



Mat og måltider i skolefritidsordningen

En kvantitativ landsdekkende undersøkelse blant ledere
av skolefritidsordningen

Publikasjonens tittel: Mat og måltider i skolefritidsordningen
En kvantitativ landsdekkende undersøkelse blant ledere av skolefritidsordningen

Utgitt: Desember 2013

Publikasjonsnummer: IS-2137

Utgitt av: Helsedirektoratet
Kontakt: Avdeling oppvekst og aldring

Postadresse: Pb. 7000 St Olavs plass, 0130 Oslo
Besøksadresse: Universitetsgata 2, Oslo
Tlf.: 810 20 050
Faks: 24 16 30 01

Heftet kan lastes ned fra: www.helsedirektoratet.no/publikasjoner

Forfattere: Martine Staib, Mona Bjelland og Nanna Lien (Universitetet i Oslo)

Illustrasjonsbilde på forsiden: Istock
Grafisk utførelse: Andvord Grafisk AS

Forord

Barn og unge tilbringer mange timer på skolen hver dag. Et sunt skolemåltid og gode rammer rundt måltidet kan fremme helse og trivsel på skolen. *Lov om folkehelsearbeid* fremhever skolen som en viktig arena for forebyggende folkehelsearbeidet. Elevenes rett til et fysisk og psykososialt miljø som fremmer helse, trivsel og læring er forankret i *Opplæringsloven*, og miljørettet helsevern er et virkemiddel i denne sammenheng.

Helsedirektoratet utgir retningslinjer for skolemåltidet som er forankret i *Forskrift for miljørettet helsevern i skoler*. Retningslinjene skal blant annet sikre at måltidets sosiale funksjon ivaretas ved at det er fysisk tilrettelagt for spising og avsatt tilstrekkelig tid. I retningslinjene fremgår det også hva slags mattilbud skolene og -kantiner bør ha. Retningslinjene gjelder for både grunnskole, videregående skole og skolefritidsordningen (SFO).

Det har blitt gjennomført landsdekkende kartlegginger av mat og måltider i norske skoler siden 1991. Den siste kartleggingen i grunnskolen var i 2006 og videregående skoler var inkludert sist i 2000. Resultatene viser flere positive trender. Det har vært en jevn økning i andelen elever som får tilsyn i matpausen og mattilbuden i skolen var stort sett i samsvar med retningslinjene. I de tidligere kartlegginger har det vært mindre fokus på mat og måltidstilbuden i SFO.

Formålet med kartleggingen som ble gjennomført våren 2013 var å få oppdatert kunnskap om mat- og måltidstilbuden, samt organisering av skolemåltidet i både grunnskole, videregående og SFO. Videre var det ønskelig å kartlegge kjennskap til forskrifter og retningslinjer som omhandler skolemåltidet og å undersøke hvilke innsatsfaktorer som er sentrale i arbeidet med å sikre gode rammer for skolemåltidet. Det ble også lagt vekt på hva slags støtte og veiledning skolene eventuelt trenger for å sikre et godt skolemåltid. Spesielt fokus ble rettet mot drift av kantine i videregående skole og mat og måltidstilbuds på SFO siden det finnes lite kunnskap på disse områdene fra tidligere undersøkelser.

I kartleggingen 2013 inngår både landsdekkende spørreskjemaundersøkelser i grunnskole, videregående og SFO (Universitetet i Oslo) samt kvalitative dybde studier i SFO og kantinedrift i videregående skole (Høgskolen i Bergen). Resultatene fra kartleggingen i 2013 utgis i fem rapporter.

Universitetet i Oslo har sent ut spørreskjemaer til kontaktlærere, skoleledere, og driftere eller ansatte i kantine/matbod. Resultatene fra kartleggingen i 2013 ble sammenlignet med de tidligere kartleggingene for å se på utviklingen. Rapportene er utarbeidet av Martine Staib, Mona Bjelland og Nanna Lien ved Avdeling for ernæringsvitenskap, Universitetet i Oslo.

For å få mer kunnskap om kantinedrift i videregående skole og mat og måltidstilbuds på SFO ble det gjennomført dybdestudier på hver fire skoler. Det ble gjennomført kvalitative intervjuer med både leder i videregående/SFO og ansvarlige for kantinedrift. Forskerne har også gjennomført observasjoner i kantinene. Hensikten

med undersøkelsen har vært todelt. For det første skulle den bidra med mer kunnskap om kantinedrift i videregående skole, og for det andre bidra til å utvikle relevante spørsmål i en kvantitativ kartlegging av skolemåltidet i regi av Universitetet i Oslo. Rapportene er utarbeidet av Asle Holthe, Elbjørg Fossgard og Hege Wergedahl, ved Avdeling for lærerutdanning, Høgskolen i Bergen.

Helsedirektoratet takker alle informantene ved skolene som har deltatt i kartleggingen. Vi takker også Foreldreutvalget for Grunnopplæringen (FUG), Elevorganisasjonen, Helseetaten, Landslaget for mat og helse i skolen, leder Helsefremmende barnehager og skoler (Telemark FK), representant fra prosjekt om kriterier for Helsefremmende skoler (Nordland FK) og lærer i barneskolen med ansvar for skolemelk og -frukt for deres innspill i arbeidet med kartleggingen. Vi takker forskerne og forfatterne fra Høgskolen i Bergen og Universitetet i Oslo som har utarbeidet rapportene.

Resultatene fra rapportene vil være viktige i Helsedirektoratets videre arbeid med anbefalinger for skolemåltidet.

Oslo, desember 2013



Knut Inge Klepp
Divisjondirektør

Innhold

Forord	3
Innhold.....	5
Sammendrag	7
Innledning.....	9
Formål.....	11
Utvalg og metode	12
Utvalg.....	12
Metode	12
Design	13
Databearbeiding	13
Resultater	14
Svarprosent og beskrivelse av utvalget.....	14
Mat- og måltidstilbudet i SFO	14
Hvor godt mente leder av SFO at måltidene fungerer.....	14
Måltider i SFO	14
Mat- og drikketilbudet.....	15
Hensyn til elever med spesielle behov eller ønsker når det gjelder kosthold	15
Rammer for måltider i SFO	16
Tid og tilsyn under måltidene	16
Kjennskap til miljørettet helsevern, retningslinjer samt forankring av skolemåltidet i SFO sine planer.....	17
Kjennskap til forskrift om miljørettet helsevern og retningslinjer for skolemåltidet	17
Forankring av arbeidet med måltider i rammeplaner til SFO	17
Innsatsfaktorer for at måltider fungerer i SFO.....	17
Ansatte og andre involverte i arbeidet med rammene for måltider i SFO.....	18
Lokaler og kjøkkenfasiliteter.....	18
Økonomi	18
Kompetanse om kosthold, helse og hygiene i SFO.....	19
Arbeid med rammene for måltider i SFO	19
Oppsummering og sammenligning av enkelte resultater med tidligere kartlegginger	20
Mat og måltidstilbudet i SFO.....	20
Rammer for måltidene i SFO	22

Kjennskap til forskrift om miljørettet helsevern og retningslinjer for skolemåltidet samt forankring av måltider i SFO sine rammeplaner.....	22
Innsatsfaktor for at måltidene fungerer i SFO.....	23
Kjennskap til hjelpebidrifter/informasjonsmateriell, ønsket kompetanseheving om kosthold, helse og hygiene og behov for materiell fra Helsedirektoratet	24
Arbeid med rammene for måltider i SFO	24
Metodiske utfordringer	25
Konklusjon.....	25
Referanser.....	28
Liste over tabeller.....	29
Vedlegg 1: Resultater fra spørreskjema til SFO-leder	34
Vedlegg 2: Fylkesvis fordeling.....	49

Sammendrag

Skolefritidsordningen (SFO), som en del av skolen, utgjør en unik læringsarena utenfor hjemmet og har en viktig helsefremmende og forebyggende funksjon. Måltidene i SFO kan ha en viktig miljøskapende verdi og betydning for blant annet helse, trivsel og læring. Mat og drikke som serveres i SFO bør være i tråd med Helsedirektoratets retningslinjer for skolemåltidet. Det anbefales at det settes av minst 20 minutter til å spise, og at elevene bør ha tilsyn av voksne under skolemåltidet. Skolemåltidet er basert på at elevene har medbrakt matpakke, og at skolene tilbyr elevene frukt og grønnsaker, melk og enkel brødmat. Videre er det gitt anbefaling om enkelte mat- og drikkevarer som skolene ikke bør tilby.

Formålet med denne undersøkelsen var å kartlegge mat- og måltidstilbudet, rammene for måltidene og kjennskap til forskrifter og retningslinjer. Videre ønsket man å undersøke hvilke innsatsfaktorer som er sentrale i arbeidet med å sikre gode rammer for måltidene, og hva ledere av SFO mener er viktige områder å satse på for å sikre barn på SFO et sunt mat og måltidstilbud. Resultater fra undersøkelsen vil være relevant for Helsedirektoratets videre arbeid med anbefalinger for mat og måltider i skolen.

Undersøkelsen ble gjennomført blant SFO-ledere i 2422 barne- og kombinerte skoler i Norge. Deltakelsen var på 32 %.

Kartleggingen i 2013 viste at tilbuddet av mat og måltider, samt organiseringen av måltidene i SFO på mange områder er i tråd med Helsedirektoratets retningslinjer for skolemåltidet.

Over 60 % la til rette for frokost på SFO og nesten 90 % hadde et daglig tilbud om måltid etter skoletid. Måltidene før skoletid var hovedsakelig basert på at barna hadde med mat hjemmefra og måltidet etter skoletid var hovedsakelig basert på at SFO hadde tilbud om brødmat og/eller varm mat.

Først prosent hadde tilbud om egen frukt-/grønnsakspause hver dag. I de SFO-ene som hadde frukt-/grønnsakspause var det vanligst at barna ble tilbuds frukt og/eller grønnsaker på SFO fem dager i uken (64 %).

Under halvparten av SFO-lederne hadde kjennskap til retningslinjene og forskriften om miljørettet helsevern i barnehager og skoler.

Det var hovedsakelig assistenter og barnevæyledere, barna og matansvarlige/kjøkkenassisternter som var daglig involvert i arbeidet med å sikre gode rammer for måltidet og de er derfor sentrale i arbeide med mat og måltider i SFO. Det er tydelig at de ansatte er en viktig innsatsfaktor for å sikre barna et sunt mat- og måltidstilbud, og SFO-ledere mente det var viktig med kompetansehevingskurs, samt å påvirke de ansattes holdninger.

Hovedutfordringene i arbeidet med mat og måltider i SFO er å øke det daglige tilbudet av frukt og grønnsaker. De ansatte i SFO er viktige rollemodeller for barna, derfor bør det legges til rette for kompetanseheving av ansatte i SFO, samt å påvirke deres holdninger om sunne måltider. Skriftlige regler/normer for måltider i SFO, gjerne nedfelt i SFO sine rammeplaner, kan bidra til å skape en bevisstgjøring omkring rammene for og innholdet i måltidene. Involvering av skoleledelsen er viktig, ikke minst for å sikre gode lokaliteter for tilberedning og inntak av mat og derigjennom skape et trivelig spisemiljø. For å kunne oppnå dette er det en forutsetning at SFO-ledere får bedre kjennskap til retningslinjene for skolemåltidet, og at utvikling av nytt materiell skjer i samarbeid med brukergruppene (ansatte ved SFO og barna). Måltider i SFO er i stor grad basert på medbrakt mat, noe som også gjør foreldrene til en viktig målgruppe. For å sikre at SFO kan tilby ernæringsmessig god kvalitet på mat og drikke til måltidene er det viktig at skolene har tilstrekkelig med økonomiske og menneskelige ressurser.

Innledning

Skolefritidsordningen [SFO]¹ er et frivillig, kommunalt fritidstilbud for elevene på 1.-4. trinn i grunnskolen. Skolefritidsordningen er lovfestet i opplæringsloven og ble innført i Reform 97. SFO, som en del av skolen, utgjør en unik læringsarena utenfor hjemmet og har en viktig helsefremmende og forebyggende funksjon (1). Måltidene i SFO kan ha en viktig miljøskapende verdi og betydning for blant annet helse, trivsel og læring. Måltider servert, eller lagt til rette for på SFO, kan bidra til at barn får gode muligheter til å etablere et helsefremmende og godt kosthold som de tar med seg videre i livet (2). Mat og drikke som serveres i SFO bør være i tråd med Helsedirektoratets retningslinjer for skolemåltidet (3). Et sunt mattilbud i SFO kan være særlig viktig for de som kommer fra hjem hvor bevisstheten rundt kosthold og sunne levevaner er lav (2).

I følge tall fra Grunnskolens informasjonssystem (GSI) fra 2013 deltar nesten 40 % av barna på 1.-4. trinn på SFO, og deltagelsen er høyest på 1. trinn der om lag 80 % av barna deltar i ordningen. Deltakelse i SFO er forholdsvis lik i alle fylkene (4). Barna som deltar i SFO tilbringer mange timer på skolen hver dag. Derfor er det viktig at det legges til rette for at barna kan spise sunn mat med jevne mellomrom utover hele dagen, så de har overskudd til læring, fysisk aktivitet og lek. Barn i vekst er avhengig av jevn tilførsel av energi og næringsstoffer og det er derfor viktig at det legges til rette for måltider med sunn og balansert kost, som bidrar til god helse.

Kunnskapsdepartementet nedsatte i 2005 en arbeidsgruppe som skulle vurdere skolemåltidet i grunnskolen. Som et ledd i dette arbeidet ble det gjennomført en kartlegging av skolemåltidet som også inkluderte SFO. Resultater fra undersøkelsen viste at om lag 40 % av skolene hadde brødmåltid i regi av SFO som ble servert som mellommåltid, lunsj eller som ettermiddagsmåltid. Videre viste undersøkelsen at om lag en fjerdedel av skolene hadde tilbud om varm mat i regi av SFO til lunsj eller som ettermiddagsmåltid (5).

I 2007 ble det gjennomført en kartlegging av mat og måltider i Sør-Trøndelag. Undersøkelsen viste at nesten halvparten av SFO-ene hadde varm mat en dag per uke, mens barna vanligvis hadde tilbud om brødmåltid de andre dagene. Rapporten konkluderte med at den varme maten i stor grad bestod av ferdigprodukter med et høyt fettinnhold, og at det var behov for økt fokus på innholdet i maten som ble servert i SFO (6).

Skolemåltider ble også kartlagt i Nord-Trøndelag i 2012 og hensikten var å undersøke matservering i grunnskoler, videregående skoler og SFO. I den forbindelse ble det sendt ut en spørreundersøkelse til rektorene i de offentlige

¹ Rapporten omfatter også Aktivitetsskolene (AKS) i Oslo.

grunnskolene i fylket. Resultater fra undersøkelsen viste at tre av fem skolefritidsordninger i fylket serverer mat daglig. Det vanligste måltidet i SFO er et smøremåltid (brød og pålegg) på ettermiddagen og i underkant av halvparten av SFO-ene hadde også varm mat. I en av tre SFO-er fikk barna frokost. Rapporten konkluderer med at det synes å være et stort fokus på sunn mat i SFO (7).

Parallelt med kartleggingen som omtales i denne rapporten, gjennomførte forskere ved Høgskolen i Bergen (HiB) en kvalitativ casestudie av mat- og måltidstilbudet i SFO. Den kvalitative kartleggingen inkluderte fire skoler i to fylker i Norge, som alle tilbød minst et måltid daglig. Resultatene viste at skolene stort sett var fornøyd med mat- og måltidstilbudet i SFO, og at tilbuddet ble oppfattet som viktig. Videre fant forskerne at egnede kjøkkenfasiliteter og spiselokaler, bedret økonomi, økt bemanning med noe matkompetanse, rektors involvering og samarbeid med skoleledelsen var de viktigste innsatsfaktorene for å lykkes med et godt mattilbud i SFO (8).

Den 1.1.1996 trådte "Forskrift om miljørettet helsevern i barnehager og skoler m.v." i kraft. Formålet med forskriften er å bidra til at miljøet i barnehager og skoler fremmer helse, trivsel, gode sosiale og miljømessige forhold, samt forebygger sykdom og skader. I forskriften finnes en egen paragraf om måltider:

Kapittel III Spesielle bestemmelser § 11. Måltid.

Det skal finnes egnede muligheter for bespisning som også ivaretar måltidets sosiale funksjoner.

Virksomheten skal i nødvendig utstrekning ha tilfredsstillende muligheter for lagring, tilberedning og servering av mat i samsvar med næringsmiddellovgivningen.

Merknader til § 11. Måltid

Sosial- og helsedirektoratets retningslinjer for matservering og måltider i skole og barnehage bør legges til grunn ved matservering slik at den ernæringsmessige verdi av måltidet sikres.

Lov av 19. mai 1933 nr. 3 om tilsyn med næringsmidler m.v. med forskrifter, herunder generell forskrift av 8. juli 1983 nr. 1251 for produksjon og frambud m.v. av næringsmidler, forskrift av 15. desember 1994 nr. 1187 om internkontroll for å oppfylle næringsmiddel-lovgivningen og forskrift av 12. november 1997 nr. 1239 om næringsmiddelhygiene, gjelder for tilberedning og servering av næringsmidler. Måltidets sosiale funksjon bør ivaretas ved at det er fysisk tilrettelagt for spising og avsatt tilstrekkelig tid til at trivsel oppnås.

Som en et ledd i den nasjonale folkehelsepolitikken har Helsedirektoratet gitt ut retningslinjer for skolemåltidet (3). I retningslinjene står det at "Skolemåltidet er et

sentralt element i skolehverdagen når det gjelder å skape et godt lærings- og oppvekstmiljø for elevene". Videre gir retningslinjene anbefalinger om hvordan skolemåltidet bør organiseres, hva som bør serveres og hvilke mat- og drikkevarer som ikke bør tilbys i skolen. Retningslinjene er basert på at barna tar med mat hjemmefra og at skolene tilbyr frukt/grønnsaker og melk. Retningslinjene gjelder også for SFO

I "Retningslinjene for skolemåltidet i grunnskole og videregående skole" står det at skolen bør tilby elevene:

- Minimum 20 minutter matpause
- Fullt tilsyn i matpausen i 1.-4. klasse, helst også på høyere klassetrinn
- Frukt og grønnsaker
- Lettmelk, ekstra lett lettmelk eller skummet melk
- Enkel brødmat
- Tilgang på kaldt drikkevann
- Et trivelig spisemiljø
- Måltider med maksimalt 3-4 timers mellomrom
- Kantine eller matbod på ungdomsskole og videregående skole

Videre står det at skolen ikke bør tilby:

- Brus og saft
- Potetgull, snacks og godteri
- Kaker, vafler og boller til daglig

I forbindelse med arbeidet med retningslinjene og oppfølging av tiltak i regi av helsemyndighetene har det blitt gjennomført flere kartleggingsundersøkelser om mat og måltider i grunnskolen (1991, 1997, 2000 og 2006). Kartleggingene har avdekket sentrale områder ved skolemåltidet med behov for økt innsats.

