



Mat og måltider i videregående skole

En kvantitativ landsdekkende undersøkelse blant kontaktlærere, skoleledere og ansvarlige for kantine/matbod

Publikasjonens tittel: Mat og måltider i videregående skole
En kvantitativ landsdekkende undersøkelse blant
kontaktlærere, skoleledere og ansvarlige for
kantine/matbod

Utgitt: Desember 2013

Publikasjonsnummer: IS-2136

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 utforming: 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 mattilbudet i skolen var stort sett i samsvar med retningslinjene. I de tidligere kartlegginger har det vært mindre fokus på mat og måltidstilbudet i SFO.

Formålet med kartleggingen som ble gjennomført våren 2013 var å få oppdatert kunnskap om mat- og måltidstilbudet, 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 måltidstilbud 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 måltidstilbud 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 kantinen. 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, Eldbjørg 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 skolemilk 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
Divisjonsdirektør

Innhold

Forord	3
Innhold	5
Sammendrag	7
Innledning	9
Formål	11
Utvalg og metode	12
Utvalg.....	12
Spørreskjema til kontaktlærere.....	13
Spørreskjema til skoleledere	13
Spørreskjema til ansvarlig for kantinen/matboden.....	13
Design	14
Databearbeiding	14
Begrepsavklaring.....	15
Resultater	15
Svarprosent og beskrivelse av utvalget.....	15
Spørreskjema til kontaktlærere.....	15
Spørreskjema til skoleledere	15
Spørreskjema til ansvarlig for kantinen/matboden.....	16
A. Resultater fra spørreskjema til kontaktlærer	16
Matpakkedekning.....	16
Frukt og grønnsak	16
Drikke til maten	17
B. Resultater fra spørreskjema til skoleledere	17
Hvor godt mener skoleleder at skolemåltidet fungerer.....	17
Mat- og drikketilbud.....	17
Drikkevann	17
Kantine/matbod	17
Mat- og drikkeautomater.....	18
Frokostservering	18
Andre ordninger/abonnementsordninger og annet mattilbud	18
Adgang til å forlate skolens område i skoletiden og tilgang til utsalgssteder.....	19
Hensyn til elever med matallergier, religiøse og/eller kulturelle faktorer knyttet til kostholdet	19
Organisering av skolemåltidet	19
Tid til matpause	19
Måltider med 3-4 timers mellomrom.....	20
Lokaler.....	20
Kjennskap til forskrift om miljørettet helsevern, retningslinjer samt forankring av skolemåltidet i skolens planer	20

Kjennskap til forskrift og retningslinjer	20
Skolemåltidet i skolens planer	21
Innsatsfaktorer for måltider i videregående skole	21
Skolens rolle i å sikre elever i skolen et sunt mat- og måltidstilbud	21
Ansatte og andre involverte i arbeidet med måltider i videregående skole.....	21
Arbeid med rammer for skolemåltidet.....	22
C. Fra spørreskjema til ansvarlig for kantinen/matboden	22
Mat- og drikketilbudet	23
Hensyn til elever med spesielle behov eller ønsker når det gjelder kosthold	24
Organisering av serveringstilbudet	24
Lokaler og kjøkkenfasiliteter	25
Økonomi	25
Kjennskap til forskrift og retningslinjer og arbeid med rammer for skolemåltidet	25
Kompetanseheving om kosthold, helse og hygiene	26
Oppsummering og sammenlikning av enkelte resultater med tidligere kartlegginger	27
Medbrakt matpakke, frukt/grønnsaker og drikke	27
Mat- og drikketilbud	28
Hensyn til elever med matallergier og religiøse og/eller kulturelle kosthensyn	29
Rammer for skolemåltidet	30
Kjennskap til forskrift om miljørettet helsevern, retningslinjer samt forankring av skolemåltidet i skolens planer	30
Arbeid med rammene for måltider og kompetanseheving	31
Metodiske utfordringer	32
Konklusjon.....	32
Referanser.....	35
Liste over tabeller.....	36
Vedlegg 1: Resultater fra spørreundersøkelsen, fordeling på klassetrinn skoletype.....	42
Vedlegg 2: Fylkesvis fordeling.....	76

Sammendrag

Skolen utgjør en unik læringsarena utenfor hjemmet og har en viktig helsefremmende og forebyggende funksjon. Skolemåltidet kan ha en viktig miljøskapende verdi og er av betydning for blant annet helse, trivsel og læring. Et sunt skolemåltid kan bidra til at elevene holder konsentrasjonen og humøret oppe gjennom skoledagen. Mat og drikke som serveres på videregående skoler bør være i tråd med Helsedirektoratets retningslinjer for skolemåltidet. Det anbefales at elevene skal ha minst 20 minutter til å spise. 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 tilbudet av mat- og drikke, rammer for skolemåltidet i videregående skole, kjennskap til forskrifter og retningslinjer som omhandler skolemåltidet, samt å undersøke hvilke innsatsfaktorer som er sentrale i arbeidet med å sikre gode rammer for skolemåltidet. Videre ønsket man å se på utviklingen over tid, ved å sammenlikne med resultater fra en tilsvarende kartlegging som ble gjennomført i 2000. Resultater fra undersøkelsen vil være relevant for Helsedirektoratets videre arbeid med anbefalinger for mat og måltider i skolen.

Undersøkelsen ble gjennomført blant kontaktlærere, skoleledere og ansvarlige for kantine/matbod i 447 videregående skoler i Norge. Deltakelsen var på 39 % blant skoleledere og 45 % blant ansvarlige for kantine/matbod.

Kartleggingen i 2013 viste at tilbudet av mat og måltider, samt organiseringen av skolemåltidet i videregående skole, på mange måter er i tråd med myndighetenes anbefalinger. Det er likevel et potensial for å forbedre mattilbudet, spesielt når det gjelder den forholdsvis høye andelen videregående skoler som tilbyr mat- og drikkevarer med et høyt innhold av sukker og fett.

Majoriteten av de videregående skolene som deltok i undersøkelsen hadde kantinetilbud, og resultater fra spørreskjema til ansvarlige for kantine/matbodene viste at det for det meste var et ganske variert mat- og drikketilbud i kantine/matbodene. Tilbudet om frukt og grønnsaker har økt siden kartleggingen i 2000. Det var også en nokså høy andel av de videregående skolene som hadde daglig tilbud om mat- og drikkevarer, som retningslinjene sier at skolene ikke bør ha tilbud om.

Resultatene fra kartleggingen viste at over 90 % av skolene som deltok hadde satt av minimum 20 minutter til skolemåltidet. I rapporten fra kartleggingen i 2000 ble det anbefalt at det legges til rette for at elever har mulighet til å skaffe seg mat og spise før storefri/spisefri. Det er derfor positivt at om lag 70 % av de rene yrkesfagskolene

og over 40 % av skolene med både studieforbereidende og yrkesfag hadde tilbud om frokost.

Kun om lag halvparten av skolelederne kjente til paragraf om måltidet i forskriften om miljørettet helsevern i barnehager og skoler og retningslinjene for skolemåltidet. Andelen som kjente til paragrafen om måltidet var den samme blant de ansvarlige for matbod/kantine, mens andelen som kjente til retningslinjene var noe høyere blant ansvarlige for kantine/matbod (60 %) enn blant skoleledere. Det er en svak økning siden 2000. Selv om det var en økning i kjennskapen, er det fortsatt viktig at arbeidet med å gjøre forskrift og retningslinjer om skolemåltidet kjent i skolene følges opp jevnlig.

Det var hovedsakelig drifter av eller ansatte i kantinen som var daglig involvert i arbeidet med å sikre gode rammer for skolemåltidet i videregående skoler.

Resultater tyder på at det kan være en utfordring for skolene å legge til rette for at mat og drikke som serveres i kantinen på videregående er i tråd med de offentlige retningslinjer for skolemåltidet. Da de fleste elevene har mulighet til å forlate skolen i skoletiden og handle på nærliggende matbutikker/kiosker/restauranter o.l., er det viktig at det legges til rette for at kantiner/matboder har et tilbud som kan konkurrere med disse, både med hensyn til pris og i utvalg av mat og drikke. Resultatene fra undersøkelsen viser at dialog med elevene/elevrådet kan være en viktig faktor for å sikre elevene et attraktivt og sunt mat- og måltidstilbud på skolen. Videre ble det i rapporten fra 2000 påpekt et behov for materiell/oppskrifter og kurs, og resultatene fra denne undersøkelsen understreker at det fortsatt er behov for økt innsats på dette området. Resultater fra denne undersøkelsen og andre studier av kantiner på videregående skole viser at det er økonomiske utfordringer knyttet til drift av kantine/matbod på videregående skole og at dette bør tas hensyn til i det videre arbeid med mat og måltider i skolen.

Innledning

Ungdom mellom 16 og 19 år har rett til tre års videregående opplæring. Skolen utgjør en unik læringsarena utenfor hjemmet og har en viktig helsefremmende og forebyggende funksjon (1). Skolemåltidet kan ha en viktig miljøskapende verdi og er av betydning for blant annet helse, trivsel og læring. Et sunt skolemåltid kan bidra til at elevene holder konsentrasjonen og humøret oppe gjennom skoledagen. Mat og drikke som serveres på videregående skoler bør være i tråd med Helsedirektoratets retningslinjer for skolemåltidet (2).

Nittito prosent av alle 16-18 åringer var registrert som elev i videregående opplæring i 2012 (3), og disse ungdommene tilbringer mange timer på skolen hver dag. Derfor er det viktig at det legges til rette for at elevene kan spise sunn mat med jevne mellomrom utover hele dagen, så de har overskudd til læring og fysisk aktivitet.

I 1991 gjennomførte Statens ernæringsråd den første landsomfattende undersøkelse som kunne si noe om hvordan skolemåltidet fungerer i norsk grunnskole. I undersøkelsen ble det kartlagt hvordan skolemåltidet fungerte, de skoleansattes meninger om skolemåltidet, samt innhold og organisering av skolemåltidet. Med bakgrunn i undersøkelsen utarbeidet Statens ernæringsråd i samarbeid med Kirke-, utdannings- og forskningsdepartementet retningslinjer for skolen (4-7). I 1997 gjennomførte Statens ernæringsråd en oppfølgingsstudie. Resultatene fra undersøkelsen viste at arbeidet med å sikre skolebarn et velorganisert mattilbud hadde ført til positiv forbedring siden 1991 (8, 9). Disse retningslinjene gjaldt også i videregående skole.

