huvudsak positiva till matens utseende. Av de finskspråkiga eleverna ansåg 50,5 % att matens utseende var antingen bra eller lockande, medan 32,6 % av de svenskspråkiga eleverna ansåg det.

Matens doft

Eleverna tyckte om doften på maten. Av de elever, både svensk- och finskspråkiga, som besvarade enkäten, var cirka 40 % av denna åsikt. Endast mindre än 10 % av dem som svarade upplevde att maten luktar obehagligt.

Matens konsistens

Kommentarerna och åsikterna om matens konsistens på skalan 1–5 koncentrerar sig till punkt 3: varken bra eller dålig. Skillnaden mellan språkgrupperna var endast 0,5 procentenheter (33,7–34,2). Av de svenskspråkiga eleverna som besvarade enkäten ansåg dock 26,6 % att matens konsistens var bra, medan 40 % av de finskspråkiga eleverna ansåg det. Cirka 12 % av de svenskspråkiga eleverna ansåg att matens konsistens var dålig, av de finskspråkiga eleverna hade 7 % svarat på samma sätt.

Matens kryddighet

Eleverna förhöll sig kanske något kritiska till hur maten är kryddad. En fjärdedel av dem som svarade upplevde att maten är obehagligt eller dåligt kryddad. Det går inte att döma av enkätsvaren om eleverna har uppfattat frågan om matens kryddighet så att maten är för svagt eller starkt kryddad.

Matens smak

Svaren som gäller matens smak varierar mellan de svenskspråkiga och de finskspråkiga eleverna. Av de finskspråkiga eleverna ansåg 53,7 % att smaken var god eller utmärkt, medan motsvarande siffra för de svenskspråkiga eleverna var 33,7 %. I genomsnitt ansåg mindre än 10 % av eleverna att maten var dålig eller obehaglig.

Munkänsla på maten

Hur maten känns och reagerar i munnen är kanske något som bedöms eller frågas mer sällan. Svaren på denna fråga koncentrerade sig till punkt ”varken bra eller dålig”. Eleverna upplevde dock att munkänslan i huvudsak vara bra.

Matens färg

Eleverna tyckte om färgerna på maten, de finskspråkiga eleverna kanske mer än de svenskspråkiga eleverna. Drygt 10 % av de elever som besvarade enkäten ansåg att maten är färggrann och utmärkt och sporrar till att äta.

Matens temperatur

Eleverna var nöjda med den serverade matens temperatur. Drygt över hälften av eleverna ansåg att matserveringstemperaturen var utmärkt, bra och lämplig. Endast 5 % av dem som svarade tyckte att maten har varit kall.

Kökspersonalen

Eleverna tyckte att kökspersonalen alltid är glad och vänlig (51,8 %). Sammantaget kan det i nästan 80 % av svaren läsas att personalen bemöter eleverna på ett glatt och vänligt sätt.

Stämningen

Vad gäller stämningen vid skolmåltiderna konstaterade eleverna att det i regel är trevligt att komma och äta. Inom den svenskspråkiga utbildningen svarade 22,6 % av eleverna att stämningen vid deras måltider är utmärkt, motsvarande procent i de finskspråkiga skolorna var 32,3 %.

Slutresultat

Av enkätsvaren kan man dra slutsatsen att eleverna är nöjda med skolmåltiderna och skollunchen. De förhåller sig kanske mest kritiska till matens utseende.

Utveckling

Avsikten är att enkäten ska göras på nytt på våren. Då måste vi få fler elever att besvara enkäten så att svaren kan beaktas bättre när skolmåltiderna utvecklas.

En viktig fråga, om inte den viktigaste, i utvecklingen av skolmåltiderna är en kontinuerlig dialog med serviceproducenten. Det är också mycket viktigt att lärare och övrig personal i skolan föregår med gott exempel, liksom även sättet hur man talar om skolmåltider och hurdan matprat man använder i skolan. Rektorn ska styra skolans verksamhetskultur i en riktning där man värdesätter skolmaten.