Formål

I de tidligere kartleggingene har det vært lite fokus på mat- og måltidstilbudet i SFO. Formålet med denne undersøkelsen var derfor å fremskaffe kunnskap om mat- og måltidstilbudet og rammene for måltidene i SFO. Videre var det ønskelig å kartlegge kjennskap til forskrifter og retningslinjer som omhandler skolemåltidet, undersøke hvilke innsatsfaktorer som er sentrale i arbeidet med å sikre gode rammer for måltidene, og hva ledere av SFO mener er viktige områder å satse på for å sikre barn på SFO et sunt mat og måltidstilbud. Resultater fra undersøkelsen vil være relevant for Helsedirektoratets videre arbeid med anbefalinger for mat og måltider i skolen.

Utvalg og metode

Utvalg

Invitasjon til å delta i undersøkelsen ble sendt via e-post til 2509 barneskoler og kombinerte barne- og ungdomsskoler i Norge. Utvalget var basert på lister med e-postadresser fra Pedlex (Norsk skoleinformasjon). I alt ble 87 skoler (spesialskoler, alternative skoler, voksenopplæringssentre, ressurssentre, leirskoler), som fra Pedlex-listene, ekskludert fra analysene. Årsaken til at disse ble ekskludert var at spørreskjemaene ble utviklet for ordinære skoler og skolene som ble ekskludert drives på andre måter enn disse. I de tidligere kartleggingene av skolemåltidet var kun ordinære grunnskoler inkludert, og spesialskolene ble derfor ekskludert. Nedlagte skoler eller skoler uten elever som var inkludert i listene fra Pedlex, ble også ekskludert fra utvalget. Etter at disse skolene var ekskludert fra listene var det totalt 2422 skoler inkludert i bruttoutvalget.

Metode

Det ble benyttet et nettbasert selvadministrert spørreskjema (Questback) til ledere av SFO. Spørreskjemaet ble utviklet ved Avdeling for ernæringsvitenskap, Universitetet i Oslo (UiO) i samarbeid med Helsedirektoratet og Høgskolen i Bergen. Parallelt med denne kvantitative kartleggingen gjennomførte forskere ved HiB en kvalitativ case-studie av mat og måltider i videregående skole og skolefritidsordningen. Med bakgrunn i deres observasjoner på case-skolene ga de innspill til utkast til spørreskjemaene. Enkelte av spørsmålene i spørreskjemaet var basert på spørreskjemaet til skoleledere benyttet i kartlegging av mat og måltider i 2000 og 2006 (5, 9) og det nettbaserte spørreskjemaet benyttet i kartlegging av måltider i barnehagen i 2012 (10). Utkast til spørreskjemaene ble sendt til et utvalg SFO-ledere for vurdering/evaluering. Etter at disse hadde sett igjennom skjemaene ble de intervjuet på telefon for å få tilbakemeldinger på om spørsmålene og svaralternativene var forståelige. Det ble også opprettet en referansegruppe² og representanter fra Helseetaten i Oslo, Elevorganisasjonen, folkehelsekoordinator, lærer med ansvar for melk- og fruktordningen ga innspill til spørreskjemautkastene.

Spørreskjemaet til ledere av SFO var en del av Kartleggingen av mat og måltider i skolen som ble gjennomført våren 2013, og ble sendt via e-post til skoleledere med forespørsel om å videresende spørreskjemaet til leder av SFO.

Spørreskjemaet besto totalt av 72 spørsmål hvorav 48 spørsmål var oppfølgings-spørsmål. Oppfølgingsspørsmålene skulle gi utfyllende informasjon om et tema, for

² Sammensetning av referansegruppen: Foreldreutvalget for Grunnopplæringen (FUG), Elevorganisasjonen, Helseetaten, Landslaget for mat og helse i skolen, leder Helsefremmende barnehager og skoler (Telemark FK), representant fra prosjekt om kriterier for Helsefremmende skoler (Nordland FK) og lærer i barneskolen med ansvar for skolemelk og -frukt,

eksempel; dersom det ble svart at SFO hadde tilbud om måltider ville respondenten få flere spørsmål om hvilke måltider som ble tilbuddt, og hvordan de var organisert. Spørreskjemaet omhandlet blant annet spørsmål om SFO generelt (fylke, antall barn, respondentens stilling på SFO), mat- og måltidstilbud, organisering av måltidene, måltidet i SFO sine planer og innsatsfaktorer for måltider i SFO.

Design

Datainnsamlingen ble gjennomført i perioden mai-juni 2013. E-postadressene var enten direkte til et medlem av skoleledelsen, til postmottak for skolen eller postmottak for kommunen. E-post til skoleleder ble sendt ut først med informasjon om at skolen ville motta en ny e-post med forespørsel om å videresende denne til leder av SFO. E-posten til SFO-leder inneholdt lenke til spørreskjemaet, samt kort informasjon om undersøkelsen og kontaktinformasjon. I tillegg var lenke til Helsedirektoratets nettsider med utfyllende informasjon om undersøkelsen inkludert i e-posten.

På grunn av lav svarprosent ble svarfristen forlenget fra 15. mai til 30. juni. Det ble sendt ut to påminnelser. De aktuelle skolene mottok første påminnelse en uke etter den opprinnelige svarfristen (15. mai). Siste påminnelse ble kun sendt ut til ledere av SFO via skolens e-postadresse omtrent en uke før siste svarfrist (30. juni). For å øke motivasjonen til å delta ble det i siste påminnelse også inkludert informasjon om trekning av 2 gavekort á kr 5000 blant alle SFO som deltok.

Databearbeiding

Etter svarfristen ble data fra Questback importert direkte til statistikkprogrammet IBM® SPSS®, versjon 19. Data ble avidentifisert ved at skolenavn, postnummer ble fjernet og erstattet med et ID-nummer.

Analysene av dataene besto primært av beskrivende frekvensanalyser og krysstabeller. I tabellene er det oppgitt andeler i prosent. Svarkategorier med enten svært lav (< 10 %) eller null prosent ble ikke inkludert i tabellene. I noen tabeller ble enkelte svarkategorier slått sammen for at tabellene skulle bli mer oversiktlige. I de tilfellene er det skrevet i en fotnote til tabellen.

Tabeller med resultater fordelt på fylker er inkludert for enkelte spørsmål i vedlegg 2.

Resultater

Svarprosent og beskrivelse av utvalget

Etter at den første svarfristen (oppgett i invitasjons e-posten) var utløpt var deltakerprosenten på 18 %. Den første påminnelsen medførte at deltagelsen økte til 29 %.

Etter andre påminnelse hadde i alt 762 skoler besvart spørreskjema til SFO-leder, noe som tilsvarer 32 % bruttoutvalget (tabell 1). Tabell 2 viser at det var forholdsvis store forskjeller i svarprosenten mellom fylkene. Deltakelsen var høyest i Oslo (64 %) og lavest i Sogn og Fjordane (20 %).

Åttito prosent av de som besvarte spørreskjemaet var SFO-ledere, 11 % var medlem av skoleledelsen (rektor, inspektør) og 7 % var enten medarbeidere i SFO eller hadde annen stilling (tabell 3). Svarene må følgelig kunne sies å komme hovedsakelig fra SFO-ledere.

Mat- og måltidstilbudet i SFO

Hvor godt mente leder av SFO at måltidene fungerer

Innledningsvis i spørreskjemaet ble SFO-leader spurta om hvor godt de mente måltidet fungerte i deres SFO. Tabell 4 viser at de fleste SFO-ledere som deltok i undersøkelsen mente måltidet i SFO enten fungerte *godt* (57 %) eller *svært godt* (31 %).

Måltider i SFO

Tabell 5 viser en oversikt over hvilke måltider det legges til rette for i SFO og hvor ofte disse måltidene tilbys. Tabell 6 til 9 gir en oversikt over om måltidene er basert på at barna hadde med mat/drikke hjemmefra, om maten blir tilberedt på SFO eller om maten blir levert til SFO (catering).

Tabell 5 viser at i overkant av 60 % hadde tilbud om måltid før skoletid (frokost) 5 dager i uken. Måltidet før skoletid var i de fleste SFO-ene basert på at barna tok med mat hjemmefra (76 %), mens det ble tilbudt drikke på SFO (83 %) (tabell 6). Tabell 5 viser at 87 % av de SFO-ene som deltok hadde tilbud om et måltid etter skoletid (på ettermiddagen) hver dag. Til måltidet etter skoletid, var det vanligst at SFO både hadde tilbud om drikke (89 %) og tilberedte maten (69 %) (tabell 7). I underkant av en tredjedel (28 %) av SFO-lederne oppga å ha tilbud om andre måltider/annen servering og flertallet av disse hadde dette tilbuddet 1-2 dager i uken (22 %) (tabell 5). I SFO-ene som hadde tilbud om annen servering/ andre måltider, var dette i hovedsak mat tilberedt i SFO enten 1-2 ganger (52 %) eller 5 dager i uken (25 %), og/eller drikke fra SFO (62 %) (tabell 8). Tabell 5 viser at 40 % hadde tilbud om frukt-

/grønnsakspause hver dag. I de SFO-ene som hadde frukt-/grønnsakspause var det vanligst at barna ble tilbudt frukt og/eller grønnsaker på SFO 5 dager i uken (64 %) (tabell 9). Tabell 51 til 54 viser at det var noe forskjell mellom fylkene i hvor ofte SFO-ene hadde tilbud om frokost, mens det var mindre fylkesvise variasjoner i tilbudet om måltid etter skoletid og andre måltider minst en gang i uken.

Mat- og drikketilbuddet

Tabell 10 til 12 gir oversikt over mat og drikke som var mest vanlig å servere til de ulike måltidene i SFO. Av SFO-ene som hadde tilbud om måltid før skoletid i regi av SFO serverte 50 % brødmat 5 dager i uken, mens en fjerdedel hadde frokostblanding/kornblanding/havregrøt 5 dager i uken. Til måltidet før skoletid hadde 89 % tilbud om vann og 68 % melk (de lettere typene). Av de som serverte måltid etter skoletid hadde 74 % tilbud om varm mat 1-2 dager i uken, og det var også vanlig blant 49 % av SFO-ene med tilbud om frokostblanding/kornblanding/havregrøt 1-2 ganger i uken. Vann ble tilbudt daglig ved 89 % av SFO-ene som hadde tilbud om måltid etter skoletid. Seksti prosent av de SFO-ene som serverte andre måltider hadde tilbud om varm mat 1-2 ganger i uken, og vann ble servert som drikke daglig ved 73 %.

Vann og de lettere melketyppene var vanlige drikker til alle måltider i SFO. I følge SFO-lederne fikk barna drikkevann hovedsakelig fra vasken/springen (83 %) eller servert i mugger (69 %) (tabell 14). De fleste SFO-ledere vurderte tilgangen til (95 %) og kvaliteten på (92 %) drikkevannet som god eller svært god (tabell 15 og 16).

Tabell 13 viser at mat- og drikkevarer som saft (24 %), is/kjeks/kaker/muffins (29 %), boller/søt gjærbakst/vafler (41 %), pølser/hamburgere/pizza (53 %) var et tilbud SFO-ene hadde månedlig, og var ikke et vanlig daglig eller ukentlig tilbuddt på SFO. Brus og sjokolade/godteri/potetgull ble sjeldent eller aldri tilbuddt ved 98 % av SFO-ene.

Hensyn til elever med spesielle behov eller ønsker når det gjelder kosthold

Tabell 22 viser at majoriteten (99 %) av SFO-lederne som deltok i undersøkelsen oppga at det ble tatt spesielle hensyn til barn med helsetilstander som krever tilpasset kosthold (allergi/intoleranser o.l.). Førty prosent av SFO-lederne svarte at de opplevde utfordringer knyttet til det å ta spesielle hensyn til barn med særskilte helsebehov. Det var lite fylkesvise variasjoner i andelen som tok spesielle hensyn til barn med helsetilstander, men det var større variasjoner i andelen som opplevde det som utfordrende, se fylkesvise resultater i tabell 56 og 57.

Nesten 80 % oppga å ta spesielle hensyn til barn med matvaner fra andre kulturer, av disse opplevde 18 % at dette var utfordrende (tabell 23). Det var noe fylkesvise variasjoner i andelen som tok spesielle hensyn til barn med matvaner fra andre kulturer og som opplevde det som utfordrende (tabell 58 og 59).

De fleste SFO-lederne opplevde *i liten* (57 %) eller *i ganske liten grad* (21 %) at barn/foresatte hadde andre ønsker med hensyn til mat og drikke (f.eks. vegetar, økologisk, mopedietter o.l.) (tabell 24). Tabell 25 viser at 60 % av SFO-lederne oppga at foreldre hadde mulighet til å gi tilbakemeldinger om tilbudet av mat og drikke på foreldremøter, mens 39 % ga barn/foresatte mulighet til å gi skriftlige tilbakemeldinger.

Rammer for måltider i SFO

Tid og tilsyn under måltidene

Sytti prosent av SFO-lederne oppga at barna hadde 20 minutter eller mer til å spise måltidet før skoletid og 83 % oppga at barna hadde 20 minutter eller mer på å spise måltidet etter skoletid. I overkant av halvparten (55 %) av SFO-lederne oppga at barna hadde minst 20 minutter til å spise andre måltider (tabell 26). Samtidig viser tabell 60 til 62 at det var variasjoner mellom fylkene i hvor mye barna fikk tid til å spise måltidene i SFO.

Tabell 28 viser at 98 % av SFO-ledere oppga at de hadde fullt tilsyn med barna under måltidet. Rollen til den som har tilsyn under måltidet var *i stor grad* forbundet med den praktiske gjennomføringen av måltidet som å se til at barna rydder etter seg (97 %), se til at det var spisero (97 %) og sørge for at barna vasket hendene (95 %). Det å skape et trivelig spisemiljø og legge til rette for samtaler rundt bordet, var også *i stor grad* knyttet til rollen til den som hadde tilsyn under måltidene ved over 80 % av SFO-ene. I tillegg var rollen også *i stor grad* knyttet til å sørge for at måltidet var en arena for læring ved at barna ved 79 % av SFO-ene som deltok ble oppfordret til å smake på nye matvarer/-retter (tabell 29). Nesten 70 % av SFO-lederne oppga at rollen til den som hadde tilsyn under måltidet *i stor grad* var et tema som ble diskutert i møter mellom pedagogisk personale, ikke-pedagogisk personale og ledelsen. Ved 60 % av SFO-ene ble tilsynsrollen under måltidet definert som en felles regel/norm som ble kommunisert muntlig fra ledelsen, og en like stor andel av SFO-lederne oppga at den ble definert som en felles regel/norm som var nedfelt i SFO sine rammeplaner (tabell 30).

Kjennskap til miljørettet helsevern, retningslinjer samt forankring av skolemåltidet i SFO sine planer

Kjennskap til forskrift om miljørettet helsevern og retningslinjer for skolemåltidet

Tabell 31 og 32 viser at i overkant av 40 % av SFO-ledere hadde kjennskap til paragraf om måltider i "Forskrift om miljørettet helsevern i barnehager og skoler", og samme prosentandel hadde kjennskap til Helsedirektoratets "Retningslinjer for skolemåltidet". Av de SFO-lederne som kjente til retningslinjene opplevde 17 % utfordringer/problemer med å følge dem (tabell 33). Det var noe variasjon mellom fylkene i andelen SFO-ledere som har kjennskap til forskriften og retningslinjene, samt fylker med SFO-ledere som opplevde utfordringer med å følge retningslinjene (se tabell 64-66). SFO-lederne som oppga at de opplevde utfordringer med å følge retningslinjene fikk mulighet til å utdype dette i et spørsmål med åpent svar.

Utfordringer som ble nevnt av flere var hovedsakelig økonomiske og menneskelige ressurser knyttet til å ha et sunt mattilbud med frukt og grønt, og tilberedning av sunne måltider med mindre bruk av ferdigprodukter. Videre oppga mange mangel på egnede kjøkkenfasiliteter, spesielt med tanke på hygiene, og spiselokaler for trivelige og rolige måltider til et stort antall barn som utfordringer (data er ikke vist i tabellvedlegg).

Forankring av arbeidet med måltider i rammeplaner til SFO

Tabell 34 viser at henholdsvis 13 % og 33 % av SFO-lederne oppga at måltider *i svært stor grad* og *i stor grad* knyttes til målområdene i SFO sine rammeplaner, mens en 33 % oppga at de kun til en *viss grad* knyttes til målområdene i rammeplanene. Det var noe fylkesvise variasjoner i hvor stor grad måltider var knyttet til målområdene i SFO sine rammeplaner (tabell 67). Over halvparten (54 %) oppga at de hadde uskrevne regler for medbrakt mat og drikke, mens en tredjedel ikke hadde regler eller retningslinjer for hva barna kunne ha med (tabell 35).

Innsatsfaktorer for at måltider fungerer i SFO

På spørsmålet om hvilke faktorer som var de tre viktigste for å sikre barn et sunt mat- og måltidstilbud i SFO, svarte i overkant av halvparten (51 %) av SFO-lederne at mat- og måltidsarbeid burde inngå i rammeplanen til SFO. Andre faktorer som mange SFO-ledere mente var viktige var kompetansehevingskurs for ansatte (40 %), å påvirke ansattes holdninger (39 %) og å få mer penger til mat fra det offentlige (37 %) (tabell 49).

Ansatte og andre involverte i arbeidet med rammene for måltider i SFO

Det var i hovedsak assistenter³ (83 %), barna (64 %), matansvarlig/kjøkkenassistent (56 %), SFO-leder (55 %) og baseleder (51 %) som daglig var involvert i arbeidet med å sikre gode rammer for måltidet. Foreldre/foresatte/FAU (46 %) og skoleledelsen (37 %) var involvert noen ganger i året eller sjeldnere (tabell 36). Til de SFO-ene som oppga at barna og foreldre/foresatte/FAU var involvert i arbeidet med å sikre gode rammer, ble det stilt oppfølgingsspørsmål om hva involveringen innebar. Barna var hovedsakelig involvert ved å hjelpe til med dekking av bord (61 %) og rydde etter måltidet (88 %), og ved nesten halvparten av SFO-ene var de involvert i tilberedningen av mat (tabell 37). Foreldre/foresatte var hovedsakelig involvert ved at måltider var et tema som ble tatt opp på foreldremøter (55 %), se tabell 38. Det ble ikke kartlagt hvordan de ulike gruppene var involvert, utover barn og foreldre/foresatte.