Våren 2000 ble en ny kartleggingsundersøkelse gjennomført og denne gangen ble videregående skoler også inkludert. Hensikten var å kartlegge rammer for og organiseringen av skolemåltidet (10, 11). Resultater fra undersøkelsen viste at skolemåltidet i videregående i hovedsak var velorganisert og i tråd med retningslinjene gitt av Statens ernæringsråd. Likevel var det en stor andel skoler som hadde tilbud om sukker- og fettholdige matvarer som brus, godteri og sjokolade i kantinen, og andelen kantiner som hadde tilbud om grønnsaker var lav. Hovedutfordringer som ble pekt på i rapporten var å legge til rette for at elever kunne spise frokost på skolen, redusere tilbudet av usunne matvarer med høyt innhold av sukker og fett, og øke tilgangen til frukt, grønnsaker og andre anbefalte matvarer til redusert pris. Videre ble Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet oppfordret til å bidra med materiell/ oppskrifter, kurs og tiltak for kantineansvarlige med hensyn til utvalg og markedsføring av frukt og grønnsaker (11).

I 2012 ble det gjennomført en undersøkelse om skolemåltider i Nord-Trøndelag og hensikten var å kartlegge matservering i grunnskoler, videregående skoler og skolefritidsordninger. Kantiner ved videregående skoler i Nord-Trøndelag ble drevet etter selvkostprinsippet, det vil si at ingen skulle hente økonomisk utbytte av

matsalget ut over å dekke faktiske utgifter. Fylkeskommunen hadde åpnet for å sette kantinen ut på anbud til private firma, i tillegg ble en del kantiner drevet av fylkeskommunalt ansatt personell. Resultater fra intervjuer med representanter (rektor, lærer, kjøkkensjef, bibliotekar) fra de 11 videregående skolene i fylket viste at de aller fleste av hadde en kantine for elevene. Kantinen var åpen daglig, og elevene kunne kjøpe varianter av grov og fin brødmatt, samt at enkelte av kantine hadde varmmat en eller flere ganger i uka og salatbar. Det varierte om kantine solgte brus, godteri/sjokolade og kaker, og over halvparten av de som ble intervjuet om kantine oppga at det bevisst ikke ble solgt brus (12).

Parallelt med den kvantitative kartleggingen som omtales i denne rapporten gjennomførte forskere ved Høgskolen i Bergen våren 2013 en kvalitativ casestudie av kantine i fire videregående skoler i to fylker i Norge. Intervjuer ble gjennomført med rektorer, kantineledere, kantineansvarlige og/eller kantineansatte. To kantine ble drevet av skolen selv og to kantine ble drevet av eksterne private bedrifter. Resultatene viste at det var økonomiske utfordringer knyttet til driften av kantine. De nasjonale retningslinjer for skolemåltidet ble i liten grad benyttet til å begrunne de valg skolene gjør, men var likevel ønsket av skolene som veiledning i arbeidet med mat og måltider i kantine. I tillegg til skoleleders rolle og integrering av kantine på skolenivå, var gode produksjons-, salgs, og spisefasiliteter også viktige innsatsfaktorer for å lykkes med et attraktivt og forutsigbart kantine tilbud (13).

Forankring av skolemåltidet i regelverket

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 næringsmiddelreguleringen.

Merknader til § 11. Måltid

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

Helsedirektoratet gir ut retningslinjer for skolemåltidet (2). Retningslinjene gjelder også for videregående skoler og kantinedrift. 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. Videregående skoler og ungdomsskoler bør ha et kantinetilbud.

Retningslinjer for skolemåltidet

I ”Retningslinjene for skolemåltidet i grunnskole og videregående skole” fra 2003 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 brødmatt
- 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

Skolekantina bør ha et mattilbud basert på:

- Varierte og grove brødvarer
- Lettmargarin eller myk margarin
- Variert pålegg
- Frukt – hele, i stykker eller som pålegg og tilbehør
- Grønnsaker – skåret opp og lagt i vann, som pålegg, salat eller varmrett
- Skummet melk, ekstra lett lettmelk og lettmelk
- Juice og kaldt drikkevann

Formål

Formålet med denne undersøkelsen var å fremskaffe oppdatert kunnskap om mat- og måltidstilbudet og rammer for måltidene i videregående skoler i Norge. 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 skoleledere mener er viktige områder å satse på for å sikre elever i videregående skole 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 472 videregående skoler i Norge. Utvalget var basert på lister med e-postadresser fra Pedlex (Norsk skoleinformasjon). I alt ble 25 skoler (spesialskoler, alternative skoler, voksenopplæringsentre, ressursentre, leirskoler, nedlagte skoler eller skoler uten elever), som var inkludert i listene fra Pedlex, 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 forrige kartlegging av skolemåltidet fra 2000 ble kun ordinære videregående skoler inkludert, og spesialskolene ble derfor ekskludert også i den nye undersøkelsen for å kunne sammenligne med tall fra den tidligere undersøkelsen. Etter at disse skolene var ekskludert fra listene var det totalt 447 skoler inkludert i bruttoutvalget.

Det ble benyttet nettbaserte, selvadministrerte spørreskjemaer (Questback) til henholdsvis kontaktlærere, skoleledere, og dersom relevant – til ansvarlige for/drifter av kantine/matbod/skolerestaurant (heretter kalt ansvarlige for kantinen/matboden).

Spørreskjemaene ble utviklet ved Avdeling for ernæringsvitenskap, Universitetet i Oslo (UiO) i samarbeid med Helsedirektoratet og Høgskolen i Bergen (HiB). 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 spørreskjemaenkastene.

Spørreskjemaet til skoleleder og kontaktlærer var basert på papirbaserte spørreskjema benyttet i kartlegging av skolemåltidet i 2000 (14). Utkast til spørreskjemaene ble sendt til et utvalg skoleledere og ansvarlig for kantine/matbod 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 referansegruppe¹ og representanter fra Helseetaten i Oslo, Elevorganisasjonen og folkehelserådgivere ga innspill til spørreskjemaenkastene.

Spørreskjema til kontaktlærere

Spørreskjemaet besto av 18 spørsmål inkludert spørsmål om medbrakt matpakke (matpakketelling), frukt, grønnsaker og drikkevarer. I det siste spørsmålet ble kontaktlærer bedt om å vurdere om registreringene avvek fra det inntrykket de hadde til daglig. Spørreskjemaet skulle fylles ut av kontaktlærere ved håndsopprekning i klasserommet. Kontaktlærere som ikke hadde mulighet til å fylle inn tall direkte i det nettbaserte spørreskjemaet, fikk mulighet til å fylle ut en utskrivbar versjon av spørreskjemaet vedlagt i e-posten til kontaktlærerne.

Spørreskjema til skoleledere

Dette spørreskjemaet besto totalt av 65 spørsmål inkludert 36 oppfølgingsspørsmål. Oppfølgingsspørsmålene skulle gi utfyllende informasjon om et tema, for eksempel ved at skoler med skolefruktordning fikk spørsmål om hvordan ordningen ble organisert. Spørreskjemaet omhandlet blant annet spørsmål om skolen generelt (beliggenhet, type skole, antall elever, respondentens stilling på skolen), tilgjengelighet av mat- og drikkevarer på skolen og organisering av skolemåltidet (tid, tilsyn, lokaler) og miljørettet helsevern, retningslinjer og forankring av skolemåltidet i skolens planer, samt innsatsfaktorer for måltider i grunnskolen. Spørsmål om rammer for skolemåltidet og kjennskap til forskrift og retningslinjer ble stilt på samme måte som i kartleggingen i 2000 (14).

Spørreskjema til ansvarlig for kantinen/matboden

Dette spørreskjemaet besto av 45 spørsmål hvorav 9 spørsmål var oppfølgingsspørsmål. Oppfølgingsspørsmålene skulle gi utfyllende informasjon om et tema, for eksempel ved at kantiner/matboder som disponerte kjøkkenfasiliteter fikk spørsmål om i hvilken grad kjøkkenfasilitetene var egnet for tilberedning av mat. Spørreskjemaet omhandlet blant annet spørsmål om kantinen/matboden generelt (type skole, type serveringstilbud, respondentens stilling i kantinen/matboden), organiseringen av kantinedriften, mat- og drikketilbudet, lokaler/kjøkkenfasiliteter, økonomi, spesielle kosthensyn, tilrettelegging for kompetanseheving, kjennskap til forskrift og retningslinjer, og arbeid med rammer for skolemåltidet. Enkelte spørsmål i spørreskjemaet til kantineansvarlig var tilsvarende spørsmål som i spørreskjema til skoleleder.

¹ Sammensetning av referansegruppen: Foreldreutvalget for Grunnsopplæringen (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.

Design

Datainnsamlingen ble gjennomført i perioden mai-juni 2013 via e-post og nettbaserte spørreskjema. E-post til skoleleder ble sendt ut først. E-posten inneholdt lenke til spørreskjema til skoleleder og informasjon om at skolen ville motta ytterligere én e-post som skulle videresendes til kontaktlærere. Dersom skoleleder svarte positivt på spørsmål om skolen hadde matbod/kantine o.l. i skolelederskjemaet, fikk skolen automatisk tilsendt spørreskjema som skulle videresendes til ansvarlig for serveringstilbudet. Alle e-postene inneholdt lenker til det relevante spørreskjemaet samt kort informasjon om undersøkelsen og kontaktinformasjon til de ansvarlige for undersøkelsen. I tillegg hadde e-postene lenke til Helsedirektoratets nettsider med utfyllende informasjon om undersøkelsen.

På grunn av lav svarprosent ble svarfristen forlenget fra 15. mai til 30. juni. Det ble sendt ut to påminnelser. Første påminnelse ble sendt til de skolene som ikke hadde besvart spørreskjema til skoleleder og/eller ingen av kontaktlærerne hadde sendt inn besvarelser fra klassene. De aktuelle skolene mottok denne påminnelsen en uke etter den opprinnelige svarfristen (15. mai). Siste påminnelse ble kun sendt til skoleledere omtrent en uke før siste svarfrist (30. juni). For å øke motivasjonen til å delta ble det i siste påminnelse også informert om at det ville bli trukket 2 gavekort á kr 5000 i hver av gruppene – kontaktlærere, skoleledere og ansvarlige for kantinene/matbodene.

Databearbeiding

Etter svarfristen ble data fra de nettbaserte spørreskjemaene importert direkte til statistikkprogrammet IBM® SPSS®, versjon 19. Svar på spørreskjema til kontaktlærere som ble mottatt på e-post eller med vanlig post, ble lagt inn i SPSS-filen sammen med svarene fra de nettbaserte spørreskjemaene i etterkant. Dataene ble aidentifisert ved at skolenavn og postnummer ble fjernet og erstattet med et ID-nummer.

Analysene av dataene besto primært av beskrivende frekvensanalyser og krysstabeller. 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 være mer oversiktlige; dette er angitt med fotnote i de aktuelle tabellene.