SOCIAL- OCH HÄLSOVÅRDSTJÄNSTER

Definition

”Näring har en central betydelse och uppgift i att stödja hälsan, funktionsförmågan och livskvaliteten hos äldre. Ett gott näringstillstånd stödjer möjligheten att bo kvar hemma och snabbar upp återhämtningen efter en sjukdom. När man ordnar måltiderna för äldre personer ska man beakta måltidernas psykiska och sociala betydelse, växelverkan med andra människor, humör och känslor.” Avtalen om kostservice inom social- och hälsovården mellan Pargas stad och Kaarea Oy baserar sig på denna kostrekommendation för äldre personer av Institutet för hälsa och välfärd.

- Måltiderna har en psykisk och social dimension som man ska beakta när man ordnar måltider. Det sociala umgänget med andra gör att maten smakar bättre.
- Med åldern minskar energiförbrukningen, eftersom man inte längre rör på sig så mycket och muskelmassan minskar. Då minskar också ofta mängden mat man äter och intaget av protein, vitaminer och mineralämnen kan bli mindre än vad man skulle behöva.
- Eftersom en äldre persons aptit kan minska, är det allt viktigare att kvaliteten på kosten upprätthålls. En äldre persons högklassiga kost innehåller tillräckligt med energi (minst cirka 1 600 kcal/dygn) samt rikligt med mineralämnen, vitaminer och protein.
- Kosten ska vara mångsidig, smaklig och färggrann och innehålla tillräckligt med protein för att upprätthålla muskelkonditionen. Tillräckligt intag av nödvändiga fetter säkerställs genom att använda vegetabiliska oljor och av dessa framställda bredbara fetter samt ofta fisk.
- De anställda inom social- och hälsovården i Pargas stad är allvarligt oroade över att näringsrekommendationerna eller andra mål som gäller kost inte uppfylls vid måltider inom social- och hälsovården. Det har redan länge framförts utvecklingsönskemål gällande matens näringsinnehåll, kvalitet, smak och mångsidighet, men den nedåtgående trenden har inte kunnat vändas. Priset känns högt i synnerhet då man är tvungen att köpa in fetter o.d. separat till enheterna.

(Vid ett möte som ansvariga personer inom social- och hälsovården höll 7.10.2021 har man tillsammans skrivit ner saker i ett pm och kompletterat dem i diskussionerna. Kritik riktades bl.a. mot rätter som tagits med på matsedeln [mycket soppor, broilerrätter, obekanta grytor], matens kvalitet [kallnad mat, tjock gröt eller vattmig soppa] och att maten inte är smakrik. Man befärar att matens kvalitet har försämrats de äldres näringstillstånd. Förhoppningen är att maten ska vara så lockande att personalen och äldre stadsbor vill köpa den.)

I enkäten deltog avdelningarna vid hälsovårdscentralen, Björkebo i Pargas, Grannas i Nagu, Regnbågen i Korpo, Fridhem i Houtskär och Aftonro i Iniö.

Slutsatser av matenkäten och analysen av matsedlarna

Protein

Tillräckligt intag av protein skyddar från muskelförlust och bidrar till att bibehålla funktionsförmågan. Det påverkar också kroppens immunsystem och hudens kondition. Protein behövs också för att såren ska läka och det skyddar mot osteoporos. För att kunna uppskatta proteinhalten i maten borde man räkna ut näringsinnehållet i maten. På basis av matsedeln och svarsblanketterna förefaller det som att proteinhalten i maten inte är tillfredsställande. Att det ofta serveras gröt och buljongbaserade soppor kompletterade med krämer, fisk i form av fiskpinnar eller -bullar, sparsamt med pålägg och ost och ensidigt grönsakstillbehör påvisar att man inte tar särskild hänsyn till protein. Det bör noteras att kött skulle vara en överlägsen proteinkälla.

Rekommenderat intag av protein hos äldre personer är 1,2–1,4 g/kg vikt och det behövs i synnerhet för att upprätthålla muskelkonditionen och därmed den egna aktiviteten.

Energi

Energinivån på maten har fastställts i avtalet och de portionsstorlekar som bestäms enligt avtalet ligger minst på en nivå som följer rekommendationerna. Att maten är näringstät är särskilt viktigt för äldre personer, eftersom mängden mat man äter minskar och maten upplevs inte smaka lika gott när man blir äldre. Om maten är mycket "mager" blir intaget av vitaminer och mineralämnen begränsat. En enformig matsedel, potatisens mognadsgrad och avsaknad av maträtter som de äldre önskar, brödets konsistens osv. stödjer inte ett tillräckligt energiintag.