Blant de SFO-ene som oppga at matansvarlig/kjøkkenassistent var involvert i arbeidet med å sikre gode rammer for måltidene, var 29 % av de matansvarlige/kjøkkenassistentene ansatt på bakgrunn av personlig interesse for mat, mens kun 13 % ble ansatt på bakgrunn av kompetanse på matlaging. Femten prosent ble ansatt på bakgrunn av personlig interesse for mat og helse, mens kun 6 % ble ansatt på bakgrunn av kompetanse om mat og helse. Det var 23 % som oppga at rollen som matansvarlig/kjøkkenassistent hadde blitt tildelt tilfeldig (tabell 39).

Tabell 18 viser at SFO-leder var med på å bestemme mat- og drikketilbudet ved 75 % av SFO-ene, og 44 % oppga at matansvarlig/kjøkkenassistent var med på å bestemme hva som skulle serveres.

Lokaler og kjøkkenfasiliteter

Tabell 27 viser at barna vanligvis spiste måltidene i SFO sine lokaler (86 %) eller i klasserom/undervisnings-rom/grupperom (32 %).

Tabell 20 viser at de fleste SFO hadde tilgang til ulike kjøkkenfasiliteter som oppvaskmaskin (87 %) stekeovner (86 %), kjøleskap (83 %) og koketopper (72 %) i SFO sine lokaler. Nesten halvparten (46 %) av SFO-lederne som besvarte spørreskjema opplevde at de tilgjengelige kjøkkenfasilitetene *i stor grad* var tilstrekkelig til å tilberede mat til det antallet barn som gikk på SFO og nesten 30 % mente at de i *ganske stor grad* var tilstrekkelig (tabell 21).

Økonomi

Tabell 40 viser at ved 48 % av SFO-ene inngikk utgifter til mat og/eller drikke i foreldrebetalingen (inkludert i deltid-/fulltidsplass), mens ved 48 % betalte

³ Inkluderer også barneveiledere, barne- og ungdomsarbeidere

foreldrene et tillegg til foreldrebetalingen for mat og drikke. Det var store fylkesvisse variasjoner i hvordan utgifter til mat og/eller drikke ble dekket, se tabell 68. Femti prosent av de som har mattilbud oppga at de ansatte ikke betalte for mat/drikke dersom de spiste på SFO, mens nesten 40 % av SFO-lederne oppga at de ansatte måtte betale for maten, og 17 % oppga at de betalte for drikken (tabell 41).

Mat- og drikkevarer ble hovedsakelig handlet inn av SFO-ansatt fra butikk (77 %) (tabell 19). Det var mest vanlig å informere foreldrene om ukemenyen ved oppslag på SFO (38 %) (tabell 17).

Kompetanse om kosthold, helse og hygiene i SFO

Tabell 42 viser at de fleste SFO-ledere var enige i at de hadde et godt utvalg av sunne mat- (86 %) og drikkevarer (88 %), og at SFO-ansatte har god kompetanse om kosthold og helse (79 %) og hygiene knyttet til tilberedning og servering av mat (90 %). Nesten 40 % av SFO-lederne hadde kjennskap til "Kokebok for alle", 37 % kjente til brosjyren om Nøkkelhullet, mens 37 % ikke kjente til noe av det nevnte informasjonsmateriellet (tabell 43). Når det gjaldt tilrettelegging for kompetanseheving av SFO-ansatte på fagområdet kosthold og helse oppga over halvparten av lederne at SFO-ansatte hadde tilgang til skriftlig materiell/oppskrifter, og 30 % oppga at SFO-ansatte deltok på kurs/møter/seminarer for å øke kompetansen om kosthold og helse. Over en tredjedel (35 %) hadde ingen tilrettelegging for kompetanseheving når det gjelder kosthold og helse (tabell 44). Over halvparten (53 %) oppga at SFO-ansatte hadde tilgang til skriftlig materiell/oppskrifter om hygiene, mens over en tredjedel (37 %) hadde ingen tilrettelegging for kompetanseheving om hygiene (tabell 45). Det var store fylkesvisse variasjoner i hvordan det tilrettelegges for kompetanseheving om kosthold og/eller helse og hygiene (tabell 77 og 78).

Tabell 46 viser at SFO-ledere hovedsakelig ønsket materiell/oppskrifter om kosthold og helse (65 %), informasjonsmateriell om hygiene (54 %) og kurs/møter/seminarer om kosthold og helse (54 %).

Det var store variasjoner mellom fylkene når det gjaldt ønskede former for kompetanseheving av SFO-ansatte, se tabell 79.

Arbeid med rammene for måltider i SFO

Tabell 47 viser at 61 % av SFO-lederne oppga at det hadde blitt arbeidet aktivt med å endre rammene for måltidet i løpet av de siste 2 årene. Blant de som oppga å ha arbeidet med rammer for måltidet hadde 64 % endret eller utvidet mattilbudet

(matutvalget), mens 38 % hadde arbeidet med å bedre tilsynet mens barna spiste (tabell 48).

Med hensyn til innholdet i Helsedirektoratets retningslinjer for skolemåltidet oppga 35 % av SFO-lederne at det *i stor grad* var behov for å forbedre lokaler som brukes til spising, mens 34 % mente det var behov for å forbedre mattilbudet (tabell 50). Tabell 71 til 76 viser at det var noen fylkesvise variasjoner i andelen SFO-ledere som mente det var behov for å endre ulike områder som var viktige for skolemåltidet.

I et åpent spørsmål om hva SFO-ledere ønsket seg av materiell fra Helsedirektoratet som støtte til å følge dagens retningslinjer med tanke på tid, tilsyn, lokaler, mat- og drikke tilbud og/eller spisemiljø var det mange som svarte at de ønsket seg materiell i form av oppskrifter. Oppskriftene måtte være tilpasset SFO, med de begrensningene de har med tanke på lokaler, menneskelige og økonomiske ressurser, og inneholde tips til hvordan de kan lage sunne måltider til et stort antall barn på kort tid. Flere etterlyste mer og jevnlig oppfølging og påminnelser fra Helsedirektoratet, med blant annet informasjon om retningslinjer og brosjyrer om hygiene. Det var også et ønske at retningslinjene ble mer tilpasset mat- og måltidsituasjonen i SFO (data er ikke vist i tabellvedlegg).

Oppsummering og sammenligning av enkelte resultater med tidligere kartlegginger

Hensikten med kartlegging av mat og måltider i SFO har vært å få kunnskap om tilbuddet av mat og drikke og rammer for måltidene, kjennskap til forskrift og retningslinjer og hvilke innsatsfaktorer som har betydning for rammene for måltidet i SFO. I det følgende vil hovedfunn bli oppsummert, og utvalgte resultater vil bli sammenliknet med resultater fra kartlegging av skolemåltidet i grunnskolen i 2000 og 2006 (5, 9) og andre undersøkelser om mat og måltider i SFO.

Hvor godt opplever SFO-leder at måltidene fungerer

I starten av spørreskjemaet ble SFO-lederne spurta om hvor godt de opplevde at måltidene fungerte på deres SFO, og majoriteten var *svært godt* eller *godt* fornøyd med hvordan måltidet fungerte.

Mat og måltidstilbuddet i SFO

Resultater fra kartleggingen viser at mange SFO-er la til rette for måltider før og/eller etter skoletid. Sekstalte prosent av SFO-ene la til rette for måltid før skoletid

hver dag og det er en økning siden kartleggingen i 2000 (9). Videre viste resultater fra kartleggingen i 2013 at maten til dette måltidet for en stor del var medbrakt, som tilsvarer funn fra 2000 og 2006 (5, 9), mens drikken var fra SFO. Resultater fra en kartlegging av måltider i skolefritidsordninger i Sør-Trøndelag viser at de fleste (94 %) av SFO-ene hadde tilbud om frokost og at maten som regel var medbrakt, mens kun 20 % av rektorene som deltok i en undersøkelse av måltider i SFO i Nord-Trøndelag oppga at det ble servert frokost (6, 7). Sammenlikningen av disse undersøkelsene kan tyde på store fylkesvise variasjoner, samtidig som at ulike spørsmålsformuleringer kan bidra til å forklare deler av variasjonen i andelene som oppgir å ha tilbud om frokost.

Nesten 90 % av SFO-ene i utvalget hadde tilbud om måltid etter skoletid, som hovedsakelig var basert på mat og drikke fra SFO, og er en økning siden kartleggingen i 2000 (9). De fleste som hadde tilbud om måltid etter skoletid serverte brødmat, frukt og/eller grønnsaker 1 til 5 dager i uken, mens varmmat vanligvis ble tilbudt et par ganger i uken. Tilsvarende resultater ble funnet i kartleggingen av måltider i SFO i Sør-Trøndelag (6). Resultater fra en kvalitativ studie som ble gjennomført på fire case skoler (SFO) i 2013 viser at kald smørelunsj var det mest utbredte serveringstilbuddet, selv om varmmat var mest populært blant barna. At det allikevel i hovedsak ble servert smøremåltid ble begrunnet med at de hadde begrensede økonomiske ressurser, kompetanse og tid til tilvirkning (8).

En god del av SFO-ene i utvalget serverte frukt og grønnsaker i forbindelse med en frukt-/grønnsakspause, men i de fleste SFO-ene var ikke dette et daglig tilbud. Det var også varierende hvor ofte frukt og grønnsaker ble tilbudt til måltidene som ble servert. I rapporten om måltider i SFO i Sør-Trøndelag ble det også pekt på at tilbuddet om frukt og grønnsaker i SFO var for lavt (6).

Det var primært vann og melk som ble servert til måltidene, og da i hovedsakelig de lettere melktypene. Svært få av SFO-ene hadde tilbud om brus, men enkelte serverte saft minst en gang i måneden. Tilsvarende resultater ble funnet i kartleggingen i Sør-Trøndelag, som også viste at kakao ble tilbudt i blant på hver fjerde SFO (6). Ut over drikke som ble servert til måltidene i SFO, hadde barna i hovedsak tilgang til vann fra vask/spring og fra mugger. De fleste SFO-ledere vurderte tilgangen til og kvaliteten på drikkevannet som svært god eller god.

I følge retningslinjene for skolemåltidet bør ikke skolene tilby matvarer som potetgull, snacks og godteri eller kaker, vafler og boller daglig. Dette rådet ble fulgt av de aller fleste SFO som deltok. Mange hadde likevel tilbud om slike matvarer minst en gang i måneden, noe som samsvarer med funn fra kartleggingen i Sør-Trøndelag (6).

Tilnærmet alle SFO-ene tok spesielle hensyn til barn med helsetilstander som krever tilpasset kosthold, samtidig opplevde en del utfordringer i forbindelse med dette.

Det var også en ganske stor andel av SFO-lederne som oppga at det ble tatt spesielle hensyn til barn med matvaner fra andre kulturer, og kun en liten andel opplevde utfordringer i forbindelse med dette. Den kvalitative case-studien fra 2013 viste at skolene hadde funnet praktiske ordninger for å imøtekommne barn med matvaner fra andre kulturer, ved for eksempel å benytte kjøtt fra kylling, kalkun og okse fremfor svin (8).

Rammer for måltidene i SFO

Tilnærmet alle SFO-ledere i kartleggingen oppga at de fulgte anbefalingen om fullt tilsyn mens barna spiste, og de fleste la til rette for at barna får minimum 20 minutter til å spise til hvert av måltidene. Funn fra den kvalitative case-studien fra 2013 viste imidlertid at det var et sprik mellom praksis og teori, ved at måltidene var av kortere varighet under observasjonen av måltidene enn det som framkom i intervjuer med SFO-ledere i forkant av observasjonene (8).

I tillegg til å passe på at barna hjalp til med å servere maten og rydde etter seg, var rollen til den/de som har tilsyn under måltidet i stor grad å skape en trivelig ramme rundt måltidet. Resultatene tyder på at måltidet i SFO også ble sett på som en læringsarena ved at rollen til den/de som hadde tilsyn var å oppfordre barna til å smake nye matvarer/-retter. I den kvalitative studien fra 2013 var det kun ved en av de fire skolene i case-studien at barna ble oppfordret til å smake på maten, mens det var lite fokus på dette under måltidene i de tre andre skolene. Videre tydet materialet fra de kvalitative observasjonene på at det ikke eksisterte en felles norm eller oppfatning av hva voksenrollen i måltidsforløpet skal være (8). Dette er i kontrast til funn i denne kartleggingen der rollen til tilsynshaveren ved over halvparten av SFO-ene ble oppgitt å være definert som en felles regel/norm som var forankret i rammeplaner og som ble kommunisert fra ledelsen eller som et tema som ble diskutert i personalmøter.

Kjennskap til forskrift om miljørettet helsevern og retningslinjer for skolemåltidet samt forankring av måltider i SFO sine rammeplaner

Under halvparten av SFO-lederne som deltok hadde kjennskap til paragrafen om måltid i "Forskrift for miljørettet helsevern i barnehager og skoler", og det samme gjaldt for "Retningslinjer for skolemåltidet". I den kvalitative studien fra 2013 fant man at selv om SFO-ansvarlig var kjent med innholdet i retningslinjene ble de lite brukt i forbindelse med valg av meny og vareinnkjøp, som heller var basert på egne erfaringer og oppfatninger (8). De fleste SFO-ledere i kartleggingen som kjente til retningslinjene opplevde ikke utfordringer med å følge dem, men blant de som opplevde utfordringer var det hovedsakelig økonomiske, menneskelige ressurser,

sunt mattilbud med frukt og grønt og mindre bruk av ferdigprodukter, mangel på egnede kjøkkenfasiliteter og spiselokaler som ble nevnt.

Kun en tredjedel av SFO oppga at måltider *i stor grad* knyttes til målområdene i SFO sine rammeplaner, mens en tredjedel oppga at måltider *til en viss grad* var knyttet til rammeplanene for SFO. Halvparten av SFO som deltok hadde uskrevne regler for medbrakt mat og drikke, mens en tredjedel ikke hadde regler eller retningslinjer for hva barna kunne ta med av mat og drikke.

Innsatsfaktor for at måltidene fungerer i SFO

Det var hovedsakelig ansatte på SFO (assistenter/barneveiledere, matansvarlig/kjøkkenassistent, SFO-leder, baseledere og pedagogisk personale) i tillegg til barna som daglig var involvert i arbeidet med å sikre gode rammer for måltidene i SFO. Blant de SFO-lederne som oppga at matansvarlig/kjøkkenassistent var involvert i arbeidet med å sikre gode rammer for måltidene, var kun få ansatt på bakgrunn av kompetanse om mat og helse. De fire case-skolene i den kvalitative studien fra 2013 syntes ikke at de hadde behov for personale med særskilt kompetanse i ernæring og kosthold til å lage og servere mat, og de mente at de heller ikke hadde økonomi til det. Resultater fra den kvantitative kartleggingen omtalt i denne rapporten, viser at skoleledelsen sjeldent eller aldri var involvert i arbeidet med å sikre gode rammer for måltidet i SFO. I en kvalitativ studie fra 2013 ble det oppsummert med at skoleledelsens involvering var en avgjørende faktor for å lykkes med gode måltider (8).

SFO-lederne oppga at måltidene vanligvis ble servert i SFO sine lokaler og at de fleste SFO-ene hadde tilgang til ulike kjøkkenfasiliteter som oppvaskmaskin, stekeovner, kjøleskap og koketopper i egne lokaler. De fleste SFO-lederne opplevde at de tilgjengelige kjøkkenfasilitetene var tilstrekkelig til å tilberede mat til det antallet barn som gikk på SFO. I den kvalitative studien fra 2013 ble det observert at det var mangler ved kjøkken- og spisefasilitetene til SFO, både med tanke på arbeidsmiljømessige og hygieniske hensyn (8).

Utgifter til mat og/eller drikke servert i SFO ble hovedsakelig dekket gjennom foreldrebetalingen (deltid-/fulltidspllass), eller ved at foreldrene betalte et tillegg til foreldrebetalingen. At SFO dekket utgifter til mat og drikke gjennom foreldrebetalingen ble funnet i en kartlegging av måltider i SFO gjennomført i Nord-Trøndelag (7). Resultater fra den kvalitative undersøkelse av måltider i SFO viste at det var trange matbudsjett som gikk på bekostning av kvalitet. Samtidig var det lite ønskelig å øke foreldrebetalingen for å dekke utgifter til mat og drikke (8).

Kjennskap til hjelpeMidler/informasjonsmateriell, ønsket kompetanseheving om kosthold, helse og hygiene og behov for materiell fra Helsedirektoratet

Av hjelpeMidler/informasjonsmateriell som ble nevnt i spørreskjema, hadde flest kjennskap til *Kokebok for alle* og brosjyren om *Nøkkelhullet*. Det var også en ganske stor andel som ikke kjente til noen av hjelpeMidlene/informasjonsmateriellet. En ganske stor andel av SFO-ene hadde ikke noen form for tilrettelegging for kompetanseheving av de ansatte verken når det gjaldt kosthold, helse eller hygiene. Likevel var det mange SFO-ledere som ønsket materiell/oppskrifter om kosthold og helse og/eller hygiene og kurs/møter/seminarer om kosthold og helse. I intervjuer med SFO-ledere fant man i den kvalitative studien fra 2013 at det var ønskelig med kurstilbud og oppskrifter, men at det ikke var behov for mer informasjonsmateriell (8). I kartleggingen omtalt i denne rapporten oppga flere SFO-ledere at det både er behov for oppskrifter tilpasset SFO, og som tar hensyn til begrensningene SFO ofte har (lokaler, menneskelige og økonomiske ressurser), og mer involvering fra Helsedirektoratet i form av jevnlig oppfølging og påminnelser om blant annet informasjon om retningslinjer og brosjyrer. I følge SFO-lederne kunne retningslinjene bli mer tilpasset mat- og måltidsituasjonen i SFO.

Arbeid med rammene for måltider i SFO

Over 60 % av SFO-lederne som deltok i undersøkelsen oppga at de hadde arbeidet aktivt med rammene for måltider de siste to årene. Det tyder derfor på at måltider ble ansett å være sentrale i SFO-tilbuddet. At måltider ble vurdert som viktig i SFO ble også rapportert i den kvalitative studien fra 2013, og funn fra kartleggingen i Nord-Trøndelag tyder også på at det var et stort fokus på sunn mat i SFO (7, 8). På spørsmål om hva SFO-lederne mente var viktige faktorer for å sikre barn i SFO et sunt mat- og måltidstilbud var det flest som mente at mat- og måltidsarbeid bør inngå i SFO sine rammeplaner. At forankring i rammeplaner er viktig for målrettet arbeid med mat og måltider, har også blitt vist i en undersøkelse av måltider i barnehagen (10). I kartleggingen omtalt i denne rapporten svarte også mange SFO-ledere at det var viktig at ansatte i SFO har tilgang til kompetansehevingskurs, påvirke de ansattes holdninger om mat og måltider, samt mer penger til mat fra det offentlige.