For å beregne andelen elever med medbrakt matpakke ble antall elever i klassen med matpakke dividert med antall elever som var tilstede i klassen da undersøkelsen ble gjennomført. Tilsvarende ble gjort for frukt, grønnsaker og drikke. Data ble hentet fra spørreskjema til kontaktlærere. Dersom antallet elever i klassen som hadde med seg

matpakke oversteg antall elever til stede i klassen på undersøkelsesdagen, ble hele klassen ekskludert.

Resultatene fra spørreskjema til kontaktlærerne er presentert på klassetrinnene Vg1, Vg2 og Vg3. Resultatene fra spørreskjema til skoleledere er hovedsakelig presentert for skoletypene; skoler med studieforbereende og yrkesfaglig utdanning (SF/YF-skoler) og rene yrkesfaglige skoler (YF-skoler). I de spørsmålene hvor resultatene ikke blir presentert atskilt for skoletype var det små eller ingen forskjeller mellom skoletypene. Resultater fra spørreskjema til ansvarlig for kantinen/matbodene ble delt inn etter hvordan de var organisert; drevet av skolen, eksterndrevne og drevet av kommune/fylkeskommune. For de spørsmålene hvor resultatene ikke blir presentert etter organiseringsform, var det små eller ingen forskjeller.

Begrepsavklaring

I denne rapporten benyttes begrepet *skolemåltidet* om mat og måltider som blir spist på skolen, enten i form av medbrakt mat eller som mat og måltider som serveres i regi av skolen gratis, eller betalt av elever/foresatte. *Matpause* er i rapporten definert som det tidsrommet elevene har til å spise lunsjmåltidet. I de tilfellene spørsmålene i kartleggingsundersøkelsen refererer til retningslinjene for skolemåltidet, benyttes samme begrep i rapporten.

Resultater

Svarprosent og beskrivelse av utvalget

Spørreskjema til kontaktlærere

Totalt besvarte 491 kontaktlærere spørreskjemaet om medbrakt mat, frukt/grønnsaker og drikke. I Pedlex-listene som ble benyttet som grunnlag for utvalget, var det ikke inkludert informasjon om antall klasser skolene hadde på de ulike trinnene. Det var derfor ikke mulig å beregne svarprosent for spørreskjemaet til kontaktlærere, men fordelingen mellom trinnene var; 53 % på Vg1, 36 % på Vg2 og 12 % på Vg3 (tabell 2).

Spørreskjema til skoleledere

Etter at svarfristen oppgitt i invitasjons e-posten var utløpt var deltakerprosenten på 23 %. Den første påminnelsen medførte at deltakelsen økte til 35 % og etter andre påminnelse hadde i alt 176 skoler besvart spørreskjema til skoleleder; det tilsvarer

39 % av landets videregående skoler (tabell 8). Av disse var det 152 (83 %) skoler med både studieforbereidende og yrkesfag, og 24 (14 %) rene yrkesfagskoler (tabell 10). Det var en stor spredning i svarprosenten mellom fylkene. Deltakelsen var høyest i Nord-Trøndelag (62 %) og Oppland (60 %) og lavest i Aust-Agder (14 %) (tabell 9). Tabell 12 viser at i overkant av 40 % av skolene som besvarte spørreskjema til skoleleder lå i tettbygd strøk med 2 000 til 19 999 bosatte.

Tabell 11 viser at det hovedsakelig var rektor, assisterende rektor og inspektør som besvarte spørreskjemaet til skoleleder både i SF/YF-skolene (henholdsvis 61 %, 16 % og 10 %) og YF-skolene (henholdsvis 63 %, 13 % og 17 %). Det var under 15 % av de som besvarte spørreskjema som oppga at de hadde en annen stilling enn rektor, assisterende rektor eller inspektør, og svarene må følgelig kunne sies å komme fra skoleledelsen.

Alle de nevnte yrkesfagene var representert ved begge skoletypene, men med varierende andeler, se tabell 13.

Spørreskjema til ansvarlig for kantinen/matboden

Totalt var det 164 som i skjemaet til skoleledelsen oppga at de hadde et serveringstilbud, men bare 45 prosent (n=74) av disse besvarte spørreskjema til ansvarlig for kantinen/matboden (tabell 52). Det var store variasjoner i svarprosenten mellom fylkene. Svarprosenten var høyest i Troms der ansvarlige ved 88 % av kantinene/matbodene besvarte det tilsendte spørreskjemaet, mens ingen av de ansvarlige for kantinene/matbodene i Oslo besvarte spørreskjemaet (tabell 53).

A. Resultater fra spørreskjema til kontaktlærer

Matpakkedekning

Tabell 3 viser at 55 % av elevene på Vg1, 50 % av elevene på Vg2 og 52 % av elevene på Vg3 hadde medbrakt mat på undersøkelsesdagen. Det ble kartlagt andel elever som hadde med seg matpakke, frukt/grønnsak og type drikke - ikke hvorvidt de hadde spist eller drukket det de hadde med.

Frukt og grønnsak

Andelen elever som hadde medbrakt frukt var 17 % i Vg1, 19 % i Vg2 og 20 % i Vg3, mens andelen elever som hadde med grønnsaker var lavere på alle klassetrinn; 11 % på Vg1, 12 % på Vg2 og 9 % på Vg3 (tabell 4).

Drikke til maten

Tabell 5-7 viser at vann var den vanligste drikken elevene hadde til maten² på Vg1 (53 %), Vg2 (52 %) og Vg3 (62 %), mens 24 % av elevene på Vg1, 28 % av elevene på Vg2 og 19 % av elevene på Vg3 hadde saft og andre drikker med sukker til maten.

B. Resultater fra spørreskjema til skoleledere

Hvor godt mener skoleleder at skolemåltidet fungerer

Innledningsvis i spørreskjemaet ble skoleledere spurt om hvor godt de mente skolemåltidet fungerte på deres skole. Blant skoleledere på YF-skolene mente 38 % at skolemåltidet fungerte *svært godt*, 58 % mente det fungerte *godt* og 4 % mente skolemåltidet fungerte *verken godt eller dårlig*. På SF/YF-skolene mente 19 % av skolelederne at skolemåltidet fungerte *svært godt*, 61 % mente det fungerte *godt*, og 18 % oppga at skolemåltidet fungerte *verken godt eller dårlig* (tabell 15).

Mat- og drikketilbud

Drikkevann

Vann fra vannautomater var det vanligste drikketilbudet og omkring 80 % av skolene hadde dette tilbudet. Femtitte prosent av SF/YF-skolene og 46 % av YF-skolene hadde tilbud om drikkevann fra flaske. Vann fra vask/spring var noe vanligere blant SF/YF-skolene (55 %) enn YF-skolene (33 %) (tabell 18). Tabell 90 viser at det var stor spredning mellom fylkene med hensyn til hvilke drikkevannskilder elevene hadde tilgang til.

Tabell 19 viser at skoleledere på 61 % av SF/YF-skolene og 75 % av YF-skolene mente tilgangen til drikkevann var *svært god*. De fleste skoleledere mente kvaliteten på drikkevannet også var *svært god*, henholdsvis 70 % og 78 % på SF/YF-skolene og YF-skolene (tabell 20). Med få unntak mente skoleledere i de fleste fylkene at kvaliteten på og tilgangen til drikkevann var *svært god* eller *god* (tabell 91 og 92).

Kantine/matbod

Tabell 16 viser at majoriteten av skolene hadde kantine/matbod; 92 % av SF/YF-skolene og 100 % av YF-skolene. Kun 12 skoler hadde ikke kantine/matbod. Av disse svarte 4 skoler at de planla et serveringssted, mens elevene ved 3 av skolene hadde tilgang til kantine/matbod/skolerestaurant på nærliggende skole eller bedrift (tabell

² Det ble ikke skilt mellom medbrakt drikke eller drikke fra skolen

17). Det var variasjon i andel skoler med kantine/matbod mellom fylkene (se tabell 89). For mer detaljerte resultater om kantine/matbod, se resultater fra spørreskjemaet til ansvarlig for kantinen/matboden, side 22

Mat- og drikkeautomater

Omtrent halvparten av skolelederne på begge skoletypene oppga å ha automater med mat og/eller drikke (tabell 89). Det var store fylkesvise variasjon i tilbudet av mat og/eller drikkeautomater, se tabell 89. På de skolene som oppga at de hadde mat- og/eller drikkeautomater var vann med og uten kullsyre det vanligste tilbudet (85 % av SF/YF-skolene og 92 % av YF-skolene). Over 70 % av skolene hadde tilbud om kaffe/te, rundt halvparten hadde kakao og 26 % av SF/YF-skolene og 39 % av YF-skolene hadde andre varme drikker. Andelen som hadde tilbud om brus med sukker var høyere på YF-skolene (46 %) enn SF/YF-skolene (37 %) (tabell 21).

Frokostservering

Over 70 % av YF-skolene hadde tilbud om frokostservering, mens blant SF/YF-skolene la 45 % til rette for frokost (tabell 22). Av skolene som hadde tilbud om frokostservering hadde 88 % av SF/YF-skolene og alle YF-skolene frokosttilbudet daglig. Frokostserveringen var i all hovedsak en mulighet til å handle i kantinen før første undervisningstime (88 % av YF-skolene og 64 % av SF/YF-skolene). Nesten halvparten av YF-skolene (47 %) og 20 % av SF/YF skolene hadde frokost i regi av skolen som var forhåndsbetalt av foreldre/elever. Tjueseks prosent av SF/YF-skolene hadde tilbud om gratis frokost i regi av skolen, mens kun 6 % av YF svarte dette. Omkring halvparten av SF/YF-skolene (52 %) og YF-skolene (47 %) la til rette for at elevene kunne spise medbrakt mat og drikke som frokost (tabell 24).

Tabell 24 viser at av skolene som hadde tilbud om mat i regi av skolen til frokost var brødmat det vanligste tilbudet, og ble servert ved 89 % av SF/YF-skolene og 81 % av YF-skolene. Omtrent halvparten av SF/YF-skolene og to tredjedeler av YF-skolene serverte frokostblanding/kornblanding/havregrøt. Syttiseks prosent av SF/YF-skolene og 63 % av YF-skolene hadde tilbud om frukt, mens det var noe mindre vanlig å ha tilbud om grønnsaker til frokost. De fleste skolene serverte vann, de lettere melketyperne og juice som drikke til frokost, mens 27 % av SF/YF skolene og 44 % av YF-skolene også hadde tilbud om helmelk (tabell 25).

Andre ordninger/abonnementsordninger og annet mattilbud

Tabell 16 viser at henholdsvis 13 % og 16 % av SF/YF-skolene hadde andre ordninger og annet mattilbud, og tilsvarende andeler på YF-skolene var 8 % og 33 %. I de åpne oppfølgingsspørsmålene nevnte flere skoler at "andre ordninger" eller

annet mattilbud var tilbud i forbindelse med internatordninger, servering av frukt og varm lunsj eller middag. Det var varierende hvor ofte skolene hadde slike tilbud; fra en til fem ganger i uken (data ikke vist i tabellvedlegg).