Fetter

Av dagens energiintag ska 25–40 % komma från fett. Bredbart fett är på basis av denna undersökning en bristvara. Man tillsätter inte fett i gröten och använder inte salladsdressingar. Varifrån får man då nödvändiga och fleromättade fettsyror?

Annat

Grötarna varierar och gröt serveras ofta. Man önskar mjuka bröd och semlor som är lätta att äta. De skulle säkerställa intaget av fiber.

I frukosten ingår juice eller en färskbit. Det har inte funnits någon juice, ibland finns det saftkoncentrat.

Under den undersökta perioden förekom det avvikelser från matsedlarna flera gånger på vardagarna och de innehöll överraskningar med undantag av Pargas centrum.

ANALYS AV INNEHÅLLET I EN SEX VECKORS RULLANDE MATSEDEL INOM SOCIAL- OCH HÄLSOVÅRDEN

- Kostserviceproducenten Kaarea Oy lägger ut matsedlarna på sin webbplats för två veckor i sänder. För planeringen har Kaarea en rullande matsedel på sex veckor, som Kaarea ställde till stadens förfogande för analys. Resultaten av beräkningen baserar sig på sju (7) dagar/vecka och sex (6) veckor.
1. Soppor serveras till lunch och middag sammanlagt 4–5 gånger i veckan.
 2. Gröt eller välling serveras till middag 1–2 gånger i veckan, gröt serveras till frukost varje morgon.
 3. Kyckling serveras till lunch eller middag 3 gånger i veckan.
 4. Fiskfabrikat eller fisk (soppa) serveras 2 gånger i veckan.
 5. Kött serveras 3 gånger i veckan, av dessa 2 gånger köttfärs och under en period på sex veckor serverades både sås med strimlat nötkött och sås med tärnat nötkött 1 gång var.

BEDÖMNING

Det är faktiskt så att det serveras ofta soppor och grötar.

En söndagsfrukost skulle ge variation om det serverades något annat än gröt. Specialdieter har beaktats.

Kyckling är en trendig råvara, vilket torde inverka på mängden kycklingrätter i matsedeln. Om matsedeln följs som planerat, torde 3 kycklingrätter på 14 måltider vara lämplig mängd.

I matsedeln saknas många bekanta traditionella husmansrätter och maträtter som i dag är vanligt förekommande i det finländska köket, såsom mättande sallader (potatis, pasta), salta pajer eller piroger, karelska piroger, pastejer och olika potatisrätter som energitillbehör.

Omelett fanns med 1 gång i matsedeln på sex veckor. Ägg är en bra och billig proteinkälla med många användningsmöjligheter. Utöver de som nämns ovan finns det också andra alternativ som inte har några kostnadseffekter.

Annat

- Ingen kunde berätta något om Kaareas feedbacksystem.
- Det finns inte bredbart fett, även om det nämns i matsedeln. Det måste köpas in separat.
- Hjärtmärket i matsedeln konstaterades vara onödigt.
- I avtalspraxis kan man komma överens om en rullande matsedel på 5–6 veckor. På detta sätt kan man säkerställa att maträtterna varierar och "rullar" i matsedeln.
- Samarbetet och all slags dialog mellan olika aktörer, personalen och kunderna skulle utveckla verksamheten.

Svaren på frågorna är på skalan 1–4.

HÄLSOVÅRDSCENTRALEN *) akutavdelningen + geriatriska avdelningen	Lunch	Middag	
Matens temperatur vid ankomst	2,6	2,1	
Måltidens utseende	2,8	1,5	
Matens smak	3,3	2,2	
Matens tillräcklighet	2,2	2,6	
Matens konsistens	3	1,9	

Kommentarer

- Maten var inte mosad så som det var beställt.
- Våldigt ofta kyckling och lax.
- För mycket laxrätter.
- Mer semlor till frukost och kvällsmat.

Grannas, Nagu *)	Lunch	Middag	
Matens temperatur vid ankomst	2,2	2	
Måltidens utseende	2,1	1,3	
Matens smak	2,3	2	
Matens tillräcklighet	2,8	2,3	
Matens konsistens	2,2	1,7	

*) bedömt under flera dagar

Många kommentarer – Grannas

- Hårda potatisar, nämns i flera responser.
- Potatismos önskas.
- Mosad mat som hade beställts saknas.
- När man vet om att det ska göras en enkät blir kvaliteten på maten bättre.
- Man får inte alls kåldolmar, Lindströmsbiffar eller stekt fisk till Grannas, det finns inget stekt ägg med pyttipanna.
- Gröten är inte genomkokt på morgonen, man får inte önskad äppelpuré, ibland sur persikopuré.