På spørsmål om det var behov for å forbedre følgende områder som er viktige for måltidene i SFO; som tid til måltider, tilsyn mens barna spiser, lokaler, mat-/drikketilbud eller spisemiljø, svarte de fleste at det *i liten grad* var behov for å forbedre disse områdene. En del SFO-ledere svarte imidlertid at det *i stor grad* var behov for å forbedre lokalene som blir brukt til spising og mattilbudet. Dette kan indikere at det er store forskjeller mellom SFO-ene når det gjelder lokaler og mattilbud.

Metodiske utfordringer

Svarprosenten for spørreundersøkelsen om mat og måltider i SFO var på 31 %. Med denne lave svarprosenten er det en risiko for at utvalget kan ha blitt skjevt. Alle fylker er imidlertid representert i utvalget, men med varierende svarprosent. Det kan være at det er flere SFO-ledere med stor interesse for mat og måltider på SFO som har besvart spørreskjemaet. Dersom dette er tilfellet, vil resultatene gi et mer positivt inntrykk av mat og måltider i SFO enn det som gjelder for SFO i Norge generelt. Det virker imidlertid ikke som en slik interesse for mat og måltider bunner i kjennskap til retningslinjene for skolemåltidet, siden under halvparten kjente til disse.

Denne kartleggingen var en del av kartlegging av mat og måltider i grunnskolen. Alle e-postene med spørreskjema (til skoleleder, kontaktlærere, ansvarlige for kantine/matbod og SFO-ledere) ble sendt til samme adresse, derfor var deltakelsen til SFO-ledere helt avhengig av at e-post ble videresendte til rett person. Dette kan ha vært en svakhet ved datainnsamlingen og kan ha bidratt til den lave svarprosenten. Det viste seg dessuten at flere skoler var oppført med e-postadresse til kommunale postmottak og dermed hadde samme e-postadresse som andre skoler. Siden det kun var mulig med én besvarelse per e-postadresse medførte dette at en liten andel (< 4 %) skoler ikke fikk muligheten til å delta i kartleggingen. Videre stilles det i dag store krav til rapportering for skolene, noe som kan ha vært en medvirkende årsak til den lave svarprosenten.

Konklusjon

Kartleggingen i 2013 viste at tilbuddet av mat og måltider, samt organiseringen av måltidene i SFO på mange områder er innenfor Helsedirektoratets retningslinjer for skolemåltidet. Selv om det i retningslinjene ikke er spesifisert at det skal serveres måltider i SFO, hadde nesten 90 % av SFO-ene i undersøkelsen et daglig tilbud om måltid etter skoletid, og over 60 % la til rette for frokost på SFO. Organiseringen av måltidene var varierende, og var både basert på at SFO hadde tilbud om brødmat og varm mat og at barna hadde med mat hjemmefra.

Selv om tilbuddet av mat og drikke i hovedsak var i tråd med anbefalingene, er det likevel potensial for å forbedre flere områder ved mattilbuddet i SFO. Frukt og grønnsaker bør i større grad være en del av det daglige tilbuddet, som for eksempel i form av frukt- og grønnsakspauser, eller som en del av måltidene.

Resultatene fra undersøkelsen tyder på at barn som deltar på SFO har tilstrekkelig tid til å spise måltidene og tilsyn av voksne mens de spiser slik det er anbefalt i retningslinjene. Likevel er det flere SFO-ledere som rapporterte om utfordringer i forbindelse med å legge til rette for dette. Det er positivt å se at mange SFO-ledere oppga at måltidene fungerte som læringsarena for både sosiale og språklige

ferdigheter, selv om kvalitative funn tyder på at dette ikke nødvendigvis ble fulgt i praksis.

Assistenter og barneveiledere, etterfulgt av barna og matansvarlige/kjøkkenassister var de gruppene som var daglig involvert i arbeidet med å sikre gode rammer for skolemåltidet ved de fleste SFO. Det er derfor viktig at veilednings- og informasjonsmateriell er tilpasset disse gruppene. Med tanke på at kun et fåtall av de matansvarlige/kjøkkenassistentene som var ansatt ved SFO hadde formell kompetanse på matlagning eller mat og helse er det viktig at SFO har tilgang til ressurser som kan være til støtte i arbeidet med å sikre gode rammer for måltidene.

Resultater fra kartleggingen viser at det kun var en liten andel som hadde kjennskap til hjelpebidrifter som *Kokebok for alle* og brosjyrene *Små grep, stor forskjell* og *Nøkkelhullet*. Dette tyder på at det er behov for å øke bevisstheten om materiell og oppskrifter som foreligger. Videre kan det være aktuelt å utarbeide materiell som er spesielt tilpasset bruk i SFO og som målgruppen anser som hensiktsmessig og relevant. Mange SFO-ledere mente at ansattes holdninger og kompetanse er faktorer som er viktige i arbeidet med å sikre barna et sunt mat- og måltidstilbud. Dette understrekker behovet for å legge til rette for kompetanseheving av SFO-ansatte.

Majoriteten av SFO-lederne mente at forankring av måltider i SFO sine rammeplaner var blant de tre viktigste faktorene for å sikre barn i SFO et sunt mat- og måltidstilbud. At det kun var en liten andel av SFO-ene som knyttet måltider til målområdene i sine rammeplaner *i svært stor grad* eller *i stor grad*, understrekker potensial for forbedring og det bør være et fokus blant skoleeiere.

En av hensiktene med Helsedirektoratets retningslinjer er å hjelpe skolene i arbeidet med å legge til rette for gode måltider med et sunt mat- og drikketilbud. Under halvparten av SFO-lederne hadde kjennskap retningslinjene for skolemåltidet. Det samme gjaldt for kjennskap til paragraf om måltider i forskriften for miljørettet helsevern i barnehager og skoler. Dette tyder på at det er behov for tiltak for å gjøre forskriften og retningslinjene for skolemåltidet kjent blant ledere av SFO. At det i dag er vanlig med måltider i regi av SFO kommer tydelig frem av resultater fra kartleggingen, og dette bør tas i betraktning ved revidering av retningslinjene.

Hovedutfordringene i arbeidet med mat og måltider i SFO er å øke det daglige tilbuddet av frukt og grønnsaker, samt å forbeholde sukkerrike drikker og mat til spesielle anledninger. For å skape en bevisstgjøring omkring rammene for og innholdet i måltidene, bør hver skole ha skriftlige felles regler/normer for måltider ved SFO, nedfelt i SFO sine rammeplaner. En klargjøring av voksnes rolle i måltidsituasjonen kan være et konkret eksempel. De ansatte i SFO er viktige rollemodeller for barna, derfor bør det legges til rette for kompetanseheving, både knyttet til måltidets innhold, måltidet som læringsarena og til hvordan man kan

skape et trivelig spisemiljø. Involvering av skoleledelsen er viktig i diskusjon rundt rammene for måltider i regi av SFO, ikke minst for å sikre gode lokaliteter for tilberedning og inntak av mat, samt å sikre enhetlige regler i SFO og skole og derigjennom skape et trivelig spisemiljø. For å kunne oppnå dette er det en forutsetning at SFO-ledere får bedre kjennskap til retningslinjene for skolemåltidet, og at utvikling av nytt materiell skjer i samarbeid med brukergruppene (ansatte ved SFO og elevene). Det er vanlig at SFO baserer måltider på medbrakt mat, noe som også gjør foreldrene til en viktig målgruppe. For å sikre at SFO kan tilby ernæringsmessig god kvalitet på mat og drikke til måltidene er det viktig at skolene har tilstrekkelig med økonomiske og menneskelige ressurser.

Referanser

1. Helsedirektoratet. Folkehelsearbeidet- veien til god helse for alle. Rapport IS-1846. 2010.
2. Departementene. Oppskrift for et sunnere kosthold. Handlingsplan for bedre kosthold i befolkningen (2007-2011). 2007.
3. Sosial- og helsedirektoratet. Retningslinjer for skolemåltidet i grunnskolen og videregående skole. 2003.
4. Utdanningsdirektoratet. Grunnskolens Informasjonssystem (GSI) 2013 [Hentet 05.11.2013].
5. Kunnskapsdepartementet. Skolemåltidet i grunnskolen: kunnskapsgrunnlag, nytt- og kostnadsvirkninger og vurderinger av ulike skolemåltidsmodeller. 2006.
6. Fylkesmannen i Sør-Trøndelag. En kartlegging av mat og måltider i SFO i Sør-Trøndelag. 2007.
7. Haugset A, Nossum G. Skolemåltidet i Nord-Trøndelag. En kartlegging av matservering ved grunnskoler, videregående skoler og skolefritidsordninger. Rapport 2012:6. Trøndelag forskning og utvikling, 2012.
8. Fossgard E, Holthe A, Wergedahl H. En kvalitativ kartlegging av mat og måltider i SFO. 2013.
9. Bjelland M, Klepp KI. Skolemåltidet og fysisk aktivitet i grunnskolen. Rapport. Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet, 2000.
10. Helsedirektoratet. Måltider, fysisk aktivitet og miljørettet helsevern i barnehagen. En undersøkelse blant styrere og pedagogiske ledere. Rapport IS-0345. 2012.

Liste over tabeller

Tabell 1. Oversikt over antall utsendte og besvarte skjemaer til SFO-leder, fordelt på skoletype.....	34
Tabell 2. Fylkesvis oversikt over antall utsendte og besvarte skjemaer til SFO-leder.....	34
Tabell 3. Oversikt over hvem som besvarte spørreskjema, andel i %, n=762	34
Tabell 4. Oversikt over hvor godt SFO-leder opplever at måltidene fungerer på deres SFO, andel i %, n=757.....	35
Tabell 5. Oversikt over hvilke måltider det legges til rette for på SFO, andel i % fordelt på antall dager i uken, n=762.....	35
Tabell 6. Oversikt over hvordan det legges til rette for måltid før skoletid på SFO, andel i % fordelt på antall dager i uken.....	35
Tabell 7. Oversikt over hvordan det legges til rette for måltid etter skoletid på SFO, andel i % fordelt på antall dager i uken	35
Tabell 8. Oversikt over hvordan det legges til rette for andre måltider/annen servering på SFO, andel i % fordelt på antall dager i uken.....	36
Tabell 9. Oversikt over hvordan det legges til rette for frukt-/ grønnsakspause på SFO, andel i % fordelt på antall dager i uken	36
Tabell 10. Oversikt over mat og drikke som serveres til måltidet før skoletid, andel i % fordelt på antall dager i uken	36
Tabell 11. Oversikt over mat og drikke som serveres til måltidet etter skoletid, andel i % fordelt på antall dager i uke.....	37
Tabell 12. Oversikt over mat og drikke som serveres til andre måltider, andel i % fordelt på antall dager i uken.....	37
Tabell 13. Oversikt over hvor ofte SFO-ene tilbyr følgende mat- og drikkevarer, andel i %	38
Tabell 14. Oversikt over tilbud om drikkevann, andel i %, n=762	38
Tabell 15. Oversikt over opplevd tilgang til drikkevann, andel i %, n=759	38
Tabell 16. Oversikt over opplevd kvalitet på drikkevann, andel i %, n =750	38
Tabell 17. Oversikt over hvordan foreldrene informeres om ukesmenyen, andel i %, n=762	39
Tabell 18. Oversikt over hvem som bestemmer mat- og drikketilbudet, andel i %, n=739	39
Tabell 19. Oversikt over hvordan det handles inn matvarer til SFO, andel i %, n=739	39
Tabell 20. Oversikt over hvilke av følgende kjøkkenfasiliteter SFO har tilgjengelig, andel i %, n=762	39

Tabell 21. Oversikt over i hvilken grad SFO-leder opplever at de tilgjengelige kjøkkenfasilitetene er tilstrekkelig til å tilberede mat til det antallet barn som går på SFO, andel i %, n=756	40
Tabell 22. Oversikt over andel (%) SFO-er som tar spesielle hensyn til og opplever utfordringer knyttet til barn med helsetilstander som krever tilpasset kosthold (allergier/intoleranser o.l.).....	40
Tabell 23. Oversikt over andel (%) SFO-er som tar spesielle hensyn til og opplever utfordringer knyttet til barn med matvaner fra andre kulturer	40
Tabell 24. Oversikt over i hvilken grad SFO-ene opplever at barn/foresatte har andre ønsker med hensyn til mat og drikke, andel i %, n=736.....	40
Tabell 25. Oversikt over hvilke muligheter barn/foresatte har til å gi tilbakemeldinger om tilbudet av mat og drikke i SFO, andel i %, n= 738.....	41
Tabell 26. Oversikt over tid satt av til SFO-måltider, andel i %, fordelt på måltidene	41
Tabell 27. Oversikt over hvor barna spiser, andel i %, n=753	41
Tabell 28. Oversikt over tilsyn under SFO-måltider, andel i %, n=751	41
Tabell 29. Oversikt over i hvilken grad følgende utsagn passer om rollen til den som har tilsyn under måltidene på SFO, andel i %	42
Tabell 30. Oversikt over i hvilken grad følgende utsagnene passer om hvordan rollen til den som har tilsyn under måltidene på SFO blir definert, andel i %	42
Tabell 31. Oversikt over kjennskap til paragraf om måltider i "Forskrift om miljørettet helsevern i barnehager og skoler", andel i %, n=759	42
Tabell 32. Oversikt over kjennskap til Helsedirektoratets "Retningslinjer for skolemåltidet", andel i %, n=755	43
Tabell 33. Oversikt over andel (%) som opplever utfordringer/problemer med å følge retningslinjene, andel i %, n=315	43
Tabell 34. Oversikt over i hvilken grad måltider knyttes til målområdene i SFO sine rammeplaner, andel i %, n=743.....	43
Tabell 35. Oversikt over om SFO har regler eller retningslinjer for medbrakt mat og drikke, andel i %, n=762	43
Tabell 36. Oversikt over hvor ofte følgende partnere er involvert i arbeidet med å sikre gode rammer for måltid i SFO, andel i % sortert etter daglig involvering.....	44
Tabell 37. Oversikt over på hvilke måter barna er involvert i mat og måltider på SFO, andel i %, n=723	44
Tabell 38. Oversikt over på hvilke måter foreldre/foresatte/FAU er involvert i arbeidet med å sikre gode rammer for måltidene i SFO, andel i %, n=488.....	45

Tabell 39. Oversikt over hvordan matansvarlig/kjøkkenassistene fikk sin rolle, andel i %, n=562	45
Tabell 40. Oversikt over hvordan utgiftene til mat og/eller drikke dekkes, andel i %, n=739	45
Tabell 41. Oversikt over om de ansatte selv må betale dersom de spiser/drikker av mat/drikke servert på SFO, andel i %, n=739	45
Tabell 42. Oversikt over i hvilken grad SFO-leder er enig i utsagn om mattilbudet og kompetanse på hygiene, andel i %	46
Tabell 43. Oversikt over kjennskap til hjelpemidler/informasjonsmateriell om kosthold, andel i %, n=762.....	46
Tabell 44. Oversikt over hvordan det tilrettelegges for kompetanseheving av SFO-ansatte når det gjelder kosthold og helse, andel i %, n=762.....	46
Tabell 45. Oversikt over hvordan det tilrettelegges for kompetanseheving av SFO-ansatte når det gjelder hygiene, andel i %, n=762.....	46
Tabell 46. Oversikt over hvilke former for kompetanseheving SFO ønsker når det gjelder kosthold og helse og/ eller hygiene, andel i %, n=762	47
Tabell 47. Oversikt over SFO-er som oppga å ha arbeidet aktivt med å endre rammene for måltidet, andel i %, n=749	47
Tabell 48. Oversikt over hva SFO-ene har gjort for å endre rammene for måltidet, andel i %, n=471	47
Tabell 49. Oversikt over hva SFO-leder mener er de tre viktigste faktorene for å sikre barn i SFO et sunt mat- og måltidstilbud, andel i %, n=762	48
Tabell 50. Oversikt over hvilke områder i Helsedirektorats retningslinjer for skolemåltidet som SFO-leder mener det er behov for å forbedre på deres SFO, andel i %	48
Tabell 51. Fylkesvis oversikt over SFO-er med tilbud om måltid før skoletid (frokost), andel i % fordelt på antall dager i uken med tilbuddet	49
Tabell 52. Fylkesvis oversikt over SFO-er med tilbud om måltid etter skoletid (ettermiddag), andel i % fordelt på antall dager i uken med tilbuddet	50
Tabell 53. Fylkesvis oversikt over SFO-er med tilbud om andre måltider/ annen servering, andel i % fordelt på antall dager i uken med tilbuddet.....	51
Tabell 54. Fylkesvis oversikt over SFO-er med tilbud om frukt-/ grønnsakspause, andel i % fordelt på antall dager i uken med tilbuddet.....	52
Tabell 55. Fylkesvis oversikt over hva slags tilbud om drikkevann SFO har, andel i %	53
Tabell 56. Fylkesvis oversikt over om det tas spesielle hensyn til barn med helsetilstander som krever tilpasset kosthold (allergier/intoleranser o.l.), andel i %	54

Tabell 57. Fylkesvis oversikt over andeler (%) som opplever utfordringer knyttet til matvaner til barn med helsetilstander som krever tilpasset kosthold (allergier/intoleranser o.l.)	55
Tabell 58. Fylkesvis oversikt over om det tas spesielle hensyn til barn med matvaner fra andre kulturer, andel i %	56
Tabell 59. Fylkesvis oversikt over andel (%) som opplever utfordringer knyttet til matvaner til barn fra andre kulturer.....	57
Tabell 60. Fylkesvis oversikt over hvor mye tid barna har til å spise måltidet før skoletid, andel i %	58
Tabell 61. Fylkesvis oversikt over hvor mye tid barna har til å spise måltidet etter skoletid, andel i %	59
Tabell 62. Fylkesvis oversikt over hvor mye tid barna har til å spise andre måltider/annen servering, andel i %	60
Tabell 63. Fylkesvis oversikt over hvor barna vanligvis spiser måltidene i SFO, andel i %	61
Tabell 64. Fylkesvis oversikt over om SFO-leder er kjent med at det i "Forskrift om miljørettet helsevern i barnehager og skoler" finnes en paragraf om måltidet, andel i %	62
Tabell 65. Fylkesvis oversikt over SFO-leders kjennskap til Helsedirektoratets "Retningslinjer for skolemåltidet", andel i %	63
Tabell 66. Fylkesvis oversikt over andel (%) som opplever utfordringer/problemer med å følge retningslinjene	64
Tabell 67. Fylkesvis oversikt over i hvilken grad måltider i SFO knyttes til målområdene i SFO sine rammeplaner (virksomhets-/handlingsplan), andel i %	65
Tabell 68. Fylkesvis oversikt over hvordan utgiftene til mat og/eller drikke som tilbys av SFO dekkes, andel i %	66
Tabell 69. Fylkesvis oversikt over andel (%) som i løpet av de siste to årene har arbeidet aktivt med å endre rammene for måltidene i SFO	67
Tabell 70. Fylkesvis oversikt over hva som er gjort for å endre rammene for måltidene, andel i %	68
Tabell 71. Fylkesvis oversikt over i hvilken grad SFO-leader mener det er behov for å forbedre tiden satt av til spising, andel i %.....	69
Tabell 72. Fylkesvis oversikt over i hvilken grad SFO-leader mener det er behov for å forbedre tilsynet mens barna spiser, andel i %	70
Tabell 73. Fylkesvis oversikt over i hvilken grad SFO-leader mener det er behov for å forbedre lokaler som brukes til spising, andel i %	71