Adgang til å forlate skolens område i skoletiden og tilgang til utsalgssteder

Tabell 31 viser at omtrent alle skolene som deltok tillot elevene å forlate skoleområde i skoletiden, og de fleste elevene på SF/YF-skolene (96 %) hadde også tilgang til utsalgssteder som matbutikker, kiosker, gatekjøkken, bakeri o.l. På YF-skolene oppga imidlertid 21 % av skolelederne at det ikke fantes utsalgssteder i nærheten sammenlignet med kun 4 % på SF/YF-skolene (tabell 32).

Hensyn til elever med matallergier, religiøse og/ eller kulturelle faktorer knyttet til kostholdet

Tabell 27 viser at 63 % av SF/YF-skolene og 67 % av YF-skolene tok spesielle hensyn til elever med helsetilstander som krever tilpasset kosthold (allergier, intoleranser o.l.). Det var få skoler (under 15 %) som opplevde utfordringer knyttet til matvaner til elever med slike helsetilstander. Under halvparten av skolene (46 % av YF-skolene og 40 % av SF/YF-skolene) tok spesielle hensyn til elever med matvaner fra andre kulturer og kun 3 % av SF/YF-skolene og ingen av YF-skolene opplevde utfordringer knyttet til matvaner til elever fra andre kulturer (tabell 28). Over halvparten av skolene opplevde *i liten grad* eller *i ganske liten grad* at elevene hadde andre ønsker med hensyn til mat (tabell 29).

Organisering av skolemåltidet

Tid til matpause

På nesten alle skolene hadde elevene 20 minutter eller mer til å spise skolemåltidet; 99 % på SF/YF-skolene og 96 % på YF-skolene (tabell 36). Om lag halvparten av SF/YF-skolene og en tredjedel av YF-skolene hadde midttime 1-5 dager i uken (tabell 14). På de skolene som oppga å ha midttime var matpausen en del av midttiden på 57 % av YF skolene og 49 % av SF/YF- skolene, mens rundt 35 % av SF/YF-skolene og 29 % av YF-skolene svarte at matpausen ble lagt før/etter midttiden (tabell 37).

Tabell 38 viser hvordan skolene sikret tid til skolemåltidet. Tid ble sikret ved å bruke tid fra friminutt på 49 % av SF/YF-skolene, mens 38 % sikret tid til skolemåltid ved å utvide skoletiden. På YF-skolene brukte 38 % tid fra friminuttene, og 42 % hadde utvidet skoletiden for å sikre tid til måltid.

Måltider med 3-4 timers mellomrom

Skoleleder ble spurt om hvordan skolen la til rette for at elevene kunne spise måltider med maksimalt 3-4 timers mellomrom. Tabell 26 viser de fleste skolene la til rette for dette ved at matpausen ble lagt mellom 10.30 og 12.00; 93 % av SF/YF-skolene og 88 % av YF-skolene. Syttien prosent av YF-skolene og 48 % av SF/YF-skolene la til rette for måltider med 3-4 timers mellomrom ved at elevene kunne spise frokost på skolen. På SF/YF skolene og YF-skolene tillot henholdsvis 73 % og 71 % at elevene spiser ute i friminuttene.

Lokaler

Tabell 33 viser at totalt 94 % av SF/YF-skolene og 100 % av YF-skolene oppga at elevene vanligvis spiste skolemåltidet i kantinen. Femtini prosent av SF/YF-skolene og 67 % av YF-skolene oppga at klasserommet/undervisningsrommet/grupperommet var vanlige steder å spise skolemåltidet. Blant SF/YF-skolene oppga henholdsvis 43 % og 34 % at elevene vanligvis spiste i skolens uteområde og i korridoren. Tabell 93 viser at det var variasjon mellom fylkene med hensyn til hvor elevene vanligvis spiser skolemåltidet.

Kjennskap til forskrift om miljørettet helsevern, retningslinjer samt forankring av skolemåltidet i skolens planer

Kjennskap til forskrift og retningslinjer

Blant skoleledere på YF-skolene og skolelederne på SF/YF-skolene hadde henholdsvis 71 % og 58 % kjennskap til paragrafen om skolemåltidet i "Forskrift om miljørettet helsevern i barnehager og skoler" (tabell 39). Tabell 40 viser at det også var en høyere andel skoleledere som hadde kjennskap til Helsedirektoratets "Retningslinjer for skolemåltidet" på YF-skolene (70 %) enn på SF/YF-skolene (46 %). Det var stor variasjon i andel skoleledere som hadde kjennskap til forskriften og retningslinjer mellom fylkene, se tabell 94 og 95. Blant skolene som svarte at de kjente til retningslinjene oppga 50 % av YF skolene og 34 % av SF/YF-skolene at de opplevde utfordringer med å følge retningslinjene (tabell 41). Skolelederne som oppga at de opplevde utfordringer fikk mulighet til å utdype dette i et spørsmål med åpent svar. Flere nevnte utfordringer i forbindelse med kantinedriften når det gjaldt å ha et godt og sunt mat- og drikketilbud og samtidig sikre en økonomiske forsvarlig drift, spesielt i konkurranse med nærliggende matutsalg (data er ikke vist i tabellvedlegg).

Skolemåltidet i skolens planer

Tabell 42 viser at omkring 40 % av skolene *til en viss grad* knyttet måltider til læringsmiljøet i skolens planer, mens i overkant av en tredjedel kun gjorde det *i liten grad*. Svært få skoler svarte at de tillot elevene å spise i timene. Åttisyv prosent av SF/YF-skolene og 79 % av YF-skolene oppga at dette ikke var lov. Å drikke i timen var imidlertid tillatt, og andelen som tillot dette var noe høyere blant SF/YF-skolene (77 %) enn YF-skolene (65 %). På tre fjerdedeler av skolene var det lov å drikke brus og spise snacks mellom timene på skolens område (tabell 34 og 35).

Innsatsfaktorer for måltider i videregående skole

Skolens rolle i å sikre elever i skolen et sunt mat- og måltidstilbud

På SF/YF-skolene var 27 % *helt enig* og 40 % *delvis enig* i at skolene har et særlig ansvar for å ha et sunt mattilbud med hensyn til de elevene som ikke ble fulgt opp godt nok hjemme, mens 26 % var *verken enig eller uenig* i at skolene har et særlig ansvar for dette. Blant YF-skolene var over halvparten (54 %) *delvis enig* og nesten 30 % *helt enig* i at skolen har et særlig ansvar for å ha et sunt mattilbud med hensyn til elever som ikke ble fulgt opp godt nok hjemme (tabell 30).

Ansatte og andre involverte i arbeidet med måltider i videregående skole

Tabell 43 og 44 viser at det hovedsakelig var drifter av eller ansatte i kantinen som *daglig* var involvert i å sikre gode rammer for skolemåltidet både på SF/YF-skolene (63 %) og YF-skolene (74 %). Skoleledelsen var ved i overkant av 40 % av både SF/YF- og YF-skolene kun involvert *noen ganger i året eller sjeldnere*, og ved mellom 20 % til 30 % av begge skoletypene var skoleledere involvert *ukentlig* eller *månedlig*. Elevenes involvering i arbeidet med å sikre rammer for skolemåltidet fordelte seg jevnt mellom *daglig*, *ukentlig*, *månedlig* og *noen ganger i året eller sjeldnere* både på SF/YF- og YF-skolene. Elevene var hovedsakelig involvert ved at elevrådet/klasserådet deltok i bestemmelsene om skolemåltidet (f.eks. tid, lokaler, mattilbud) (tabell 45). Nesten ingen YF-skoler oppga at foreldrene var involvert i å sikre rammene for skolemåltidet, mens en fjerdedel av SF/YF-skolene oppga at foreldrene var involvert *noen ganger i året eller sjeldnere* (tabell 44). Foreldrene var hovedsakelig involvert ved at skolemåltidet var tema på foreldremøter (33 %) (tabell 46).

Arbeid med rammer for skolemåltidet

Tabell 47 viser at 70 % av YF-skolene og 63 % av SF/YF-skolene oppga å ha arbeidet aktivt med å endre rammene for skolemåltidet de siste to årene. Både SF/YF-skolene (83 %) og YF-skolene (88 %) oppga at det hovedsakelig var endring eller utvidelse av tilbudet (mattilbud) i kantinen/matboden/skolerestauranten de hadde gjennomført. Av SF/YF-skolene hadde 38 % utbedret spiselokaler og 39 % hadde utbedret kjøkkenfasiliteter, mens tilsvarende tall var henholdsvis 47 % og 41 % på YF-skolene. En fjerdedel av SF/YF-skolene og nesten 30 % av YF-skolene hadde økt produksjonskapasiteten gjennom bedre bemanning/kompetanse/samhandling med andre (tabell 48). Tabell 97 viser at det var stor spredning mellom fylkene i hva som var gjort for å endre rammene for skolemåltidet.

Tabell 49 viser at 80 % av SF/YF-skolene og i 54 % av YF-skolene mente at dialog med elevene/elevrådet var blant de viktigste faktorene for å sikre et sunt mat- og måltidstilbud. Over 40 % av skolelederne på begge skoletypene mente at det var nødvendig med mer penger til mat/mattilbud fra det offentlige. Førtito prosent av YF-skolene mente at det var viktig at mat- og måltidsarbeid inngår i skolens planer og 38 % mente at det var viktig at de ansatte fikk mulighet til å delta på kompetansehevingskurs for å sikre elevene i videregående skole et sunt mat- og måltidstilbud.

Tabell 50 viser at mattilbudet var det området som flest SF/YF-skoler mente det var behov for å forbedre i enten *stor grad* eller *i ganske stor grad* (43 %). Få SF/YF-skoler mente det var behov for å forbedre tid satt av til spising eller lokaler som brukes til spising. Blant YF-skolene var det hovedsakelig mattilbudet som ble oppgitt at det var behov for å forbedre i enten *stor grad* (17 %) eller *i ganske stor grad* (21 %) (tabell 51).

C. Fra spørreskjema til ansvarlig for kantinen/matboden

Totalt svarte 74 skoler på spørreskjema til ansvarlig for kantinen/matboden og tabell 54 viser at 34 (46 %) ble drevet av skolen selv, 16 (22 %) ble drevet av en ekstern person/bedrift og 24 (32 %) ble drevet av kommunen-/fylkeskommunen.