- Maten är mycket enformig.
- Det är för lite protein.

Fridhem, Houtskär	Lunch	Middag	
Matens temperatur vid ankomst	2,8	3	
Måltidens utseende	3	2,3	
Matens smak	2,9	1,7	
Matens tillräcklighet	2,9	3	
Matens konsistens	2,7	2,3	

Kommentarer – Fridhem

- Mer pålägg på smörgåsen.
- Mer kryddor.
- Ibland tar maten slut så att det inte finns något kvar för personalen.

Björkebo, Pargas	Lunch	Middag	
Matens temperatur vid ankomst	2,5	2,4	
Måltidens utseende	2,2	2,2	
Matens smak	2,1	2,2	
Matens tillräcklighet	2,8	2,8	
Matens konsistens	2,7	2,5	

Kommentarer – Björkebo

- Gröt vid tre av dagens fyra måltider, då gröt serveras förutom till frukost och kvällsmat även till middag.
- Två soppor per dag och soppa även kvällen före.
- Traditionella rätter önskas på matsedeln.
- Korv ibland.
- Den nationella äldreveckan borde beaktas vid måltiderna.
- Det behövs fett till mat.
- Det är viktigt med julmiddag på julafton.
- Det har inte funnits juice så som avtalat, ibland koncentrat.
- Tidigare kunde anhöriga och gäster äta med de äldre, detta går inte längre när kassan avskaffades, kan vi få tillbaka den?
- Folk skulle köpa dagens smakrika kaffebröd, men kan inte göra det då det inte går att betala.
- Matsedeln ser ut som en utskrift från produktionsstyrningssystemet, kan den formas om till en lättläst matsedel?
- Ibland kommer det jättemycket mat, ibland tar den slut.
- Salladerna är svåra att äta för de äldre, inga salladsdressingar.

Inte ett enda beröm eller rosor från de ovannämnda verksamhetsställena. En av de intervjuade sade att dagens kaffebröd är gott.

Regnbågen, Korpo	Lunch	Middag	
Matens temperatur vid ankomst	3,2	2,8	
Måltidens utseende	2,8	2,7	
Matens smak	2,3	2,7	
Matens tillräcklighet	2,7	2,5	
Matens konsistens	2,5	3,3	

Kommentarer – Regnbågen

- Maträtter som ska värmas upp är dåligt uppvärmda.

Aftonro, Iniö	Lunch	Middag	
Matens temperatur vid ankomst	2,9	3	
Måltidens utseende	2,5	2,6	
Matens smak	2,9	2,5	
Matens tillräcklighet	3	2,8	
Matens konsistens	3	2,8	

Kommentarer – Iniö

- Svårt att äta sallader => mindre bitar.
- Mer självlagad.
- Varför har vi inte Kaareas matsedel?
- Lunchen ok, men middagen för lätt; gröt, välling. Andra har mer variation.
- Äldre anställda behöver utbildning om näring.

Slutresultat

Social- och hälsovårdspersonalens oro över matens kvalitet är befogad på grund av kvalitativa, innehållsmässiga och kvantitativa avvikelser.

MATENS KVALITET SOM HELHET

Kvaliteten på maten inom bildningsavdelningen motsvarar de uppsatta målen med matens utseende som det mest kritiska området.

Inom social- och hälsovårdsavdelningen är variationerna i matens kvalitet större och hänför sig till olika kriterier.

TILLVÄGAGÅNG

Avvikelserna ska identifieras och analyseras och korrigerande åtgärder vidtas snabbt.