Tabell 74. Fylkesvis oversikt over i hvilken grad SFO-leder mener det er behov for å forbedre mattilbudet, andel i %	72
Tabell 75. Fylkesvis oversikt over i hvilken grad SFO-leder mener det er behov for å forbedre drikketilbudet, andel i %	73
Tabell 76. Fylkesvis oversikt over i hvilken grad SFO-leder mener det er behov for å forbedre spisemiljøet, andel i %	74
Tabell 77. Fylkesvis oversikt hvordan SFO tilrettelegger for kompetanseheving av ansatte når det gjelder kosthold og helse, andel i %	75
Tabell 78. Fylkesvis oversikt hvordan SFO tilrettelegger for kompetanseheving av ansatte når det gjelder hygiene knyttet til tilberedning og servering av mat, andel i %	76
Tabell 79. Fylkesvis oversikt over ønskede former for kompetanseheving av SFO-ansatte, andel i %	77

Vedlegg 1: Resultater fra spørreskjema til SFO-leder

Tabell 1. Oversikt over antall utsendte og besvarte skjemaer til SFO-leder, fordelt på skoletype

	Utsendelse	Svar fra	Svarprosent
Barneskoler og kombinerte skoler	2422	762	31,5

Tabell 2. Fylkesvis oversikt over antall utsendte og besvarte skjemaer til SFO-leder

	Antall utsendte	Svar fra	Svarprosent
Oslo	110	70	63,6
Østfold	103	48	46,6
Akershus	181	84	46,4
Vestfold	92	35	38,0
Vest-Agder	85	31	36,5
Aust-Agder	61	22	36,1
Nord-Trøndelag	98	35	35,7
Buskerud	111	35	31,5
Hordaland	267	80	30,0
Hedmark	104	30	28,8
Oppland	105	27	25,7
Rogaland	191	49	25,7
Troms	118	30	25,4
Sør-Trøndelag	134	34	25,4
Telemark	94	23	24,5
Nordland	200	47	23,5
Møre og Romsdal	183	43	23,5
Finnmark	75	17	22,7
Sogn og Fjordane	110	22	20,0
TOTALT	2422	762	31,5

Tabell 3. Oversikt over hvem som besvarte spørreskjema, andel i %, n=762

SFO-leder	81,5
SFO-medarbeider	2,8
Rektor/assisterende rektor	7,5
Inspektør	3,9
Andre	4,3

Tabell 4. Oversikt over hvor godt SFO-leder opplever at måltidene fungerer på deres SFO, andel i %, n=757

Svært godt	31,4
Godt	56,9
Verken godt eller dårlig	6,5

Svarkategoriene "Dårlig" og "Svært dårlig" er ikke inkludert = 0 %

"Har ikke måltider på SFO": 5,2 %

Tabell 5. Oversikt over hvilke måltider det legges til rette for på SFO, andel i % fordelt på antall dager i uken, n=762

	Ingen tilbud	1-2 dager i uken ¹	3-4 dager i uken ²	5 dager i uken
Måltid før skoletid (frokost)	33,9	1,1	1,7	63,3
Måltid etter skoletid (ettermiddag)	4,1	3,5	5,5	86,9
Andre måltider/annen servering	71,7	22,0	1,0	5,4
Frukt-/grønnsakspause	36,4	13,0	10,6	40,0

Sammenslårte kategorier: ¹"1 dag i uken" og ²"3 dager i uken" og "4 dager i uken"

Tabell 6. Oversikt over hvordan det legges til rette for måltid før skoletid på SFO, andel i % fordelt på antall dager i uken

	n	Ingen tilbud	1-2 dager i uken ¹	3-4 dager i uken ²	5 dager i uken
Barna tar med mat hjemmefra	471	19,5	0,4	4,4	75,6
Barna tar med drikke hjemmefra	426	67,6	0,4	0,7	31,2
Drikke tilbys på SFO	461	14,1	1,3	1,7	82,9
Måltid tilberedt på SFO	458	57,6	8,8	1,6	32,1
Måltid levert til SFO (catering)	426	99,5	0,2	0,0	0,2

Sammenslårte kategorier: ¹"1 dag i uken" og ²"3 dager i uken" og "4 dager i uken"

Tabell 7. Oversikt over hvordan det legges til rette for måltid etter skoletid på SFO, andel i % fordelt på antall dager i uken

	n	Ingen tilbud	1-2 dager i uken ¹	3-4 dager i uken ²	5 dager i uken
Barna tar med mat hjemmefra	649	65,2	5,2	8,5	21,1
Barna tar med drikke hjemmefra	631	81,6	1,3	1,3	15,8
Drikke tilbys på SFO	681	5,7	2,2	3,0	89,0
Måltid tilberedt på SFO	702	9,8	15,2	5,9	69,1
Måltid levert til SFO (catering)	621	98,2	1,3	0,0	0,5

Sammenslårte kategorier: ¹"1 dag i uken" og ²"3 dager i uken" og "4 dager i uken"

Tabell 8. Oversikt over hvordan det legges til rette for andre måltider/annen servering på SFO, andel i % fordelt på antall dager i uken

	n	Ingen tilbud	1-2 dager i uken ¹	3-4 dager i uken ²	5 dager i uken
Barna tar med mat hjemmefra	183	55,2	9,8	8,2	26,8
Barna tar med drikke hjemmefra	180	70,6	3,9	2,8	22,8
Drikke tilbys på SFO	193	15,5	18,7	4,1	61,7
Måltid tilberedt på SFO	203	15,8	52,2	7,4	24,6
Måltid levert til SFO (catering)	177	98,3	1,1	0,0	0,6

Sammenslåtte kategorier: ¹"1 dag i uken" og "2 dager i uken", ²"3 dager i uken" og "4 dager i uken"

Tabell 9. Oversikt over hvordan det legges til rette for frukt-/grønnsakspause på SFO, andel i % fordelt på antall dager i uken

	n	Ingen tilbud	1-2 dager i uken ¹	3-4 dager i uken ²	5 dager i uken
Barna tar med frukt/grønnsaker hjemmefra	384	87,5	1,3	3,6	7,6
SFO tilbyr frukt/grønnsaker	482	2,3	18,8	14,7	64,1

Sammenslåtte kategorier: ¹"1 dag i uken" og "2 dager i uken", ²"3 dager i uken" og "4 dager i uken"

Tabell 10. Oversikt over mat og drikke som serveres til måltidet før skoletid, andel i % fordelt på antall dager i uken

	n	Ingen tilbud	1-2 dager i uken ¹	3-4 dager i uken ²	5 dager i uken	Vet ikke
Brød, knekkebrød, rundstykke o.l. med pålegg	187	33,2	3,7	8,0	49,7	5,3
Frukt	171	65,5	12,9	8,1	11,7	1,8
Grønnsaker	164	66,5	13,4	7,3	9,1	3,7
Frokostblanding/kornblanding/havregrøt	176	48,9	19,3	3,4	25,0	3,4
Yoghurt	163	84,7	3,7	3,1	6,7	1,8
Annen mat	156	79,5	14,1	1,3	1,3	3,8
Vann	391	2,8	0,8	2,1	89,0	5,4
Helmelk	319	96,2	0,0	0,0	3,8	0,0
Lettmelk, ekstra lettmelk eller skummet melk	379	21,9	2,4	2,4	68,1	5,3
Juice	329	86,9	3,0	1,5	7,6	0,9
Annen drikke	327	88,7	5,2	0,9	4,6	0,6

Sammenslåtte kategorier: ¹"1 dag i uken" og "2 dager i uken", ²"3 dager i uken" og "4 dager i uken"

Tabell 11. Oversikt over mat og drikke som serveres til måltidet etter skoletid, andel i % fordelt på antall dager i uke

	n	Ingen tilbud	1-2 dager i uken ¹	3-4 dager i uken ²	5 dager i uken	Vet ikke
Brød, knekkebrød, rundstykke o.l. med pålegg	614	8,5	34,2	33,3	22,5	1,5
Frukt	601	17,3	25,1	16,7	36,4	4,5
Grønnsaker	590	19,2	34,2	19,2	23,6	3,9
Varm mat	617	10,9	73,8	12,3	1,8	1,3
Frokostblanding/kornblanding/havregrøt	575	44,0	49,2	1,9	3,1	1,7
Yoghurt	554	80,5	15,5	0,7	1,4	1,8
Annen mat	538	71,6	21,0	1,4	1,3	4,6
Vann	634	0,9	1,9	6,5	89,4	1,3
Helmank	500	95,0	0,2	0,4	4,2	0,2
Lettmelk, ekstra lettmelk eller skummet melk	600	21,2	10,8	10,2	57,0	0,8
Juice	532	88,5	6,6	1,4	3,4	0,2
Annen drikke	536	81,7	12,5	1,2	3,2	1,5

Sammenslåtte kategorier: ¹"1 dag i uken" og ²"3 dager i uken" og "4 dager i uken"

Tabell 12. Oversikt over mat og drikke som serveres til andre måltider, andel i % fordelt på antall dager i uken

	n	Ingen tilbud	1-2 dager i uken ¹	3-4 dager i uken ²	5 dager i uken	Vet ikke
Brød, knekkebrød, rundstykke o.l. med pålegg	151	45,0	29,1	8,0	13,9	4,0
Frukt	146	34,2	28,1	6,1	25,3	6,2
Grønnsaker	143	42,0	27,3	9,8	14,7	6,3
Varm mat	154	33,1	60,3	3,2	0,6	2,6
Frokostblanding/kornblanding/havregrøt	137	73,7	17,5	1,4	2,2	5,1
Yoghurt	137	82,5	11,7	0,0	1,5	4,4
Annen mat	146	61,6	29,5	0,7	2,1	6,2
Vann	158	5,7	14,5	3,1	73,4	3,2
Helmank	125	92,8	1,6	0,8	3,2	1,6
Lettmelk, ekstra lettmelk eller skummet melk	140	38,6	15,0	6,4	36,4	3,6
Juice	126	87,3	6,3	0,8	3,2	2,4
Annen drikke	134	70,9	21,6	0,7	4,5	2,2

Sammenslåtte kategorier: ¹"1 dag i uken" og ²"3 dager i uken" og "4 dager i uken"

Tabell 13. Oversikt over hvor ofte SFO-ene tilbyr følgende mat- og drikkevarer, andel i %

	n	Daglig	Ukentlig ¹	Månedlig ²	Sjeldent/ aldri	Vet ikke
Saft	754	0,4	4,9	24,2	70,2	0,4
Brus	740	0,8	0,0	0,4	98,2	0,5
Is/kjeks/kaker/muffins/gele o.l.	751	0,4	0,1	29,2	70,2	0,1
Boller/søt gjærbakst/vafler o.l.	751	0,4	0,7	40,7	58,2	0,1
Pølser/hamburgere/pizza o.l.	754	0,1	1,2	53,1	45,4	0,3
Sjokolade/godteri/potetgull	751	1,1	0,0	0,9	97,7	0,3

Sammenslårte kategorier: 1"3-4 dager/uke" og "1-2 dager/uke", 2"2-3 dager/mnd" og "1 dager/mnd"

Tabell 14. Oversikt over tilbud om drikkevann, andel i %, n=762

Vann fra vask	83,2
Vann fra drikkefontene(r) inne	7,3
Vann fra drikkefontene(r) ute	3,9
Vannautomater	11,5
Vann i mugger	69,3
Vann fra flaske (automater/kantine)	3,5
Har ikke tilbud om drikkevann	0,1
Annet	3,0

I dette spørsmålet var det tillatt med flere kryss, derfor blir totalen mer enn 100 %

Tabell 15. Oversikt over opplevd tilgang til drikkevann, andel i %, n=759

God ¹	94,9
Verken god eller dårlig	4,7
Dårlig ²	0,4

Sammenslårte kategorier: ¹Svært god og god, ²svært dårlig og dårlig

Tabell 16. Oversikt over opplevd kvalitet på drikkevann, andel i %, n =750

God ¹	91,9
Verken god eller dårlig	7,1
Dårlig ²	0,8

Sammenslårte kategorier: ¹Svært god og god, ²svært dårlig og dårlig

Tabell 17. Oversikt over hvordan foreldrene informeres om ukesmenyen, andel i %, n=762

Ranselpost	12,6
E-post	9,8
Nettside	21,5
Oppslag på SFO	38,3
Annet	17,6
Vet ikke	0,9
Har ikke ukesmeny	39,1

I dette spørsmålet var det tillatt med flere kryss, derfor blir totalen mer enn 100 %

Tabell 18. Oversikt over hvem som bestemmer mat- og drikketilbudet, andel i %, n=739

Matansvarlig/kjøkkenassistent	43,6
SFO-leder	75,1
Barna	22,1
Foreldrene	12,0
Skoleledelsen	8,7
Andre	28,6
Vet ikke	0,5

I dette spørsmålet var det tillatt tre kryss, derfor blir totalen mer enn 100 %

Tabell 19. Oversikt over hvordan det handles inn matvarer til SFO, andel i %, n=739

Får levert fra butikk	21,7
Får levert fra grossist/produsent	32,2
Handler inn selv fra (lokal) butikk	76,7
Annet	3,2

I dette spørsmålet var det tillatt med flere kryss, derfor blir totalen mer enn 100 %

Tabell 20. Oversikt over hvilke av følgende kjøkkenfaciliteter SFO har tilgjengelig, andel i %, n=762

	På SFO	På skolen	Annet	Har ikke
Stekeovn(er)	85,8	33,2	0,3	0,7
Koketopp(er)	72,0	23,6	0,3	8,1
Mikrobølgeovn(er)	64,2	26,5	0,4	13,1
Kjøleskap	83,3	25,7	0,4	1,6
Fryser/fryseskap	68,1	30,6	0,3	5,0
Kombiskap (kjøleskap og fryser i ett)	46,6	15,4	0,3	27,7
Oppvaskmaskin	87,4	28,9	0,4	0,4

I dette spørsmålet var det tillatt med flere kryss, derfor blir totalen mer enn 100 %

Tabell 21. Oversikt over i hvilken grad SFO-leder opplever at de tilgjengelige kjøkkenfasilitetene er tilstrekkelig til å tilberede mat til det antallet barn som går på SFO, andel i %, n=756

I stor grad	46,2
I ganske stor grad	28,2
I verken stor eller liten grad	12,3
I ganske liten grad	9,1
I liten grad	4,2

Tabell 22. Oversikt over andel (%) SFO-er som tar spesielle hensyn til og opplever utfordringer knyttet til barn med helsetilstander som krever tilpasset kosthold (allergier/intoleranser o.l.)

	n	%
Tar spesielle hensyn til barn med helsetilstander som krever tilpasset kosthold	731	99,0
Opplever utfordringer knyttet til matvaner til barn med helsetilstander som krever tilpasset kosthold	732	40,2

Tabell 23. Oversikt over andel (%) SFO-er som tar spesielle hensyn til og opplever utfordringer knyttet til barn med matvaner fra andre kulturer

	n	%
Tar spesielle hensyn til barn med matvaner fra andre kulturer	730	78,4
Opplever utfordringer knyttet til matvaner til barn fra andre kulturer	726	17,6

Tabell 24. Oversikt over i hvilken grad SFO-ene opplever at barn/foresatte har andre ønsker med hensyn til mat og drikke, andel i %, n=736

I stor grad	1,5
I ganske stor grad	5,4
I verken stor eller liten grad	13,5
I ganske liten grad	20,8
I liten grad	57,1
Vet ikke	1,8

Tabell 25. Oversikt over hvilke muligheter barn/foresatte har til å gi tilbakemeldinger om tilbudet av mat og drikke i SFO, andel i %, n= 738

Ingen ordning for at barna/foresatte kan gi tilbakemeldinger om tilbuddet av mat og drikke	15,4
Barna/foresatte kan gi skriftlige tilbakemeldinger til SFO	38,9
Barna/foresatte kan fylle ut evalueringsskjema	8,3
Tas opp på foreldremøter	59,9
Annet	23,0
Vet ikke	1,6

I dette spørsmålet var det tillatt med flere kryss, derfor blir totalen mer enn 100 %

Tabell 26. Oversikt over tid satt av til SFO-måltider, andel i %, fordelt på måltidene

	Før skoletid n=503	Etter skoletid n=726	Andre måltider/ annen servering n=208
	n=503	n=726	n=208
Mindre enn 10 minutter	0,4	0,0	0,5
10-14 minutter	5,8	2,2	9,6
15-19 minutter	10,5	11,2	10,1
20 minutter eller mer	69,8	82,6	54,8
Varierer	13,5	4,0	25,0

Tabell 27. Oversikt over hvor barna spiser, andel i %, n=753

I SFO sine lokaler	85,5
I klasserommet/undervisningsrommet/grupperommet	32,4
I kantinen	10,4
I gymsalen/bomberommet/aulaen	0,1
I korridoren	0,4
Ute i skolegården	17,7
Annet	15,1

I dette spørsmålet var det tillatt med flere kryss, derfor blir totalen mer enn 100 %

Tabell 28. Oversikt over tilsyn under SFO-måltider, andel i %, n=751

Fullt tilsyn	98,4
Delvis tilsyn	1,6
Ikke tilsyn	0,0

Tabell 29. Oversikt over i hvilken grad følgende utsagn passer om rollen til den som har tilsyn under måltidene på SFO, andel i %

	n	I stor grad ¹	I verken stor eller liten grad	I liten grad ²	Vet ikke
Se til at barna rydder etter seg	744	96,9	2,3	0,5	0,3
Se til at det er spisero	740	96,6	2,7	0,7	0,0
Bidra til å skape et trivelig spisemiljø	746	96,1	3,2	0,7	0,0
Se til at barna vasker hendene før måltidet	742	95,4	3,4	1,0	0,3
Se til at barna spiser	736	89,4	9,2	1,4	0,0
Servere mat og/eller rydde av bordet	732	80,7	10,8	8,2	0,3
Legge til rette for samtaler rundt bordet	729	80,4	14,0	5,4	0,3
Oppmuntre barna til å smake på nye matvarer/-retter	735	78,9	13,3	6,8	1,0
Spise sammen med barna	736	67,2	16,7	15,9	0,3
Samle barna om en aktivitet (vise film, lese bok, spille musikk o.l.)	670	25,0	10,7	62,5	1,6
Bare være til stede (ingen klar rolle)	687	13,7	10,2	74,3	1,9