Innledningsvis i spørreskjemaet ble de ansvarlige for kantinen/matbodene spurt om hvor godt de mente driften av kantinen/matboden fungerte. For alle organiseringsformene mente over 40 % at kantinen/matboden fungerte *svært godt* og om lag halvparten mente at det fungerte *godt* (tabell 55).

Mat- og drikketilbudet

Tabell 63, 65 og 67 viser at 88 % av de skoledrevne og kommune-/fylkeskommunedrevne kantine/matbodene og 80 % av de eksterndrevne kantine/matbodene hadde daglig tilbud om frukt. Andelen kantine/matboder som hadde daglig tilbud om grønnsaker var 74 % blant de skoledrevne, 79 % blant de kommune-/fylkeskommunedrevne og 71 % blant de eksterndrevne kantine/matbodene. Over 90 % av kantine/matbodene solgte grovbrød, lettmargin og ulike påleggssorter som kjøtt og ost. Femtiåtte prosent av kantine/matbodene drevet av skolen, 54 % av de kommune-/fylkeskommunedrevne og 31 % av de eksterndrevne kantine/matbodene solgte fiskepålegg daglig. Under 10 % av kantine/matbodene hadde et daglig tilbud om varme fiskeretter uavhengig av organiseringsform. En stor andel (70 %) av de skoledrevne kantine/matbodene hadde imidlertid tilbud om varme retter med fisk 1-2 dager i uken, mens dette var tilfellet ved 33 % av de kommune-/fylkeskommunedrevne og 23 % av de eksterndrevne kantine/matbodene. Andelen skoledrevne kantine/matboder som hadde et daglig tilbud om supper (7 %) og andre varme retter (10 %) var lav, men omkring 60 % hadde dette tilbudet 1-2 ganger i uken. Andre varme retter ble tilbudt daglig i 29 % av de kommune-/fylkeskommunedrevne- og ved 27 % av de eksterndrevne kantine/matbodene. Supper ble tilbudt daglig ved 20 % av de eksterndrevne- og kun 8 % av de kommune-/fylkeskommunedrevne kantine/matbodene.

Om lag 30 % oppga at de hadde et daglig tilbud av dessertprodukter, uavhengig av driftsform. Nesten 30 % av de skoledrevne kantine/matbodene har daglig tilbud om is, mens om lag halvparten av de kommune-/fylkeskommunedrevne og eksterndrevne kantine/matbodene tilbød is daglig. I overkant av 40 % av de skoledrevne og eksterndrevne kantine/matbodene hadde daglig tilbud om boller/vafler/kaker, mens i underkant av 30 % av kantine/matbodene drevet av kommunen/fylkeskommunen svarte dette. Tretten prosent av de skoledrevne, 17 % av de kommune-/fylkeskommunedrevne og 23 % av de eksterndrevne kantine/matbodene har daglig tilbud om potetgull, snacks, godteri, sjokolade o.l. Ingen av de skoledrevne kantine/matbodene hadde daglig tilbud om matvarer som toast/pizza/pølser, mens en fjerdedel av de eksterndrevne kantine/matbodene og 17 % av de kommune-/fylkeskommunedrevne kantine/matbodene hadde et daglig tilbud av disse matvarene.

Tabell 64, 66 og 68 viser at 100 % av de kommune-/fylkeskommunedrevne kantine/matbodene, 93 % av de eksterndrevne kantine/matbodene og 91 % av kantine/matbodene drevet av skolen selv hadde daglig tilbud om lettmeik. Blant kantine/matbodene drevet av skolen hadde 83 % daglig tilbud om vann fra flaske uten smak, 72 % hadde daglig tilbud om vann med smak og 73 % hadde daglig tilbud om vann fra karaffel. Nittifire prosent av de eksterndrevne hadde daglig

tilbud om vann fra flaske med og uten smak, og blant de kommune-/fylkeskommunedrevne kantine/matbodene hadde 87 % daglig tilbud om vann fra flaske uten smak og 86 % hadde tilbud om vann fra flaske med smak. Sekstien prosent av de skoledrevne og kommune-/fylkeskommunedrevne og 63 % av de eksterndrevne kantine/matbodene hadde daglig tilbud om brus med sukker. Over 80 % av alle kantine/matbodene hadde daglig tilbud om smaksatt melk som milkshake, sjokolademelk o.l. Sekstien prosent av de skoledrevne og over 80 % av de eksterndrevne og kommune-/fylkeskommunedrevne kantine/matbodene hadde daglig tilbud om iskaffe.

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

Omtrent tre fjerdedeler av serveringsstedene drevet av skolen selv (77 %) og kommunen/fylkeskommunen (79 %) tok spesielle hensyn til elever med helsetilstander som krever tilpasset kosthold, mens kun 38 % av de eksterndrevne tok hensyn til disse elevene. Førtien prosent av de skoledrevne kantine/matbodene og 30 % av de kommune-/fylkeskommunedrevne kantine/matbodene opplevde utfordringer knyttet til matvaner til elever med helsetilstander som krever tilpasset kosthold (tabell 73).

Tabell 74 viser at det var en noe høyere prosentandel av de kommune-/fylkeskommunedrevne kantine/matbodene (79 %) enn eksterndrevne (63 %) og skoledrevne (58 %) som tok spesielle hensyn til elever med matvaner andre kulturer. Under 10 % av kantine/matbodene drevet av skolen og kommunen/fylkeskommunen og 13 % av de eksterndrevne kantine/matbodene opplevde utfordringer knyttet til dette.

De fleste kantine/matbodene som var drevet av skolen (82 %), kommune/fylkeskommune (78 %) og de eksterndrevne kantine/matbodene (69 %) opplevde i *ganske liten grad* eller *i liten grad* at elever hadde andre ønsker med hensyn til mat (tabell 75).

Dersom elevene ønsket å gi tilbakemeldinger om kantine/matboden ble det hovedsakelig tatt opp i kantineråd/kostgruppe (46-68 %). Videre oppga i overkant av 30 % av kantine/matbodene at elevene kunne gi skriftlige tilbakemeldinger (tabell 76).

Organisering av serveringstilbudet

Over 80 % av serveringstilbudene var organisert som kantiner (matutsalg med variert tilbud, gjerne med muligheter for å sitte og spise maten på stedet), mens 13 % av de eksterndrevne og de drevet av kommune-/fylkeskommune ble drevet som

skolerestaurant (tabell 56). Ved 84 % av kantine/matbodene som ble drevet av skolen var det en egen skoleansatt som var ansvarlig for kantine/matboden/skolerestauranten. Tjuefire prosent svarte at kantine/matboden ble drevet av elever med tilrettelagt undervisning, mens 15 % ble drevet av elever i restaurant- og matfag eller helse- og oppvekstfag. Alle de eksterndrevne kantine/matbodene ble drevet av en privat person eller bedrift, mens for de kommunal-/fylkeskommunaldrevne kantine/matbodene var det hovedsakelig en egen skoleansatt som var ansvarlig (88 %) (tabell 57).

Lokaler og kjøkkenfasiliteter

Tabell 58 viser at alle kantine/matbodene disponerte lokaler med sitteplasser, og lokalene var i hovedsak enten *i stor grad* eller *i ganske stor grad* egnet for bespisning (tabell 59). Syttini prosent av de skoledrevne, 63 % av de eksterndrevne og 87 % av kantine/matbodene drevet av kommune/fylkeskommune hadde tilgang på fullt utstyrte kjøkken. En fjerdedel av kantine/matbodene som var eksterndrevne oppga at de kun hadde tilgang til begrensede kjøkkenfasiliteter. Tilsvarende tall var henholdsvis 21 % og 13 % for de skoledrevne og kommune/fylkeskommunaldrevne kantine/matbodene. Tretten prosent av de eksterndrevne kantine/matbodene oppga å bruke skolekjøkkenet (tabell 60). De fleste ansvarlige for kantine/matbodene (over 85 %) mente at kjøkkenfasilitetene egnet seg enten *i stor grad* eller *i ganske stor grad* for tilberedning av mat til det antallet elever som benyttet seg av tilbudet (tabell 61).

Økonomi

De fleste kantine/matbodene drevet av ekstern person eller bedrift, ble drevet ved selvkost med et påslag for å få fortjeneste (81 %). Omkring halvparten av kantine/matbodene som var skoledrevne (53 %) eller drevet av kommunen/fylkeskommunen (54 %), prissatte mat og drikke for å dekke selvkost med et påslag for å få fortjeneste. Ansvarlige for 46 % av de kommune-/fylkeskommunaldrevne og 35 % av de skoledrevne kantine/matbodene, oppga at de solgte varene til selvkost (en pris som kun dekket råvarekostnadene) (tabell 62).

Kjennskap til forskrift og retningslinjer og arbeid med rammer for skolemåltidet

Tabell 69 og 70 viser at i overkant av 50 % av de ansvarlige for kantine/matbodene oppga at de var kjent med paragraf om måltider i "Forskrift om miljørettet helsevern i barnehager og skoler" og nesten 60 % kjente til Helsedirektoratets "Retningslinjer for skolemåltidet", og det var lite variasjon mellom de ulike driftsformene. Av de

eksterndrevne som oppga at de kjente til retningslinjene opplevde to tredjedeler utfordringer/problemer med å følge dem, mens 37 % av de skoledrevne og 31 % av de kommune-/fylkeskommunedrevne kantinerne/matbodene opplevde utfordringer/problemer med å følge retningslinjene (tabell 71). Uavhengig av organisasjonsformen, var utfordringene som ble nevnt i et åpent oppfølgingsspørsmål hovedsakelig knyttet til å ha et sunt mat- og drikketilbud, som også sikrer økonomisk lønnsomhet, tilfredsstillende ønsker fra elevene og kan konkurrere med nærliggende matutvalg (data er ikke vist i tabellvedlegg). Over 70 % av kantinerne/matbodene hadde definert målsettinger for driften av kantinen/matboden (tabell 72).

Ved over 80 % av kantinerne/matbodene var ønsker fra elevene blant de viktigste faktorene for hvilke mat- og drikkevarer som tilbys. Over halvparten av de eksterndrevne kantinerne/matbodene oppga at føringer lagt av skolen var viktig, mens henholdsvis 71 % og 62 % av kantinerne/matbodene drevet av kommunen/fylkeskommunen og skolen selv oppga at kantinenes målsettinger var en viktig faktor for hvilke mat- og drikkevarer som tilbys (tabell 82).

Tabell 83 til 85 viser at ansvarlige for kantinerne/matbodene drevet av skolene og de eksterndrevne kantinerne/matbodene *i liten grad* eller *i verken stor eller liten grad* mente at det var behov for å forbedre sentrale områder for skolemåltidet. Samtidig mente en del ansvarlige for kantinerne/matbodene drevet av kommunen/fylkeskommunen at det *i stor grad* var behov for å forbedre mattilbudet (29 %), lokaler som brukes til spising (27 %), spisemiljøet (24 %) og drikketilbudet (23 %).