Kompletterande material	Frågorna i bildningsavdelningens matenkät Social- och hälsovårdsavdelningens matenkätsblankett
Föredragande	Teknisk chef Jonas Nylund, tfn 050 428 3774 fornamn.efternamn@pargas.fi
Beslutsförslag	Sektionen tar del av informationen.
Beslut	Föredraganden kompletterade sitt förslag på mötet enligt följande. Sektionen tar del av informationen och sänder den till social- och hälsovårdsnämnden samt till bildningsnämndens svenska och finska sektioner för kommentarer. Förslaget godkändes.
Delgivning	social- och hälsovårdsnämnden, bildningsnämndens svenskspråkiga sektion, sivistyslautakunnan suomenkielinen jaosto
	Stadsstyrelsens sektion för tekniska stödtjänster 01.06.2022 § 56 1313/00.01.03/2021
Beredare	Fastighetschef Seppo Pihl, tfn 0400 451 424 fornamn.efternamn@pargas.fi

Pargas stad genomförde 2021 en omfattande undersökning av hur nöjda kunderna är med matens kvalitet sett utifrån ett antal fastställda kriterier. Undersökningen gällde kostservice inom bildningsavdelningen och social- och hälsovårdsavdelningen.

Utlåtanden om resultaten av nöjdhetsenkäten har erhållits av nämnderna för båda kundgrupperna. Serviceproducenten Kaarea Oy har skrivit ett bemötande av utlåtandena.

Med hjälp av dessa tre utlåtanden har man kunnat skapa en samlad uppfattning om matens kvalitet utifrån motiverade argument.

Svaren på nöjdhetsenkäten resulterar i ett entydigt mål att ytterligare förbättra såväl jämnheten som den övergripande kvaliteten på maten utifrån de motiverade resultaten. Tack vare den information som framkommit har man bättre kännedom om den kvalitativa och operativa miljön, vilket hjälper parterna att förstå saker och ting på rätt sätt och korrigera eventuella avvikelser.

För det första är det alltså viktigt att i sak känna till saker och ting för att man med hjälp av kriterierna ska kunna utvärdera de kvalitativa och operativa egenskaperna på rätt sätt.

För det andra är det också viktigt att vara medveten om eventuella förbättringsbehov eller avvikelser i kundgränssnittet för att man ska kunna vidareutveckla kvaliteten. Man måste få de teoretiska värdena och de konkreta förbättringsbehoven att mötas.

Vårt mål är en smak- och näringsrik mat som är lämplig för kunderna, inte att fastna i enskilda avvikelser eller åsikter.

*För att beskriva slutresultatet av enkäten sätts upp följande mål:
Vidareutveckling av den övergripande kvaliteten
I en omfattande kostserviceproduktion förekommer det avvikelser som kan grunda sig på olika bakomliggande orsaker. Att man får in reklamationer av avvikelserna, att man reagerar på reklamationerna och att man vidtar korrigerande åtgärder gör att verksamheten utvecklas och kvaliteten förbättras.*

Åtgärder

Arbetsgrupper

I organisationerna för både bildningsavdelningen och social- och hälsovårdsavdelningen har det tillsatts arbetsgrupper för att utveckla och följa upp kostservicens verksamhet och kvalitet. Detta har fungerat bra särskilt inom bildningen, medan andra delar ännu behöver utvecklas. Det är viktigt att få systemet att fungera effektivt för att jämnhet och kvalitet ska kunna garanteras. Ansvar riktas om. Arbetsgruppernas arbete effektiviseras (kontakten mellan avdelningarna och Kaarea) i syfte att förbättra responsen på det vardagliga arbetet samt dialogen.

Feedback

Motiverat och snabbt. Att känna till innehållet i avtalet.

Åtgärd: Tilläggsutbildning i avtalsinnehållet ordnas för både bildningsavdelningen och social- och hälsovårdsavdelningen (staden och Kaarea tillsammans).

Öppenhet

Det är viktigt att diskussion förs mellan alla parter. Verifieras genom auditering.

Nöjdhetsenkät

En nöjdhetsenkät genomförs under 2022. Tidigare resultat som prioriterade områden.

Kompletterande material

[Bildningsnämnden 20.4.2022 § 17](#)

[Social- och hälsovårdsnämnden 10.2.2022 § 14](#)

Kaarea Oy:s utlåtande/bemötande (sekretessbelagd)

Grund för sekretess: offentlighetslagen 24 § moment 1 punkt 20

Föredragande

Teknisk chef Jonas Nylund, tfn 050 428 3774
fornamn.efternamn@pargas.fi

Beslutsförslag

Sektionen tar del av informationen.

Beslut

Förslaget godkändes.

Delgivning

Utbildningschef UL, utbildningschef KS, social- och hälsovårdsdirektör ML
bildningsnämnden, social- och hälsovårdsnämnden