Sammenslåtte kategorier: ¹Svært stor grad og stor grad, ²svært liten grad og liten grad

Tabell 30. Oversikt over i hvilken grad følgende utsagnene passer om hvordan rollen til den som har tilsyn under måltidene på SFO blir definert, andel i %

	n	I stor grad ¹	I verken stor eller liten grad	I liten grad ²	Vet ikke
En felles regel/norm som er nedfelt i SFO sine rammeplaner	700	59,5	16,6	19,9	4,1
En felles regel/norm som blir kommunisert muntlig fra ledelsen	682	60,0	16,9	21,7	1,5
Et tema som blir diskutert i møter mellom pedagogisk personale, ikke-pedagogisk personale og ledelsen	704	69,1	13,1	15,8	2,0
En individuell sak for hver avdeling	662	22,3	15,3	55,0	7,4
Et tema som blir tatt opp på foreldremøtene	679	35,5	24,3	37,1	3,1

Sammenslåtte kategorier: ¹Svært stor grad og stor grad, ²svært liten grad og liten grad

Tabell 31. Oversikt over kjennskap til paragraf om måltider i "Forskrift om miljørettet helsevern i barnehager og skoler", andel i %, n=759

Ja	41,5
Nei	29,4
Usikker	29,1

Tabell 32. Oversikt over kjennskap til Helsedirektoratets "Retningslinjer for skolemåltidet", andel i %, n=755

Ja	42,0
Nei	29,8
Usikker	28,2

Tabell 33. Oversikt over andel (%) som opplever utfordringer/problemer med å følge retningslinjene, andel i %, n=315

Ja	16,5
Nei	83,5

Tabell 34. Oversikt over i hvilken grad måltider knyttes til målområdene i SFO sine rammeplaner, andel i %, n=743

I svært stor grad	13,2
I stor grad	32,6
Til en viss grad	33,1
I liten grad	9,0
I svært liten grad	3,1
Har ikke rammeplaner	9,0

Tabell 35. Oversikt over om SFO har regler eller retningslinjer for medbrakt mat og drikke, andel i %, n=762

Har ikke	32,9
Har skrevne retningslinjer eller regler	16,1
Har uskrevne regler	54,3
Vet ikke	1,7

I dette spørsmålet var det tillatt med flere kryss, derfor blir totalen mer enn 100 %

Tabell 36. Oversikt over hvor ofte følgende partnere er involvert i arbeidet med å sikre gode rammer for måltid i SFO, andel i % sortert etter daglig involvering

	n	Daglig	Ukentlig	Månedlig	Noen ganger i året eller sjeldnere	Aldri	Vet ikke
Assisterter/barneveiledere	736	82,9	10,3	3,0	1,2	1,9	0,7
Barna	718	63,9	13,0	8,4	9,3	3,8	1,7
Matansvarlig/kjøkkenassistent	638	56,0	9,7	1,9	1,1	23,2	8,2
SFO-leder	748	54,9	29,1	9,4	4,8	0,8	0,9
Baseledere	624	51,1	10,9	2,1	2,4	21,8	11,7
Pedagogisk personale	681	35,1	14,5	5,3	12,6	28,3	4,1
Drifter av/ansatte i kantinen	634	3,5	0,8	0,5	1,4	84,2	9,6
Skoleledelsen	674	2,4	6,7	8,0	37,2	42,4	3,3
Foreldre/foresatte/FAU	665	1,7	1,5	5,1	45,7	41,2	4,8
Andre ansatte på skolen (vaktmester, kontorpersonale)	665	0,8	1,8	2,3	14,0	76,8	4,4
Driftsstyret	648	0,3	0,2	0,6	9,3	81,3	8,3
Skolehelsetjenesten/tannhelse-tjenesten	652	0,2	0,2	0,8	12,0	80,8	6,1
Kommunale instanser med mattilbud (f.eks. eldresenter,	643	0,0	0,2	0,2	2,6	89,6	7,5
Skoleeier (kommune/private)	649	0,0	0,0	0,5	12,8	79,7	7,1
Andre	601	0,2	0,0	0,3	4,0	81,0	14,5

Tabell 37. Oversikt over på hvilke måter barna er involvert i mat og måltider på SFO, andel i %, n=723

Tilberedning	48,5
Dekking av bord	60,7
Servering	37,3
Tilsyn av håndvask	23,8
Rydde etter måltidet	87,8
Med på å bestemme meny/matvarevalg	39,4
Annet	6,2

I dette spørsmålet var det tillatt med flere kryss, derfor blir totalen mer enn 100 %

Andeler er beregnet ut i fra de skoler som svarte "daglig", "ukentlig", "månedlig" eller "noen ganger i året eller sjeldnere" for svaralternativet "Barna" på spørsmål om hvilke partnere som er involvert i arbeidet med å sikre rammer for skolemåltidet.

Tabell 38. Oversikt over på hvilke måter foreldre/foresatte/FAU er involvert i arbeidet med å sikre gode rammer for måltidene i SFO, andel i %, n=488

Tema i FAU/Samarbeidsutvalget	22,1
Tema på foreldremøter	54,9
Aktivt med i matproduksjon/servering/tilsyn	0,4
Annet	6,6

I dette spørsmålet var det tillatt med flere kryss

Andeler er beregnet ut i fra de skoler som svarte "daglig", "ukentlig", "månedlig" eller "noen ganger i året eller sjeldnere" for svaralternativet "Foreldre/foresatte/FAU" på spørsmål om hvilke partnere som er involvert i arbeidet med å sikre rammer for skolemåltidet.

Tabell 39. Oversikt over hvordan matansvarlig/kjøkkenassistene fikk sin rolle, andel i %, n=562

Ansatt på bakgrunn av personlig interesse for matlaging	28,6
Ble tildelt rollen tilfeldig	22,8
Ansatt på bakgrunn av personlig interesse for mat og helse	14,9
Ansatt på bakgrunn av kompetanse på matlaging	13,0
Ansatt på bakgrunn av kompetanse på mat og helse	5,9
Annet	17,2
Vet ikke	2,3

I dette spørsmålet var det tillatt med flere kryss, derfor blir totalen mer enn 100 %

Tabell 40. Oversikt over hvordan utgiftene til mat og/eller drikke dekkes, andel i %, n=739

Inngår i foreldrebetalingen (inkl. i deltid-/fulltidspllass)	48,2
Foreldrene betaler et tillegg til foreldrebetalingen	47,9
Tilskudd fra kommunen	3,2
Annet	5,5
Vet ikke	1,2

I dette spørsmålet var det tillatt med flere kryss, derfor blir totalen mer enn 100 %

Tabell 41. Oversikt over om de ansatte selv må betale dersom de spiser/drikker av mat/drikke servert på SFO, andel i %, n=739

Nei	53,0
Betaler for mat	38,0
Betaler for drikke	16,7
Vet ikke	3,0

I dette spørsmålet var det tillatt med flere kryss, derfor blir totalen mer enn 100 %

Tabell 42. Oversikt over i hvilken grad SFO-leder er enig i utsagn om mattilbudet og kompetanse på hygiene, andel i %

	n	Enig ¹	Verken enig eller uenig		Vet ikke
			Uenig ²	uenig	
SFO har et godt utvalg av sunne matvarer	741	86,3	8,8	3,4	1,5
SFO har et godt utvalg av sunne drikkevarer	739	87,5	8,4	2,9	1,2
SFO ansatte har god kompetanse på kosthold og helse	741	78,5	17,3	3,6	0,5
SFO ansatte har god kompetanse på hygiene knyttet til tilberedning og servering av mat	746	90,3	7,8	1,6	0,3

Sammenslåtte kategorier: ¹Helt enig og delvis enig, ²Helt uenig og delvis uenig

Tabell 43. Oversikt over kjennskap til hjelpeemidler/informasjonsmateriell om kosthold, andel i %, n=762

Brosyre om Nøkkelhullet	37,1
Brosyren "Små grep, stor forskjell"	14,6
Kokebok for alle	39,6
Ikke kjent med nevnte hjelpeemidler/informasjonsmateriell	37,1
Annet	8,7

I dette spørsmålet var det tillatt med flere kryss, derfor blir totalen mer enn 100 %

Tabell 44. Oversikt over hvordan det tilrettelegges for kompetanseheving av SFO-ansatte når det gjelder kosthold og helse, andel i %, n=762

Ingen tilrettelegging	35,3
SFO-ansatte har tilgang til skriftlig materiell/oppskrifter	53,8
SFO-ansatte deltar på kurs/møter/seminarer om kosthold og helse	29,7
SFO har andre former for kompetanseheving av ansatte om kosthold og helse	8,8

I dette spørsmålet var det tillatt med flere kryss, derfor blir totalen mer enn 100 %

Tabell 45. Oversikt over hvordan det tilrettelegges for kompetanseheving av SFO-ansatte når det gjelder hygiene, andel i %, n=762

Ingen tilrettelegging	36,6
SFO-ansatte har tilgang til skriftlig materiell om hygiene	53,4
SFO-ansatte deltar på kurs/møter/seminarer om hygiene	18,2
SFO har andre former for kompetanseheving av ansatte om hygiene	7,6

I dette spørsmålet var det tillatt med flere kryss, derfor blir totalen mer enn 100 %

Tabell 46. Oversikt over hvilke former for kompetanseheving SFO ønsker når det gjelder kosthold og helse og/eller hygiene, andel i %, n=762

Ønsker ingen former for kompetanseheving	11,4
Ønsker kurs/møter/seminarer om kosthold og helse for SFO-ansatte	53,5
Ønsker materiell/oppskrifter om kosthold og helse for SFO-ansatte	65,1
Ønsker kurs/møter/seminarer om hygiene	28,7
Ønsker informasjonsmateriell for SFO-ansatte om hygiene	54,3
Annet	3,4

I dette spørsmålet var det tillatt med flere kryss, derfor blir totalen mer enn 100 %

Tabell 47. Oversikt over SFO-er som oppga å ha arbeidet aktivt med å endre rammene for måltidet, andel i %, n=749

Ja	61,1
Nei	34,2
Vet ikke	4,7

Tabell 48. Oversikt over hva SFO-ene har gjort for å endre rammene for måltidet, andel i %, n=471

Endret eller utvidet mattilbudet (matutvalget)	63,5
Bedret tilsyn	37,6
Utvilket tiden satt av til spising	27,2
Utbedret kjøkkenfasiliteter	23,1
Utbedret spiselokaler	20,2
Opprettet et mattilbud	13,4
Økt produksjonskapasiteten gjennom bedre bemanning/kompetanse/samhandling med andre	13,0
Annet	17,4

I dette spørsmålet var det tillatt med flere kryss, derfor blir totalen mer enn 100 %

Tabell 49. Oversikt over hva SFO-leder mener er de tre viktigste faktorene for å sikre barn i SFO et sunt mat- og måltidstilbud, andel i %, n=762

At mat- og måltidsarbeid inngår i rammeplanen til SFO	50,5
Kompetansehevingskurs for ansatte i SFO	40,2
Påvirke ansattes holdninger	39,1
Mer penger til mat fra det offentlige	37,1
Dialog med foreldre/foresatte om medbrakt mat	30,4
Å følge offentlige retningslinjer for skolemåltidet	21,4
Statlige prioriteringer	12,6
Kommunens/bydelens prioriteringer	9,8
Mer penger til mat fra foreldre/foresatte	4,7
Vet ikke/har ikke noen mening	4,1
Annet	8,8

I dette spørsmålet var det tillatt tre kryss, derfor blir totalen mer enn 100 %

Tabell 50. Oversikt over hvilke områder i Helsedirektorats retningslinjer for skolemåltidet som SFO-leder mener det er behov for å forbedre på deres SFO, andel i %

	n	I stor grad ¹	I verken stor eller liten grad	I liten grad ²
Tid satt av til spising	724	18,3	18,2	63,4
Tilsyn mens barna spiser	719	23,6	18,8	57,5
Lokaler som brukes til spising	714	34,5	21,6	44,0
Mattilbudet	709	33,8	32,2	34,0
Drikketilbudet	708	21,2	27,4	51,4
Spisemiljøet	709	29,8	28,8	41,5

Sammenslåtte kategorier: ¹Svært stor grad og stor grad, ²svært liten grad og liten grad

Vedlegg 2: Fylkesvis fordeling

Tabell 51. Fylkesvis oversikt over SFO-er med tilbud om måltid før skoletid (frokost), andel i % fordelt på antall dager i uken med tilbuddet

	n	Ingen tilbud	1-2 dager i uken ¹	3-4 dager i uken ²	5 dager i uken
Akershus	84	34,5	1,2	1,2	63,1
Aust-Agder	22	50,0	0,0	0,0	50,0
Buskerud	35	22,9	0,0	2,9	74,3
Finnmark	17	47,1	0,0	0,0	52,9
Hedmark	30	16,7	0,0	3,3	80,0
Hordaland	80	26,3	1,3	2,5	70,0
Møre og Romsdal	43	23,3	0,0	0,0	76,7
Nordland	47	36,2	4,3	4,2	55,3
Nord-Trøndelag	35	14,3	2,9	5,7	77,1
Oppland	27	48,1	0,0	0,0	51,9
Oslo	70	62,9	0,0	0,0	37,1
Rogaland	49	38,8	2,0	2,0	57,1
Sogn og Fjordane	22	50,0	0,0	9,1	40,9
Sør-Trøndelag	34	17,6	2,9	0,0	79,4
Telemark	23	43,5	0,0	0,0	56,5
Troms	30	26,7	6,7	0,0	66,7
Vest-Agder	31	45,2	0,0	3,2	51,6
Vestfold	35	31,4	0,0	0,0	68,6
Østfold	48	16,7	0,0	0,0	83,3
TOTALT	762	33,9	1,1	1,7	63,3

Sammenslåtte kategorier: ¹"1 dag i uken" og "2 dager i uken", ²"3 dager i uken" og "4 dager i uken"

Tabell 52. Fylkesvis oversikt over SFO-er med tilbud om måltid etter skoletid (ettermiddag), andel i % fordelt på antall dager i uken med tilbuddet

	n	Ingen tilbud	1-2 dager i uken ¹	3-4 dager i uken ²	5 dager i uken
Akershus	84	2,4	4,8	1,2	91,7
Aust-Agder	22	0,0	0,0	0,0	100,0
Buskerud	35	5,7	2,9	5,7	85,7
Finnmark	17	11,8	5,9	11,8	70,6
Hedmark	30	3,3	0,0	6,7	90,0
Hordaland	80	1,3	2,5	2,6	93,8
Møre og Romsdal	43	0,0	0,0	0,0	100,0
Nordland	47	10,6	12,7	2,1	74,5
Nord-Trøndelag	35	8,6	0,0	8,6	82,9
Oppland	27	3,7	3,7	11,1	81,5
Oslo	70	0,0	4,3	12,9	82,9
Rogaland	49	0,0	2,0	8,2	89,8
Sogn og Fjordane	22	18,2	13,6	22,7	45,5
Sør-Trøndelag	34	2,9	5,9	5,9	85,3
Telemark	23	0,0	0,0	0,0	100,0
Troms	30	13,3	3,3	6,7	76,7
Vest-Agder	31	6,5	3,2	9,7	80,6
Vestfold	35	8,6	2,9	0,0	88,6
Østfold	48	0,0	0,0	2,1	97,9
TOTALT	762	4,1	3,5	5,5	86,9

Sammenslåtte kategorier: ¹"1 dag i uken" og "2 dager i uken", ²"3 dager i uken" og "4 dager i uken"

Tabell 53. Fylkesvis oversikt over SFO-er med tilbud om andre måltider/annen servering, andel i % fordelt på antall dager i uken med tilbuddet

	n	Ingen tilbud	1-2 dager i uken ¹	3-4 dager i uken ²	5 dager i uken
Akershus	84	86,9	6,0	1,2	6,0
Aust-Agder	22	77,3	13,6	0,0	9,1
Buskerud	35	71,4	22,9	0,0	5,7
Finnmark	17	58,8	29,4	0,0	11,8
Hedmark	30	66,7	20,0	0,0	13,3
Hordaland	80	65,0	30,0	0,0	5,0
Møre og Romsdal	43	67,4	27,9	0,0	4,7
Nordland	47	61,7	27,7	2,1	8,5
Nord-Trøndelag	35	65,7	28,6	0,0	5,7
Oppland	27	81,5	14,8	0,0	3,7
Oslo	70	67,1	28,5	1,4	2,9
Rogaland	49	65,3	32,7	0,0	2,0
Sogn og Fjordane	22	36,4	50,0	4,5	9,1
Sør-Trøndelag	34	79,4	8,8	2,9	8,8
Telemark	23	78,3	13,0	4,3	4,3
Troms	30	63,3	26,7	0,0	10,0
Vest-Agder	31	87,1	12,9	0,0	0,0
Vestfold	35	88,6	11,4	0,0	0,0
Østfold	48	77,1	18,8	2,1	2,1
TOTALT	762	71,7	22,0	1,0	5,4

Sammenslåtte kategorier: ¹"1 dag i uken" og "2 dager i uken", ²"3 dager i uken" og "4 dager i uken"

Tabell 54. Fylkesvis oversikt over SFO-er med tilbud om frukt-/grønnsakspause, andel i % fordelt på antall dager i uken med tilbuddet

	n	Ingen tilbud	1-2 dager i uken ¹	3-4 dager i uken ²	5 dager i uken
Akershus	84	16,7	7,2	9,6	66,7
Aust-Agder	22	31,8	13,6	18,1	36,4
Buskerud	35	31,4	14,3	8,6	45,7
Finnmark	17	35,3	11,8	5,9	47,1
Hedmark	30	20,0	20,0	10,0	50,0
Hordaland	80	57,5	12,6	7,5	22,5
Møre og Romsdal	43	44,2	7,0	4,7	44,2
Nordland	47	27,7	27,6	23,4	21,3
Nord-Trøndelag	35	48,6	8,6	8,6	34,3
Oppland	27	44,4	3,7	14,8	37,0
Oslo	70	45,7	22,8	8,6	22,9
Rogaland	49	44,9	12,2	4,1	38,8
Sogn og Fjordane	22	27,3	18,1	18,1	36,4
Sør-Trøndelag	34	20,6	11,8	5,9	61,8
Telemark	23	65,2	4,3	4,3	26,1
Troms	30	50,0	16,7	6,6	26,7
Vest-Agder	31	45,2	19,4	16,2	19,4
Vestfold	35	31,4	2,9	8,6	57,1
Østfold	48	8,3	8,4	22,9	60,4
TOTALT	762	36,4	13,0	10,6	40,0