Kompetanseheving om kosthold, helse og hygiene

Tabell 77 viser at ansvarlige ved 56 % av de skoledrevne kantinerne/matbodene, 50 % av de kommune-/fylkeskommunedrevne kantinerne/matbodene og 19 % av kantinerne/matbodene drevet av ekstern person/bedrift oppga at de ansatte deltar på kurs/møter/seminarer for å øke kompetanse om kosthold og helse. Halvparten av de eksterndrevne kantinerne/matbodene hadde andre former for kompetanseheving av ansatte om helse og kosthold.

Ansvarlige ved 59 % av de skoledrevne og 54 % av de kommune-/fylkeskommunedrevne kantinerne/matbodene oppga at de ansatte deltok på kurs/møter/seminarer om hygiene, mens ansatte ved i underkant av 40 % av de eksterndrevne kantinerne/matbodene deltok i slike former for kompetanseheving (tabell 78). Mange av de ansvarlige for skoledrevne (71 %) og kommune-/fylkeskommunedrevne kantinerne/matbodene (75 %) ønsket kurs/møter/seminarer

om kosthold og/eller hygiene, mens ansvarlige for de eksterndrevne i all hovedsak ønsket materiell/oppskrifter om kosthold (56 %) (tabell 79).

Ansvarlige ved 56 % av de eksterndrevne, 42 % av de kommune-/fylkeskommunedrevne og 32 % av kantinen/matbodene drevet av skolen oppga at skolen hadde kantineråd eller folkehelsegruppe (tabell 80). Nesten 60 % av ansvarlige for de kommune-/fylkeskommunedrevne kantinen/matbodene og 47 % av de skoledrevne kantinen/matbodene hadde kjennskap til brosjyren om Nøkkelhullet. Ansvarlige ved nesten 40 % av kantinen/matbodene drevet av skolen selv og 33 % av kantinen/matbodene drevet av kommunen/fylkeskommunen og 69 % av de eksterndrevne svarte at de ikke kjente til noen av de nevnte hjelpemidlene/informasjonsmateriellet (tabell 81).

Oppsummering og sammenlikning av enkelte resultater med tidligere kartlegginger

Hensikten med denne kartleggingen blant kontaktlærere, skoleledere og ansvarlige for kantine/matbod, har vært å få oppdatert kunnskap om tilbudet av mat og drikke, rammer for måltider og hvilke innsatsfaktorer som har betydning for rammene for skolemåltidet i videregående skole. I det følgende vil hovedfunn bli oppsummert, og utvalgte resultater vil bli sammenliknet med tilsvarende kartlegging i 2000 (14) og andre undersøkelser om mat og måltider i videregående skole.

Hvor godt skoleleder opplever at skolemåltidet fungerer

I starten av spørreskjemaet ble skolelederne og de ansvarlige for kantine/matboden spurt om hvor godt de opplevde at skolemåltidet fungerte på deres skole eller kantine/matbod/skolerestaurant o.l. Majoriteten av både skolelederne og de ansvarlige for kantinen/matbodene var *svært godt* eller *godt* fornøyd med hvordan skolemåltidet fungerte. Andelen som mente skolemåltidet fungerte svært godt var høyere blant de ansvarlige for kantinen/matbodene enn blant skolelederne og høyere blant skolelederne på YF-skolene enn SF/YF-skolene.

Medbrakt matpakke, frukt/grønnsaker og drikke

Henholdsvis 55 %, 50 % og 52 % av elevene på Vg1, Vg2 og Vg3 hadde medbrakt matpakke på undersøkelsesdagen. Tilsvarende tall (55 %, 56 %, 54 %) ble funnet i kartleggingsundersøkelsen i 2000. Resultater fra kartleggingen i 2000 viste at brus med sukker var den drikken det var vanligst at elevene hadde tilgjengelig på skolepulten (ca. 20 %), mens rundt 15 % hadde vann med og uten kullsyre. I 2013 var vann den vanligste drikken (over 50 %), men andelen elever med saft og andre drikkevarer med sukker lå fortsatt i overkant av 20 % på Vg1 og Vg2.

Tabell 1. Skoler med kantine/matbod, medbrakt matpakke blant elevene og kjennskap til paragraf om måltider og retningslinjer blant skoleledere. Resultater fra kartleggingsundersøkelser i 2000 og 2013, andel (%) av antall grunnskoler eller antall elever som deltok i undersøkelsene.

	2000	2013
Videregående skoler med kantine/matbod		
Studieforberedende og yrkesfag	90	92
Kun yrkesfag	91	100
Elever med medbrakt matpakke, %*		
Vg1	55	55
Vg2	56	50
Vg3	54	52
Kjennskap til paragraf om måltider, % "ja"		
Skoleleder/skolekoordinator	44	63
Kantineansvarlig/-ansatt	32	51
Kjennskap til retningslinjer om skolemåltidet, % "ja"		
Skoleleder/skolekoordinator	37	49
Kantineansvarlig/-ansatt	44	57

*Matpakkedekningen er beregnet ut i fra deltakende skoler i 2000, og ut i fra deltakende klasser i 2013

Mat- og drikketilbud

I retningslinjene for skolemåltidet står det at ungdomsskoler og videregående skoler bør tilby elevene kantine eller matbod. Resultater fra kartleggingen viste at majoriteten av skolene hadde kantine/ matbod og at andelen hadde økt siden kartleggingen i 2000; fra 91 % til 100 % for YF-skolene og fra 90 % til 92 % for SF/YF-skolene. Det var en høyere andel kantiner/ matboder som hadde daglig tilbud om kald mat som brødmat med pålegg, frokostblandinger og yoghurt, enn supper og andre varme retter. Det var en høyere andel med daglig tilbud om varmmat i kantinen/ matbodene drevet av eksterne og kommune/ fylkeskommune, enn i kantinen/ matbodene drevet av skolen selv. De fleste (over 97 %) hadde tilbud om grove brødvarer, og mange hadde tilbud om lettmargin/ myk margarin og variert pålegg. Andelen kantiner/ matboder med tilbud om fiskepålegg var høyere i de skoledrevne og kommune-/ fylkeskommunedrevne kantinen/ matbodene enn de eksterndrevne. De fleste kantinen/ matbodene hadde tilbud om frukt og grønnsaker minst én gang i uken, og størsteparten hadde også frukt og grønnsaker daglig. I underkant av 20 % hadde tilbud om potetgull, snacks og godteri hver dag, og enda flere (mellom 29 og 43 %) hadde et daglig tilbud om kaker, vafler og boller.

Kartleggingen i 2000 viste også at en stor andel av kantinene hadde tilbud om slike matvarer (14). Videre fant man i en kvalitativ case-studie gjennomført i 2013 at innslaget av boller, kaker, snop og snacks var betydelig i kantinene ved tre av de fire videregående skolene som inngikk i denne studien. Forklaring på at skolene tillot salg av slike produkter var at disse produktene i stor grad var produsert i forbindelse med undervisning og at de var en viktig kilde til inntjening, samt at det dekket forespørsel hos elevene og profilerte yrkesfagutdanningene (13).

Alle skolene som deltok hadde tilbud om drikkevann, og det var mer vanlig med drikkevannsautomater og vann fra flaske enn vann fra vask/spring. De fleste kantinene/matbodene solgte de lettere melketyperne, juice og kaldt drikkevann. Om lag 60 % av kantinene/matbodene hadde tilbud om brus med sukker, noe som er en lavere andel sammenliknet med kartleggingen i 2000 da over 80 % av kantinene solgte brus med sukker og andre sukkerrike drikkevarer. I den kvalitative case-studien gjennomført i 2013 fant man at de skoledrevne kantinene ikke hadde tilbud om brus, men at de eksterndrevne kantinene hadde dette tilbudet. De eksterndrevne kantinene begrunnet dette med at dersom de ikke hadde tilbud om brus ville de tape i konkurransen med andre tilbydere (13).

I kartleggingen av mat og måltider i 2000 pekte Bjelland og Klepp på behovet for å legge til rette for at elever som ikke har spist frokost har mulighet til å skaffe seg mat og spise før storefri/spisefri (14). Resultater fra denne kartleggingen viser at mange av skolene hadde tilbud om frokostservering og andelen var høyest blant de rene yrkesfagskolene. Frokosttilbudet var hovedsakelig basert på at elevene kunne kjøpe mat og drikke i kantinen eller spise medbrakt mat. Omtrent halvparten av skolene hadde tilbud om mat- og/eller drikke fra automater. Dette er omtrent på samme nivå som i kartleggingen i 2000.

Hensyn til elever med matallergier og religiøse og/eller kulturelle kosthensyn

Andelen som oppga å ta spesielle hensyn til elever med helsetilstander (allergier/intoleranser o.l.) var høyere blant ansvarlige for kantinen/matboden drevet av skolen og kommunen/fylkeskommunen, enn blant de som ble drevet av eksternt person/bedrift. Samtidig var det også en høyere andel ansvarlige for kantinene/matbodene drevet av skolen eller kommunen/fylkeskommunen enn eksterndrevne som oppga at de opplevde utfordringer knyttet til matvaner til elever med helsetilstander. Det var mindre forskjeller mellom driftsformene i andelen serveringstilbud som tok spesielle hensyn til elever med matvaner fra andre kulturer, men andelen var likevel noe høyere for serveringstilbud drevet av kommunen/fylkeskommunen enn de eksterndrevne og skoledrevne. Få serveringstilbud opplevde utfordringer med å ta spesielle hensyn til elever med andre matvaner.

Rammer for skolemåltidet

Ved tilnærmet alle skolene hadde elevene minimum 20 minutter til matpause. Til sammenlikning ga om lag 80 % av skolene i kartleggingsundersøkelsen i 2000 elevene minimum 20 minutter til å spise. De fleste skolene hadde kantine og det var hovedsakelig der elevene spiste skolemåltidet. Kantinen var også det vanligste stedet elevene spiste skolemåltidet i undersøkelsen i 2000 (14). I tillegg oppga mange skoler i 2013 også at elevene vanligvis spiste i skolens uteområde, spesielt i Oslo. Dette kan ha sammenheng med at omtrent alle skolene tillot elevene å forlate skolens område i friminuttene og de fleste skolene hadde utsalgssteder som matbutikker/kiosker/gatekjøkken/bakeri o.l. i nærheten. Tilsvarende resultater ble funnet i 2000 (14).