Sammenslåtte kategorier: ¹"1 dag i uken" og "2 dager i uken", ²"3 dager i uken" og "4 dager i uken"

Tabell 55. Fylkesvis oversikt over hva slags tilbud om drikkevann SFO har, andel i %

	n	Vann fra vask	Vann fra drikkefontene inne	Vann fra drikkefontene ute	Vann-automat	Fra mugge	Vann fra flaske	Ingen tilbud om drikkevann	Annet
Akershus	84	81,0	7,1	3,6	14,3	79,8	1,2	0,0	6,0
Aust-Agder	22	86,4	22,7	0,0	9,1	95,5	9,1	0,0	0,0
Buskerud	35	80,0	5,7	2,9	25,7	85,7	0,0	0,0	2,9
Finnmark	17	88,2	5,9	0,0	5,9	23,5	0,0	0,0	5,9
Hedmark	30	80,0	6,7	0,0	6,7	73,3	6,7	0,0	10,0
Hordaland	80	85,0	6,3	1,3	8,8	63,7	1,3	0,0	0,0
Møre og Romsdal	43	74,4	9,3	0,0	25,6	67,4	9,3	0,0	2,3
Nordland	47	85,1	6,4	2,1	0,0	61,7	0,0	0,0	4,3
Nord-Trøndelag	35	91,4	2,9	0,0	11,4	48,6	0,0	0,0	0,0
Oppland	27	81,5	0,0	0,0	7,4	74,1	3,7	0,0	0,0
Oslo	70	84,3	10,0	10,0	5,7	68,6	2,9	0,0	1,4
Rogaland	49	73,5	2,0	2,0	20,4	65,3	8,2	0,0	2,0
Sogn og Fjordane	22	81,8	13,6	9,1	4,5	45,5	0,0	0,0	0,0
Sør-Trøndelag	34	85,3	0,0	0,0	0,0	73,5	5,9	2,9	5,9
Telemark	23	87,0	0,0	4,3	0,0	73,9	0,0	0,0	4,3
Troms	30	93,3	13,3	0,0	6,7	56,7	0,0	0,0	3,3
Vest-Agder	31	87,1	12,9	0,0	9,7	67,7	6,5	0,0	6,5
Vestfold	35	77,1	11,4	22,9	31,4	85,7	8,6	0,0	2,9
Østfold	48	87,5	8,3	10,4	14,6	79,2	6,3	0,0	2,1
TOTALT	762	83,2	7,3	3,9	11,5	69,3	3,5	0,1	3,0

I dette spørsmålet var det tillatt med flere kryss, derfor blir totalen på fylkesnivå mer enn 100 %

Tabell 56. Fylkesvis oversikt over om det tas spesielle hensyn til barn med helsetilstander som krever tilpasset kosthold (allergier/intoleranser o.l.), andel i %

	n	Ja	Nei	Vet ikke
Akershus	84	100,0	0,0	0,0
Aust-Agder	22	100,0	0,0	0,0
Buskerud	34	100,0	0,0	0,0
Finnmark	15	100,0	0,0	0,0
Hedmark	29	100,0	0,0	0,0
Hordaland	74	98,6	1,4	0,0
Møre og Romsdal	42	97,6	0,0	2,4
Nordland	44	100,0	0,0	0,0
Nord-Trøndelag	33	97,0	0,0	3,0
Oppland	27	100,0	0,0	0,0
Oslo	69	100,0	0,0	0,0
Rogaland	47	95,7	0,0	4,3
Sogn og Fjordane	21	95,2	4,8	0,0
Sør-Trøndelag	32	100,0	0,0	0,0
Telemark	23	100,0	0,0	0,0
Troms	26	96,2	3,8	0,0
Vest-Agder	28	100,0	0,0	0,0
Vestfold	34	100,0	0,0	0,0
Østfold	47	100,0	0,0	0,0
TOTALT	731	99,0	0,4	0,5

Tabell 57. Fylkesvis oversikt over andeler (%) som opplever utfordringer knyttet til matvaner til barn med helsetilstander som krever tilpasset kosthold (allergier/intoleranser o.l.)

	n	Ja	Nei	Vet ikke
Akershus	84	54,8	45,2	0,0
Aust-Agder	22	31,8	68,2	0,0
Buskerud	34	35,3	61,8	2,9
Finnmark	15	20,0	80,0	0,0
Hedmark	29	27,6	72,4	0,0
Hordaland	72	40,3	58,3	1,4
Møre og Romsdal	42	26,2	66,7	7,1
Nordland	44	31,8	68,2	0,0
Nord-Trøndelag	33	30,3	66,7	3,0
Oppland	27	22,2	77,8	0,0
Oslo	68	69,1	29,4	1,5
Rogaland	47	38,3	57,4	4,3
Sogn og Fjordane	21	23,8	76,2	0,0
Sør-Trøndelag	33	36,4	63,6	0,0
Telemark	23	56,5	43,5	0,0
Troms	27	29,6	70,4	0,0
Vest-Agder	30	36,7	56,7	6,7
Vestfold	34	38,2	58,8	2,9
Østfold	47	44,7	55,3	0,0
TOTALT	732	40,2	58,2	1,6

Tabell 58. Fylkesvis oversikt over om det tas spesielle hensyn til barn med matvaner fra andre kulturer, andel i %

	n	Ja	Nei	Vet ikke
Akershus	83	88,0	7,2	4,8
Aust-Agder	21	90,5	9,5	0,0
Buskerud	33	84,8	12,1	3,0
Finnmark	15	73,3	26,7	0,0
Hedmark	29	72,4	20,7	6,9
Hordaland	75	64,0	25,3	10,7
Møre og Romsdal	42	57,1	21,4	21,4
Nordland	43	72,1	9,3	18,6
Nord-Trøndelag	33	66,7	18,2	15,2
Oppland	27	66,7	18,5	14,8
Oslo	70	97,1	2,9	0,0
Rogaland	46	76,1	13,0	10,9
Sogn og Fjordane	21	52,4	33,3	14,3
Sør-Trøndelag	33	81,8	9,1	9,1
Telemark	22	77,3	13,6	9,1
Troms	27	81,5	18,5	0,0
Vest-Agder	30	80,0	16,7	3,3
Vestfold	34	94,1	2,9	2,9
Østfold	46	89,1	2,2	8,7
TOTALT	730	78,4	13,4	8,2

Tabell 59. Fylkesvis oversikt over andel (%) som opplever utfordringer knyttet til matvaner til barn fra andre kulturer

	n	Ja	Nei	Vet ikke
Akershus	83	25,3	72,3	2,4
Aust-Agder	21	19,0	81,0	0,0
Buskerud	34	14,7	82,4	2,9
Finnmark	14	0,0	100,0	0,0
Hedmark	29	10,3	86,2	3,4
Hordaland	74	8,1	85,1	6,8
Møre og Romsdal	42	2,4	81,0	16,7
Nordland	43	18,6	67,4	14,0
Nord-Trøndelag	31	9,7	80,6	9,7
Oppland	27	7,4	77,8	14,8
Oslo	70	38,6	58,6	2,9
Rogaland	46	17,4	76,1	6,5
Sogn og Fjordane	21	19,0	66,7	14,3
Sør-Trøndelag	32	9,4	84,4	6,3
Telemark	22	13,6	72,7	13,6
Troms	27	18,5	77,8	3,7
Vest-Agder	30	26,7	70,0	3,3
Vestfold	34	23,5	73,5	2,9
Østfold	46	19,6	71,7	8,7
TOTALT	726	17,6	75,6	6,7

Tabell 60. Fylkesvis oversikt over hvor mye tid barna har til å spise måltidet før skoletid, andel i %

	n	Mindre enn 10 minutter	10-14 minutter	15-19 minutter	20 minutter eller mer	Varierer
Akershus	55	0,0	7,3	9,1	76,4	7,3
Aust-Agder	11	0,0	9,1	0,0	72,7	18,2
Buskerud	27	0,0	3,7	11,1	74,1	11,1
Finnmark	9	0,0	11,1	33,3	44,4	11,1
Hedmark	25	0,0	4,0	12,0	72,0	12,0
Hordaland	59	0,0	11,9	22,0	47,5	18,6
Møre og Romsdal	33	3,0	6,1	15,2	72,7	3,0
Nordland	29	0,0	0,0	10,3	65,5	24,1
Nord-Trøndelag	30	0,0	6,7	6,7	73,3	13,3
Oppland	14	0,0	0,0	14,3	64,3	21,4
Oslo	26	0,0	7,7	7,7	69,2	15,4
Rogaland	30	0,0	3,3	10,0	66,7	20,0
Sogn og Fjordane	11	0,0	9,1	0,0	81,8	9,1
Sør-Trøndelag	28	0,0	0,0	3,6	89,3	7,1
Telemark	13	0,0	0,0	7,7	69,2	23,1
Troms	22	4,5	18,2	4,5	50,0	22,7
Vest-Agder	17	0,0	5,9	0,0	88,2	5,9
Vestfold	24	0,0	4,2	8,3	70,8	16,7
Østfold	40	0,0	0,0	10,0	82,5	7,5
TOTALT	503	0,4	5,8	10,5	69,8	13,5

Tabell 61. Fylkesvis oversikt over hvor mye tid barna har til å spise måltidet etter skoletid, andel i %

	n	10-14 minutter	15-19 minutter	20 minutter eller mer	Varierer
Akershus	80	0,0	16,3	82,5	1,3
Aust-Agder	22	4,5	4,5	81,8	9,1
Buskerud	33	0,0	3,0	93,9	3,0
Finnmark	15	0,0	13,3	86,7	0,0
Hedmark	29	0,0	3,4	93,1	3,4
Hordaland	78	3,8	10,3	80,8	5,1
Møre og Romsdal	42	0,0	11,9	88,1	0,0
Nordland	42	0,0	16,7	71,4	11,9
Nord-Trøndelag	32	0,0	9,4	87,5	3,1
Oppland	26	0,0	7,7	92,3	0,0
Oslo	69	4,3	15,9	73,9	5,8
Rogaland	49	8,2	6,1	83,7	2,0
Sogn og Fjordane	18	11,1	22,2	61,1	5,6
Sør-Trøndelag	33	0,0	3,0	97,0	0,0
Telemark	23	0,0	4,3	82,6	13,0
Troms	26	3,8	26,9	65,4	3,8
Vest-Agder	29	3,4	13,8	79,3	3,4
Vestfold	32	3,1	15,6	75,0	6,3
Østfold	48	0,0	4,2	93,8	2,1
TOTALT	726	2,2	11,2	82,6	4,0

"<10 minutter" er ikke inkludert = 0 %

Tabell 62. Fylkesvis oversikt over hvor mye tid barna har til å spise andre måltider/annen servering, andel i %

	n	Mindre enn 10 minutter	10-14 minutter	15-19 minutter	20 minutter eller mer	Varierer
Akershus	11	9,1	9,1	18,2	27,3	36,4
Aust-Agder	5	0,0	0,0	20,0	60,0	20,0
Buskerud	10	0,0	10,0	0,0	50,0	40,0
Finnmark	7	0,0	0,0	14,3	85,7	0,0
Hedmark	10	0,0	10,0	30,0	40,0	20,0
Hordaland	28	0,0	14,3	14,3	57,1	14,3
Møre og Romsdal	13	0,0	15,4	7,7	53,8	23,1
Nordland	18	0,0	5,6	16,7	44,4	33,3
Nord-Trøndelag	12	0,0	16,7	0,0	50,0	33,3
Oppland	4	0,0	0,0	0,0	50,0	50,0
Oslo	19	0,0	10,5	10,5	73,7	5,3
Rogaland	16	0,0	18,8	12,5	50,0	18,8
Sogn og Fjordane	13	0,0	7,7	7,7	61,5	23,1
Sør-Trøndelag	7	0,0	14,3	0,0	71,4	14,3
Telemark	5	0,0	0,0	0,0	60,0	40,0
Troms	11	0,0	0,0	9,1	54,5	36,4
Vest-Agder	4	0,0	0,0	0,0	50,0	50,0
Vestfold	4	0,0	0,0	0,0	25,0	75,0
Østfold	11	0,0	9,1	0,0	63,6	27,3
TOTALT	208	0,5	9,6	10,1	54,8	25,0

Tabell 63. Fylkesvis oversikt over hvor barna vanligvis spiser måltidene i SFO, andel i %

	n	SFO lokaler	Klasserom/grupperom	Kantine	Ute i skolegården	Annet
Akershus ^{1,2}	84	79,8	42,9	19,0	20,2	14,3
Aust-Agder	22	86,4	27,3	18,2	22,7	18,2
Buskerud	34	94,1	20,6	5,9	26,5	17,6
Finnmark ³	16	87,5	25,0	18,8	6,3	6,3
Hedmark	30	80,0	13,3	13,3	23,3	26,7
Hordaland	80	85,0	38,8	3,8	11,3	15,0
Møre og Romsdal	43	90,7	20,9	2,3	11,6	16,3
Nordland	45	88,9	28,9	6,7	20,0	13,3
Nord-Trøndelag	33	81,8	27,3	24,2	3,0	9,1
Oppland	27	88,9	33,3	7,4	14,8	11,1
Oslo	70	84,3	34,3	17,1	10,0	15,7
Rogaland	49	87,8	38,8	10,2	16,3	6,1
Sogn og Fjordane ⁴	22	68,2	18,2	13,6	4,5	22,7
Sør-Trøndelag	34	82,4	32,4	17,6	17,6	8,8
Telemark	23	91,3	17,4	8,7	21,7	17,4
Troms	29	82,8	44,8	0,0	20,7	6,9
Vest-Agder	30	86,7	43,3	0,0	26,7	16,7
Vestfold	34	91,2	32,4	0,0	29,4	20,6
Østfold	48	89,6	35,4	8,3	31,3	25,0
TOTALT	753	85,5	32,4	10,4	17,7	15,1

"I gymsal":^{1,2} 1,2 %, "I korridoren":² 1,2, ³ 6,3, ⁴ 4,5

"Vet ikke" er ikke inkludert: 0 %

Tabell 64. Fylkesvis oversikt over om SFO-leder er kjent med at det i "Forskrift om miljørettet helsevern i barnehager og skoler" finnes en paragraf om måltidet, andel i %

	n	Ja	Nei	Usikker
Akershus	83	39,8	33,7	26,5
Aust-Agder	22	36,4	40,9	22,7
Buskerud	34	23,5	38,2	38,2
Finnmark	17	64,7	17,6	17,6
Hedmark	30	56,7	20,0	23,3
Hordaland	79	27,8	32,9	39,2
Møre og Romsdal	43	41,9	32,6	25,6
Nordland	47	34,0	31,9	34,0
Nord-Trøndelag	35	57,1	11,4	31,4
Oppland	27	33,3	44,4	22,2
Oslo	70	60,0	17,1	22,9
Rogaland	49	36,7	30,6	32,7
Sogn og Fjordane	22	45,5	9,1	45,5
Sør-Trøndelag	34	58,8	11,8	29,4
Telemark	23	13,0	43,5	43,5
Troms	30	46,7	30,0	23,3
Vest-Agder	31	29,0	48,4	22,6
Vestfold	35	37,1	34,3	28,6
Østfold	48	50,0	29,2	20,8
TOTALT	759	41,5	29,4	29,1

Tabell 65. Fylkesvis oversikt over SFO-leders kjennskap til Helsedirektoratets "Retningslinjer for skolemåltidet", andel i %

	n	Ja	Nei	Usikker
Akershus	84	45,2	36,9	17,9
Aust-Agder	22	40,9	31,8	27,3
Buskerud	34	29,4	26,5	44,1
Finnmark	16	56,3	12,5	31,3
Hedmark	30	60,0	20,0	20,0
Hordaland	78	30,8	32,1	37,2
Møre og Romsdal	42	42,9	33,3	23,8
Nordland	47	34,0	31,9	34,0
Nord-Trøndelag	35	45,7	17,1	37,1
Oppland	27	29,6	51,9	18,5
Oslo	69	47,8	24,6	27,5
Rogaland	49	34,7	30,6	34,7
Sogn og Fjordane	22	50,0	4,5	45,5
Sør-Trøndelag	34	67,6	8,8	23,5
Telemark	23	26,1	47,8	26,1
Troms	30	53,3	16,7	30,0
Vest-Agder	31	29,0	58,1	12,9
Vestfold	34	35,3	32,4	32,4
Østfold	48	50,0	31,3	18,8
TOTALT	755	42,0	29,8	28,2

Tabell 66. Fylkesvis oversikt over andel (%) som opplever utfordringer/problemer med å følge retningslinjene

	n	Ja	Nei
Akershus	38	21,1	78,9
Aust-Agder	9	0,0	100,0
Buskerud	10	40,0	60,0
Finnmark	9	0,0	100,0
Hedmark	18	16,7	83,3
Hordaland	23	4,3	95,7
Møre og Romsdal	18	11,1	88,9
Nordland	16	31,3	68,8
Nord-Trøndelag	16	12,5	87,5
Oppland	7	14,3	85,7
Oslo	33	27,3	72,7
Rogaland	17	0,0	100,0
Sogn og Fjordane	11	0,0	100,0
Sør-Trøndelag	23	17,4	82,6
Telemark	6	50,0	50,0
Troms	16	25,0	75,0
Vest-Agder	9	11,1	88,9
Vestfold	12	0,0	100,0
Østfold	24	20,8	79,2
TOTALT	315	16,5	83,5

Tabell 67. Fylkesvis oversikt over i hvilken grad måltider i SFO knyttes til målområdene i SFO sine rammeplaner (virksomhets-/handlingsplan), andel i %

	n	I svært stor grad	I stor grad	Til en viss grad	I liten grad	I svært liten grad	Har ikke rammeplaner
Akershus	82	17,1	34,1	28,0	6,1	6,1	8,5
Aust-Agder	22	13,6	31,8	36,4	9,1	4,5	4,5
Buskerud	33	18,2	30,3	27,3	6,1	6,1	12,1
Finnmark	16	6,3	25,0	56,3	12,5	0,0	0,0
Hedmark	29	24,1	34,5	31,0	6,9	0,0	3,4
Hordaland	78	10,3	25,6	34,6	15,4	6,4	7,7
Møre og Romsdal	43	11,6	32,6	34,9	9,3	0,0	11,6
Nordland	45	8,9	28,9	42,2	6,7	0,0	13,3
Nord-Trøndelag	33	9,1	24,2	45,5	6,1	0,0	15,2
Oppland	27	11,1	25,9	33,3	7,4	7,4	14,8
Oslo	70	17,1	48,6	27,1	5,7	1,4	0,0
Rogaland	49	6,1	40,8	28,6	14,3	2,0	8,2
Sogn og Fjordane	21	9,5	19,0	38,1	9,5	4,8	19,0
Sør-Trøndelag	34	17,6	17,6	38,2	14,7	0,0	11,8
Telemark	21	19,0	38,1	23,8	4,8	0,0	14,3
Troms	28	10,7	32,1	39,3	0,0	7,1	10,7
Vest-Agder	30	10,0	26,7	26,7	13,3	6,7	16,7
Vestfold	34	5,9	38,2	26,5	17,6	2,9	8,8
Østfold	48	18,8	39,6	33,3	4,2	0,0	4,2
TOTALT	743	13,2	32,6	33,1	9,0	3,1	9,0

Tabell 68. Fylkesvis oversikt over hvordan utgiftene til mat og/eller drikke som tilbys av SFO dekkes, andel i %

	n	Inngår i foreldre betalingen	Foreldre betaler et tillegg til foreldre-betalingen	Tilskudd fra kommunen	Annet
Akershus	84	73,8	28,6	3,6	0,0
Aust-Agder	22	72,7	36,4	0,0	0,0
Buskerud	34	47,1	58,8	5,9	5,9
Finnmark	15	46,7	33,3	0,0	20,0
Hedmark	29	51,7	44,8	0,0	3,4
Hordaland	75	30,7	58,7	5,3	10,7
Møre og Romsdal	42	28,6	64,3	0,0	4,8
Nordland	45	44,4	46,7	4,4	4,4
Nord-Trøndelag	33	21,2	75,8	6,1	6,1
Oppland	27	33,3	59,3	0,0	7,4
Oslo	70	88,6	12,9	4,3	7,1
Rogaland	47	21,3	70,2	0,0	6,4
Sogn og Fjordane	21	23,8	57,1	14,3	19,0
Sør-Trøndelag	34	17,6	76,5	0,0	5,9
Telemark	23	34,8	65,2	0,0	0,0
Troms	27	66,7	25,9	7,4	7,4
Vest-Agder	30	73,3	26,7	0,0	3,3
Vestfold	34	47,1	52,9	2,9	2,9
Østfold	47	46,8	48,9	4,3	2,1
TOTALT	739	48,2	47,9	3,2	5,5

Svarkategorien vet ikke er ikke inkludert < 5 %

Tabell 69. Fylkesvis oversikt over andel (%) som i løpet av de siste to årene har arbeidet aktivt med å endre rammene for måltidene i SFO

	n	Ja	Nei	Vet ikke
Akershus	84	67,9	26,2	6,0
Aust-Agder	22	81,8	18,2	0,0
Buskerud	34	67,6	23,5	8,8
Finnmark	15	60,0	40,0	0,0
Hedmark	29	58,6	34,5	6,9
Hordaland	79	49,4	43,0	7,6
Møre og Romsdal	43	37,2	55,8	7,0
Nordland	45	55,6	37,8	6,7
Nord-Trøndelag	33	60,6	36,4	3,0
Oppland	27	66,7	25,9	7,4
Oslo	70	78,6	20,0	1,4
Rogaland	49	49,0	46,9	4,1
Sogn og Fjordane	22	31,8	68,2	0,0
Sør-Trøndelag	34	67,6	29,4	2,9
Telemark	23	65,2	34,8	0,0
Troms	28	53,6	42,9	3,6
Vest-Agder	30	56,7	30,0	13,3
Vestfold	34	61,8	35,3	2,9
Østfold	48	81,3	18,8	0,0
TOTALT	749	61,1	34,2	4,7

Tabell 70. Fylkesvis oversikt over hva som er gjort for å endre rammene for måltidene, andel i %

	n	Utviklet tid til spising	Bedret tilsyn	Utbedret spise- lokaler	Utbedret kjøkken- fasiliteter	Opprettet mattilbud	Endret/ utvidet mattilbudet	Økt produk- sjons- kapasitet	Annet
Akershus	57	15,8	29,8	29,8	26,3	14,0	66,7	10,5	28,1
Aust-Agder	18	50,0	38,9	16,7	38,9	16,7	61,1	5,6	11,1
Buskerud	24	25,0	16,7	8,3	8,3	16,7	54,2	4,2	16,7
Finnmark	11	45,5	45,5	18,2	18,2	18,2	45,5	9,1	18,2
Hedmark	18	27,8	50,0	27,8	11,1	5,6	44,4	11,1	22,2
Hordaland	40	17,5	42,5	12,5	17,5	12,5	57,5	10,0	15,0
Møre og Romsdal	16	43,8	50,0	25,0	18,8	31,3	68,8	18,8	6,3
Nordland	27	18,5	18,5	18,5	14,8	14,8	66,7	3,7	25,9
Nord-Trøndelag	22	27,3	45,5	9,1	22,7	27,3	59,1	9,1	13,6
Oppland	18	27,8	33,3	11,1	27,8	0,0	77,8	11,1	16,7
Oslo	55	23,6	47,3	29,1	30,9	10,9	76,4	20,0	18,2
Rogaland	24	33,3	37,5	25,0	25,0	16,7	54,2	8,3	20,8
Sogn og Fjordane	7	14,3	28,6	14,3	0,0	0,0	85,7	0,0	14,3
Sør-Trøndelag	23	17,4	34,8	34,8	39,1	13,0	52,2	26,1	13,0
Telemark	15	13,3	40,0	26,7	26,7	13,3	80,0	20,0	6,7
Troms	17	47,1	35,3	11,8	29,4	11,8	58,8	17,6	17,6
Vest-Agder	18	38,9	33,3	16,7	11,1	11,1	55,6	11,1	22,2
Vestfold	22	36,4	54,5	9,1	18,2	9,1	68,2	18,2	13,6
Østfold	39	33,3	35,9	15,4	25,6	10,3	64,1	17,9	10,3
TOTALT	471	27,2	37,6	20,2	23,1	13,4	63,5	13,0	17,4

Tabell 71. Fylkesvis oversikt over i hvilken grad SFO-leder mener det er behov for å forbedre tiden satt av til spising, andel i %

	n	I stor grad ¹	I verken stor eller liten grad	I liten grad ²
Akershus	82	12,2	22,0	65,8
Aust-Agder	21	14,3	23,8	61,9
Buskerud	33	30,4	6,1	63,7
Finnmark	15	40,0	20,0	40,0
Hedmark	29	24,1	6,9	69,0
Hordaland	73	21,9	19,2	58,9
Møre og Romsdal	38	15,8	21,1	63,1
Nordland	45	20,0	31,1	48,8
Nord-Trøndelag	35	17,1	11,4	71,5
Oppland	26	11,5	15,4	73,0
Oslo	68	27,9	14,7	57,3
Rogaland	47	10,6	12,8	76,6
Sogn og Fjordane	19	21,1	5,3	73,7
Sør-Trøndelag	32	15,7	25,0	59,4
Telemark	21	4,8	19,0	76,2
Troms	29	10,3	27,6	62,1
Vest-Agder	30	23,3	16,7	60,0
Vestfold	33	30,3	18,2	51,6
Østfold	48	6,3	20,8	73,0
TOTALT	724	18,3	18,2	63,4

Sammenslåtte kategorier: ¹Svært stor grad og stor grad, ²svært liten grad og liten grad

Tabell 72. Fylkesvis oversikt over i hvilken grad SFO-leder mener det er behov for å forbedre tilsynet mens barna spiser, andel i %

	n	I stor grad ¹	I verken stor eller liten grad	I liten grad ²
Akershus	81	17,3	29,6	53,1
Aust-Agder	21	19,0	28,6	52,4
Buskerud	33	33,4	9,1	57,6
Finnmark	15	40,0	20,0	40,0
Hedmark	28	25,0	14,3	60,8
Hordaland	73	30,1	17,8	52,0
Møre og Romsdal	38	26,4	15,8	57,9
Nordland	44	25,0	29,5	45,5
Nord-Trøndelag	35	20,0	11,4	68,5
Oppland	26	23,1	3,8	73,0
Oslo	68	27,9	14,7	57,4
Rogaland	47	6,4	21,3	72,4
Sogn og Fjordane	21	23,8	9,5	66,7
Sør-Trøndelag	33	24,2	21,2	54,5
Telemark	21	23,8	9,5	66,7
Troms	28	17,8	25,0	57,1
Vest-Agder	30	23,3	20,0	56,7
Vestfold	33	36,4	21,2	42,5
Østfold	44	18,2	15,9	65,9
TOTALT	719	23,6	18,8	57,5

Sammenslåtte kategorier: ¹Svært stor grad og stor grad, ²svært liten grad og liten grad

Tabell 73. Fylkesvis oversikt over i hvilken grad SFO-leder mener det er behov for å forbedre lokaler som brukes til spising, andel i %

	n	I stor grad ¹	I verken stor eller liten grad	I liten grad ²
Akershus	82	36,6	28,0	35,3
Aust-Agder	21	42,9	28,6	28,5
Buskerud	32	43,8	15,6	40,6
Finnmark	14	50,0	14,3	35,7
Hedmark	29	24,1	17,2	58,6
Hordaland	74	37,9	17,6	44,6
Møre og Romsdal	38	23,7	26,3	50,0
Nordland	43	30,2	32,6	37,2
Nord-Trøndelag	35	37,1	20,0	42,8
Oppland	26	19,2	19,2	61,5
Oslo	69	43,4	20,3	36,2
Rogaland	45	31,1	15,6	53,3
Sogn og Fjordane	20	25,0	25,0	50,0
Sør-Trøndelag	33	33,3	24,2	42,4
Telemark	20	30,0	15,0	55,0
Troms	27	33,3	29,6	37,0
Vest-Agder	28	32,1	17,9	50,0
Vestfold	32	43,8	18,8	37,5
Østfold	46	28,3	17,4	54,4
TOTALT	714	34,5	21,6	44,0

Sammenslåtte kategorier: ¹Svært stor grad og stor grad, ²svært liten grad og liten grad

Tabell 74. Fylkesvis oversikt over i hvilken grad SFO-leder mener det er behov for å forbedre mattilbudet, andel i %

	n	I stor grad ¹	I verken stor eller liten grad	I liten grad ²
Akershus	80	32,5	35,0	32,6
Aust-Agder	21	19,0	47,6	33,3
Buskerud	32	40,7	25,0	34,4
Finnmark	15	60,0	20,0	20,0
Hedmark	30	33,3	23,3	43,4
Hordaland	68	50,0	27,9	22,1
Møre og Romsdal	37	32,4	40,5	27,0
Nordland	44	29,6	34,1	36,3
Nord-Trøndelag	35	40,0	34,3	25,7
Oppland	26	23,0	34,6	42,3
Oslo	68	42,6	29,4	27,9
Rogaland	47	17,1	38,3	44,6
Sogn og Fjordane	20	35,0	35,0	30,0
Sør-Trøndelag	32	28,1	31,3	40,7
Telemark	20	35,0	20,0	45,0
Troms	29	37,9	34,5	27,5
Vest-Agder	28	35,7	21,4	42,9
Vestfold	33	30,3	33,3	36,4
Østfold	44	18,1	36,4	45,5
TOTALT	709	33,8	32,2	34,0

Sammenslåtte kategorier: ¹Svært stor grad og stor grad, ²svært liten grad og liten grad

Tabell 75. Fylkesvis oversikt over i hvilken grad SFO-leder mener det er behov for å forbedre drikketilbudet, andel i %

	n	I stor grad ¹	I verken stor eller liten grad	I liten grad ²
Akershus	81	9,9	33,3	56,8
Aust-Agder	21	14,3	33,3	52,3
Buskerud	33	33,3	12,1	54,6
Finnmark	15	53,4	20,0	26,7
Hedmark	29	20,7	13,8	65,5
Hordaland	70	28,6	25,7	45,7
Møre og Romsdal	37	24,3	37,8	37,8
Nordland	43	25,6	32,6	41,9
Nord-Trøndelag	35	22,8	34,3	42,9
Oppland	26	23,0	15,4	61,6
Oslo	69	23,1	27,5	49,2
Rogaland	46	8,7	28,3	63,1
Sogn og Fjordane	18	27,8	27,8	44,4
Sør-Trøndelag	32	21,9	28,1	50,0
Telemark	20	10,0	30,0	60,0
Troms	27	14,8	40,7	44,4
Vest-Agder	28	28,6	17,9	53,6
Vestfold	33	24,2	27,3	48,5
Østfold	45	13,3	22,2	64,5
TOTALT	708	21,2	27,4	51,4

Sammenslåtte kategorier: ¹Svært stor grad og stor grad, ²svært liten grad og liten grad

Tabell 76. Fylkesvis oversikt over i hvilken grad SFO-leder mener det er behov for å forbedre spisemiljøet, andel i %

	n	I stor grad ¹	I verken stor eller liten grad	I liten grad ²
Akershus	81	33,4	29,6	37,0
Aust-Agder	20	20,0	35,0	45,0
Buskerud	33	39,4	24,2	36,4
Finnmark	15	40,0	20,0	40,0
Hedmark	28	28,6	10,7	60,7
Hordaland	69	26,1	30,4	43,5
Møre og Romsdal	36	19,5	36,1	44,5
Nordland	43	27,9	39,5	32,6
Nord-Trøndelag	35	25,7	34,3	40,0
Oppland	26	23,0	26,9	50,0
Oslo	66	39,4	28,8	31,8
Rogaland	47	19,1	31,9	48,9
Sogn og Fjordane	20	30,0	15,0	55,0
Sør-Trøndelag	32	37,6	25,0	37,5
Telemark	21	23,8	23,8	52,3
Troms	29	31,0	34,5	34,5
Vest-Agder	28	32,1	21,4	46,4
Vestfold	34	38,2	32,4	29,4
Østfold	46	26,1	26,1	47,8
TOTALT	709	29,8	28,8	41,5

Sammenslåtte kategorier: ¹Svært stor grad og stor grad, ²svært liten grad og liten grad

Tabell 77. Fylkesvis oversikt hvordan SFO tilrettelegger for kompetanseheving av ansatte når det gjelder kosthold og helse, andel i %

	n	Ingen	SFO-ansatte har tilgang til skriftlig materiell/opp-skritter om kosthold og helse	SFO-ansatte deltar på kurs/møter/seminarer om kosthold og helse	Andre former for kompetanseheving
Akershus	84	28,6	58,3	31,0	10,7
Aust-Agder	22	45,4	40,9	13,6	9,1
Buskerud	35	42,9	40,0	31,4	2,9
Finnmark	17	41,2	52,9	17,6	11,8
Hedmark	30	30,0	60,0	26,7	10,0
Hordaland	80	52,5	45,0	8,8	5,0
Møre og Romsdal	43	48,8	46,5	18,6	2,3
Nordland	47	36,2	57,4	19,1	4,3
Nord-Trøndelag	35	45,7	48,6	14,3	8,6
Oppland	27	37,0	55,6	14,8	7,4
Oslo	70	17,1	58,6	58,6	12,9
Rogaland	49	34,7	61,2	20,4	6,1
Sogn og Fjordane	22	54,5	50,0	22,7	9,1
Sør-Trøndelag	34	17,6	52,9	64,7	8,8
Telemark	23	17,4	52,2	60,9	4,3
Troms	30	43,3	43,3	40,0	13,3
Vest-Agder	31	41,9	51,6	9,7	16,1
Vestfold	35	38,1	57,1	28,6	11,4
Østfold	48	16,7	72,9	52,1	14,6
Total	762	35,3	53,8	29,7	8,8

Tabell 78. Fylkesvis oversikt hvordan SFO tilrettelegger for kompetanseheving av ansatte når det gjelder hygiene knyttet til tilberedning og servering av mat, andel i %

	n	Ingen	SFO-ansatte har tilgang til skriftlig materiell om hygiene	SFO-ansatte deltar på kurs/møter/seminarer om hygiene	Andre former for kompetanseheving
Akershus	84	31,0	57,1	14,3	7,1
Aust-Agder	22	40,9	50,0	13,6	9,1
Buskerud	35	51,4	37,1	14,3	,0
Finnmark	17	35,3	58,8	11,8	11,8
Hedmark	30	36,7	60,0	6,7	6,7
Hordaland	80	45,0	52,5	5,0	5,0
Møre og Romsdal	43	46,5	41,9	9,3	4,7
Nordland	47	38,3	53,2	8,5	8,5
Nord-Trøndelag	35	37,1	60,0	14,3	8,6
Oppland	27	48,1	48,1	11,1	11,1
Oslo	70	8,6	64,3	74,3	11,4
Rogaland	49	49,0	46,9	4,1	10,2
Sogn og Fjordane	22	45,5	50,0	13,6	4,5
Sør-Trøndelag	34	14,7	64,7	26,5	8,8
Telemark	23	21,7	60,9	17,4	8,7
Troms	30	46,7	26,7	20,0	10,0
Vest-Agder	31	38,7	54,8	16,1	9,7
Vestfold	35	54,3	42,9	8,6	2,9
Østfold	48	29,2	68,8	22,9	8,3
TOTALT	762	36,6	53,4	18,2	7,6

Tabell 79. Fylkesvis oversikt over ønskede former for kompetanseheving av SFO-ansatte, andel i %

	n	Ingen	Kurs/ møter/ seminarer om kosthold og helse	Materiell/ oppskrifter om kosthold og helse	Kurs/ møter/ seminarer om hygiene	Infor- masjons- materiell om hygiene	Annet
Akershus	84	7,1	54,8	75,0	29,8	61,9	6,0
Aust-Agder	22	9,1	63,6	77,3	54,5	72,7	0,0
Buskerud	35	11,4	42,9	57,1	22,9	51,4	5,7
Finnmark	17	23,5	41,2	58,8	17,6	47,1	0,0
Hedmark	30	10,0	63,3	70,0	33,3	56,7	3,3
Hordaland	80	18,8	43,8	56,3	22,5	45,0	3,8
Møre og Romsdal	43	11,6	44,2	44,2	18,6	51,2	2,3
Nordland	47	4,3	63,8	72,3	34,0	68,1	0,0
Nord-Trøndelag	35	17,1	48,6	57,1	31,4	37,1	2,9
Oppland	27	11,1	55,6	70,4	18,5	59,3	3,7
Oslo	70	10,0	62,9	67,1	44,3	51,4	2,9
Rogaland	49	16,3	51,0	63,3	18,4	55,1	0,0
Sogn og Fjordane	22	9,1	27,3	63,6	0,0	45,5	0,0
Sør-Trøndelag	34	5,9	67,6	73,5	41,2	67,6	2,9
Telemark	23	4,3	60,9	73,9	26,1	43,5	0,0
Troms	30	16,7	53,3	50,0	30,0	46,7	3,3
Vest-Agder	31	25,8	32,3	48,4	19,4	48,4	6,5
Vestfold	35	8,6	40,0	71,4	28,6	65,7	2,9
Østfold	48	2,1	81,3	81,3	37,5	54,2	10,4
TOTALT	762	11,4	53,5	65,1	28,7	54,3	3,4