De fleste serveringstilbudene var organisert som kantiner (matutsalg med variert tilbud, gjerne med muligheter for å sitte og spise maten på stedet), mens en liten andel av de eksterndrevne og de drevet av kommune-/fylkeskommune ble drevet som skolerestaurant. I de skoledrevne og kommune-/fylkeskommunedrevne kantinerne/matbodene var det hovedsakelig en egen skoleansatt som var ansvarlig for tilbudet, mens alle de eksterndrevne kantinerne/matbodene ble drevet av en privat person eller bedrift. Kun en liten andel av kantinerne/matbodene ble drevet som en del av undervisningen.

Kjennskap til forskrift om miljørettet helsevern, retningslinjer samt forankring av skolemåltidet i skolens planer

Andelen skoleledere som hadde kjennskap til paragrafen om måltid i forskriften og retningslinjene var høyere blant de rene YF-skolene enn SF/YF-skolene. Totalt kjente 63 % av skolelederne på videregående skole til forskriften. Dette var høyere enn kjennskapen til forskriften blant skolekoordinatorer i kartleggingen i 2000 (44 %) (tabell 1).

Andel skoleledere som hadde kjennskap til retningslinjene for skolemåltidet var omtrent på samme nivå som andelen som hadde kjennskap til forskriften. Sammenliknet med resultatene fra kartleggingen i 2000 (37 %) var det en høyere andel som hadde kjennskap til retningslinjene i 2013 (49 %) (tabell 1). Sammenliknet med skolelederne hadde en lavere andel av de ansvarlige for kantinerne/matbodene kjennskap til forskriften. Samtidig var andelen som hadde kjennskap til retningslinjene høyere blant de ansvarlige for kantiner/matboder enn blant skolelederne. Andelen ansvarlige for kantinerne/matbodene som kjente til forskriften og retningslinjene var høyere enn i kartleggingen i 2000 (tabell 1). Resultater fra den kvalitative case-studien gjennomført i 2013 viser at retningslinjene i liten grad ble brukt til å begrunne valgene skolene i case-studien gjorde, og at de var lite synlige på skolene. Likevel var veiledende retningslinjer ønsket (13).

Andelen skoleledere som oppga at de opplevde utfordringer/problemer med å følge retningslinjene var høyere blant YF-skolene enn blant SF/YF-skolene. Av de kantine/matbodene som kjente til retningslinjene oppga omtrent en tredjedel av de ansvarlige for kantine/matbodene drevet av skolen og kommunen/fylkeskommunen at de hadde utfordringer med å følge retningslinjene, mens to tredjedeler av kantine/matbodene som drevet av ekstern person/bedrift svarte dette. Uavhengig av skoletype og driftsform opplevde både skoleledere og ansvarlige for kantine/matbodene at utfordringene med å følge retningslinjene var knyttet til kantinedriften. Det var spesielt utfordringer knyttet til det å ha et sunt mat- og drikketilbud, som også sikret økonomisk forsvarlig drift, tilfredsstilte ønsker fra elevene og som kunne konkurrere med nærliggende matutsal. Tilsvarende resultater ble funnet i den kvalitative case-studien gjennomført i 2013 (13).

Arbeid med rammene for måltider og kompetanseheving

Den mest vanlige formen for kompetanseheving av ansatte om kosthold og helse blant de skoledrevne- og kommune-/fylkeskommunedrevne kantine/matbodene var deltakelse på kurs/møter/seminarer. De eksterndrevne kantine/matbodene hadde i hovedsak andre former for kompetanseheving av ansatte om kosthold og helse. Deltakelse på kurs/møter/seminarer var også den vanligste formen for kompetanseheving av ansatte i kantine/matbodene når det gjaldt hygiene.

Det var omtrent lik andel ansvarlige for kantine/matboden som oppga at de ikke ønsket tilrettelegging for kompetanseheving om kosthold og helse sammenliknet med kartleggingsundersøkelsen i 2000; mellom 13 % og 31 % i 2013 og mellom 19 % og 35 % i 2000³ (14). De ansvarlige for de skole- og kommune-/fylkeskommunedrevne kantine/matbodene ønsket i hovedsak kurs/møter/seminarer om kosthold og helse, mens de eksterndrevne i hovedsak ønsket materiell/oppskrifter om kosthold.

Det var hovedsakelig drifter av eller ansatte i kantine som var daglig involvert i arbeidet med å sikre gode rammer for skolemåltidet, mens skoleledelsen var involvert noen ganger i året eller sjeldnere ved de fleste skolene. Omkring to tredjedeler av skolene hadde arbeidet aktivt med rammene for skolemåltidet de siste to årene og det var spesielt utvidelse av mattilbudet som var det vanligste tiltaket. Skolelederne mente at dialog med elevene, mer penger fra det offentlige og at mat- og måltidsarbeid inngår i skolens planer var de viktigste faktorene for å sikre et sunt mat- og måltidstilbud for elevene i videregående skole.

Avslutningsvis i spørreskjema ble skolelederne spurt om de mente det var behov for å forbedre følgende områder omtalt i Helsedirektoratets retningslinjer for skolemåltidet; tid satt av til spising, lokaler som benyttes i forbindelse med måltider,

³ I 2013 ble hygiene også inkludert i spørsmålet.

mattilbudet, drikketilbudet og spisemiljøet. De fleste skolene mente at det *i liten grad* var behov for å forbedre disse områdene. En del skoleledere mente imidlertid at det var behov for å arbeide med mattilbudet på SF/YF-skolene (43 %) og YF-skolene (38 %). Sett i sammenheng med at de fleste skolelederne innledningsvis i spørreskjema mente skolemåltidet fungerte godt er det ikke overraskende at de ikke opplever at det er behov for å arbeide med områder som er sentrale for skolemåltidet.

Metodiske utfordringer

Svarprosenten var på 39 % blant skolelederne og 45 % blant de ansvarlige for kantinen/matbodene. Med denne svarprosenten er det en risiko for at utvalget kan ha blitt noe skjevt. Det kan være at de skolene som har deltatt er de med størst interesse for feltet. Dersom dette er tilfellet, vil resultatene kunne gi inntrykk av at skolene har et større fokus på mat og måltider og et bedre tilbud for sine elever enn det som gjelder generelt for skolene i Norge. Det virker imidlertid ikke som en slik interesse for mat og måltider bunner i kjennskap til retningslinjene for skolemåltidet, siden kun omtrent halvparten kjente til disse. Det var forholdsvis store fylkesvise variasjoner i svarprosenten, og noen fylker er representert med svært få skoler. Dette bør tas i betraktning når de fylkesvise resultatene vurderes.

Alle e-postene med spørreskjema ble sendt til samme adresse, derfor var deltakelse blant kontaktlærere, skoleledere og ledere av/ansatte i kantine helt avhengig av at e-post ble videresendt 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. Da det kun var mulig med én besvarelse per e-postadresse medførte dette at en liten andel (<5 %) skoler ikke fikk muligheten til å delta i kartleggingen. Svarprosenten sank fra 71 % i 2000 til i underkant av 40 % i 2013. I dag stilles det store krav til rapportering for skolene, noe som kan ha vært en medvirkende årsak til forskjellen i svarprosenten. Det er derfor viktig at dette tas i betraktning ved planlegging av fremtidige undersøkelser.

Konklusjon

Kartleggingen i 2013 viste at tilbudet av mat og måltider, samt organiseringen av skolemåltidet i videregående skole, på mange måter er i tråd med myndighetenes anbefalinger.

Majoriteten av de videregående skolene hadde kantinetilbud og resultater fra spørreskjema til ansvarlige for kantinen/matbodene viser at det i hovedsak var et godt og ganske variert tilbud i kantinen/matbodene. Det var spesielt positivt at tilbud om frukt og grønnsaker har økt siden kartleggingen i 2000. Likevel er det fortsatt potensiale for å forbedre mattilbudet, spesielt når det gjelder den forholdsvis

høye andelen videregående skoler som tilbyr mat- og drikkevarer med et høyt innhold av sukker og fett.

I følge retningslinjene bør det ikke gå mer enn 3-4 timer mellom måltidene, og elevene bør få minimum 20 minutter til å spise. Resultatene fra kartleggingen viste at over 90 % av skolene som deltok hadde satt av minimum 20 minutter til skolemåltidet. I rapporten fra kartleggingen i 2000 ble det anbefalt at det legges til rette for at elever har mulighet til å skaffe seg mat og spise før storefri/spisefri. Det er derfor positivt at om lag 70 % av de rene yrkesfagskolene og over 40 % av skolene med både studieforbereidende og yrkesfag hadde tilbud om frokostservering.

Det var forholdsvis store variasjoner i andel skoler og serveringstilbud som tok spesielle hensyn når det gjaldt matvaner til elever med andre behov knyttet til en helsetilstand eller matvaner knyttet til religion eller kultur. Dette bør tas i betraktning når retningslinjer for skolemåltidet skal revideres og ved utvikling av veilednings- og informasjonsmateriell.

Hensikten med retningslinjene er å veilede skolene i arbeidet med å legge til rette for gode måltider og et sunt mat- og drikketilbud. Kun om lag halvparten av skolelederne kjente til forskriften og retningslinjene, og andelen var noe høyere blant ansvarlige for kantine/matbod. Selv om det var en økning i kjennskapen siden 2000, er det fortsatt viktig at arbeidet med å gjøre forskrift og retningslinjer kjent i skolene følges opp jevnlig.

Det var hovedsakelig drifter av eller ansatte i kantinen som var daglig involvert i arbeidet med å sikre gode rammer for skolemåltidet i videregående skoler. Med unntak av brosjyren om Nøkkelhullet var det forholdsvis få ansvarlige for serveringstilbud som hadde kjennskap til informasjonsmateriell/brosjyrer/bøker som "Små grep, stor forskjell" og "Kokebok for alle"; dette gjaldt spesielt for de eksterndrevne serveringsstedene. Behovet for materiell/oppskrifter og kurs ble også påpekt i rapporten fra 2000, og resultatene fra denne undersøkelsen understreker at det fortsatt er behov for økt innsats på dette området.

Resultater tyder på at det kan være en utfordring for skolene å legge til rette for at mat og drikke som serveres i kantine på videregående som er i tråd med de offentlige anbefalinger for skolemåltidet. Da de fleste elevene har mulighet til å forlate skolen i skoletiden og handle på nærliggende matbutikker/kiosker/restauranter o.l., er det viktig at det legges til rette for at kantiner/matboder har et tilbud som kan konkurrere med disse, både med hensyn til pris og i utvalg av mat og drikke. For å sikre dette bør det legges til rette for at skolene/kantinene har tilgang til kurs og veiledningsmateriell om kosthold, helse og hygiene. Elever på videregående er i en alder der de i større grad tar egne valg og det er viktig å ta hensyn til deres ønsker og behov i arbeidet med å sikre rammer for et sunt mat- og måltidstilbud. Dialog med elevene/elevrådet er derfor viktig for å sikre

elevne i videregående skole et sunt mat- og måltidstilbud. Resultater fra denne undersøkelsen og andre studier av kantiner på videregående skole viser at det er økonomiske utfordringer knyttet til drift av kantine/matbod på videregående skole, og dette bør tas hensyn til i det videre arbeid med mat og måltider i skolen.

Referanser

1. Departementene. Oppskrift for et sunnere kosthold. Handlingsplan for bedre kosthold i befolkningen (2007-2011). 2007.
2. Sosial- og helsedirektoratet. Retningslinjer for skolemåltidet i grunnskolen og videregående skole. 2003.
3. Statistisk sentralbyrå. Videregående opplæring og annen videregående utdanning, 2012 [hentet 1.11 2013].
<http://www.ssb.no/utdanning/statistikker/vgu>.
4. Halvorsen M. Mat i skolen. Hovedfagsoppgave: Universitetet i Oslo; 1993.
5. Halvorsen M, Drevon C, Bjørneboe G-EA. Mat i skolen. *Næringsforskning*. 1995;39:151-55.
6. Klepp KI, Halvorsen M, Bjørneboe G-EA, Wold B. Evaluering av Mat i skolen. Endring over tid i måltidsmønsteret blant norsk skoleungdom. *Næringsforskning*. 1996;40(113-16).
7. Forskrift om miljørettet helsevern i barnehager og skoler m.v., (1995).
8. de Paoli M, Klepp K-I. Måltider i skolen. 1997.
9. Klepp KI, Frost Andersen L, de Paoli M. Tiltak for å fremme sunne kostvaner blant skolelever. *Tidsskr Nor Lægefore*. 1998;118:3306-9.
10. Bjelland M, Klepp KI. Skolemåltidet og fysisk aktivitet i grunnskolen. Rapport. Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet, 2000.
11. Bjelland M, Klepp KI. Skolemåltidet og fysisk aktivitet i videregående skole. Rapport. Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet, 2000.
12. Haugset A, Nossun G. Skolemåltidet i Nord-Trøndelag. En kartlegging av matsservering ved grunnskoler, videregående skoler og skolefritidsordninger. Rapport 2012:6. Trøndelag forskning og utvikling, 2012.
13. Holthe A, Fossgard E, Wergedahl H. Kantinedrift i videregående skole - en casestudie. 2013.
14. Bjelland M, Klepp K-I. Skolemåltidet og fysisk aktivitet i videregående skole. Rapport, Statens råd for ernæring, 2000.

Liste over tabeller

Tabell 2. Oversikt over antall besvarte spørreskjemaer til kontaktlærer (n=491), fordelt på klassetrinn,	42
Tabell 3. Oversikt over andel elever med matpakke (%), fordelt på klassetrinn (matpakkedekning).....	42
Tabell 4. Oversikt over andel elever med frukt og grønnsaker (%), fordelt på klassetrinn	42
Tabell 5. Oversikt over andel elever med drikke til maten (%), Vg1.....	42
Tabell 6. Oversikt over andel elever med drikke til maten (%), Vg2.....	43
Tabell 7. Oversikt over andel elever med drikke til maten (%), Vg3.....	43
Tabell 8. Oversikt over utsendte og besvarte spørreskjema	44
Tabell 9. Fylkesvis oversikt over antall utsendte og besvarte skjemaer til skoleleder	44
Tabell 10. Oversikt over utsendte og besvarte spørreskjema	44
Tabell 11. Oversikt over hvem som besvarte spørreskjema, fordelt på skoletype	45
Tabell 12. Oversikt over beliggenhet fordelt på skoletype, andel i %	45
Tabell 13. Oversikt over andel (%) videregående skoler med ulike yrkesfag, fordelt på skoletype, n=140	45
Tabell 14. Oversikt over skoler som har midttimer, andel i % fordelt på skoletype...	46
Tabell 15. Oversikt over hvor godt skoleleder opplever at skolemåltidet (matpausen) fungerer på deres skole. Andel i %, fordelt på skoletype	46
Tabell 16. Oversikt over hvilke mat- og drikketilbud skolene tilbyr, andel i % fordelt på skoletype,	46
Tabell 17. Oversikt over antall skoler som planlegger å opprette serveringstilbud eller om elevene har tilgang til serveringstilbud andre steder, n=12.....	47
Tabell 18. Oversikt over tilbud om drikkevann, andel i % fordelt på skoletype.....	47
Tabell 19. Oversikt over skoleleders oppfatning av tilgang til drikkevann, andel i % fordelt på skoletype.....	47
Tabell 20. Oversikt over skoleleders oppfatning av kvalitet på drikkevann, andel i % fordelt på skoletype.....	48

Tabell 21. Oversikt over hvilke mat- og drikkevarer som tilbys i automatene, andel i % fordelt på skoletype.....	48
Tabell 22. Oversikt over hvor ofte skolene har tilbud om frokostservering, andel i % fordelt på skoletype.....	48
Tabell 23. Oversikt over hva frokosten består av på skolene som tilbyr frokostservering, andel i % fordelt på skoletype.....	49
Tabell 24. Oversikt over hvilke matvarer som serveres til frokost, andel i % fordelt på skoletype.....	49
Tabell 25. Oversikt over hvilke drikkevarer som serveres til frokost, andel i % fordelt på skoletype.....	50
Tabell 26. På hvilke(n) måte(r) skolen legger til rette for at elevene skal ha mulighet til å spise hver 3.-4. time i skoletiden, andel i % fordelt på skoletype.....	50
Tabell 27. Oversikt over andel skoler (%) som tar spesielle hensyn til elevers matvaner med tanke på helsetilstander, fordelt på skoletype.....	51
Tabell 28. Oversikt over andel skoler (%) som tar spesielle hensyn til elevers matvaner med tanke på andre kulturer, fordelt på skoletype.....	51
Tabell 29. Oversikt over i hvor stor grad skolene opplever at elevene har andre ønsker med hensyn til mat, andel i % fordelt på skoletype.....	51
Tabell 30. Oversikt over hvor enige skolene er i at de har et særlig ansvar for å ha et sunt mattilbud med hensyn til de elevene som ikke følges opp godt nok hjemme, andel i % fordelt på skoletype.....	52
Tabell 31. Oversikt over andel (%) skoler som tillater at elevene forlater skolens område i skoletiden, fordelt på skoletype.....	52
Tabell 32. Oversikt over om elevene som får forlate skolens område har muligheter til å handle i matbutikk/kiosk/ gatekjøkken/bakeri o.l., andel i % fordelt på skoletype.....	52
Tabell 33. Oversikt over hvor elevene spiser, andel i % fordelt på skoletype.....	53
Tabell 34. Oversikt over om SF/YF-skolene tillater å spise og drikke i og utenfor undervisning på skolens område, andeler oppgitt i %.....	53
Tabell 35. Oversikt over om YF-skolene tillater å spise og drikke i og utenfor undervisning på skolens område, andeler oppgitt i %.....	53
Tabell 36. Oversikt over skolenes tilbud om tid satt av til skolemåltidet (matpause), andel i % fordelt på skoletype.....	54

Tabell 37. Oversikt over om matpausen er lagt i forbindelse med midttimen, andel i % fordelt på skoletype.....	54
Tabell 38. Oversikt over hvordan skolene sikrer tid til skolemåltidet, andel i % fordelt på skoletype.....	54
Tabell 39. Oversikt over skoleleders kjennskap til paragraf om måltider i "Forskrift om miljørettet helsevern i barnehager og skoler", andel i % fordelt på skoletype	55
Tabell 40. Oversikt over skoleleders kjennskap til Helsedirektoratets "Retningslinjer for skolemåltidet", andel i % fordelt på skoletype.....	55
Tabell 41. Oversikt over andel (%) som opplever utfordringer/problemer med å følge retningslinjene, fordelt på skoletype	55
Tabell 42. Oversikt over i hvilken grad skolemåltidet knyttes til læringsmiljø i skolens planer (virksomhet-/handlingsplan), andel i % fordelt på skoletype.....	55
Tabell 43. Oversikt over hvor ofte følgende partnere er involvert i arbeidet med å sikre gode rammer for skolemåltidet i skoler med studieforberedende og yrkesfag, andel i %.....	56
Tabell 44. Oversikt over hvor ofte følgende partnere er involvert i arbeidet med å sikre gode rammer for skolemåltidet i skoler med kun yrkesfag, andel i %.....	56
Tabell 45. Oversikt over på hvilke måter elevene er involvert i arbeidet med å sikre gode rammer for skolemåltidet, andel i % fordelt på skoletype	57
Tabell 46. Oversikt over hvilke måter foreldre/foresatte er involvert i arbeidet med å sikre gode rammer for skolemåltidet, andel i % fordelt på skoletype	57
Tabell 47. Oversikt over skoler som har arbeidet aktivt med å endre rammene for skolemåltidet de siste 2 årene, andel i % fordelt på skoletype.....	57
Tabell 48. Oversikt over hva skolene har gjort for å endre rammene for skolemåltidet, andel i % fordelt på skoletype.....	58
Tabell 49. Oversikt over hva skolene mener er de viktigste faktorene for å sikre elever i videregående skole et sunt mat- og måltidstilbud, andel i %, fordelt på skoletype	58
Tabell 50. Oversikt over i hvilken grad skoleleder på SF/YF-skoler mener at det er behov for å forbedre sentrale områder for skolemåltidet andel i %.....	59
Tabell 51. Oversikt over i hvilken grad skoleleder på YF-skoler mener at det er behov for å forbedre sentrale områder for skolemåltidet, andel i %	59

Tabell 52. Oversikt over antall som mottok spørreskjema til ansvarlige for serveringstilbud og besvarte skjemaer	60
Tabell 53. Fylkesvis oversikt over antall utsendte og besvarte skjemaer til ansvarlige for kantine/matbod	60
Tabell 54. Oversikt over hvem som driver kantinen, andel i %, n=74	61
Tabell 55. Oversikt over hvor godt ansvarlige for kantinen/matboden opplever at driften av kantine/matbod e.l. fungerer, andel i % fordelt på driftsform.....	61
Tabell 56. Oversikt over type serveringstilbud, andel i % fordelt på driftsform.....	61
Tabell 57. Oversikt over hvordan kantinen/matboden drives, andel i % fordelt på driftsform	62
Tabell 58. Oversikt over om kantinene/matbodene disponerer lokaler med sitteplasser, andel i % fordelt på driftsform.....	62
Tabell 59. Oversikt over i hvilken grad lokalene kantinen/matboden disponerer er egnet for bespisning, andel i %, fordelt på driftsform	63
Tabell 60. Oversikt over kjøkkenfasiliteter som disponeres av kantinen/matboden, andel i %, fordelt på driftsform.....	63
Tabell 61. Oversikt over i hvilken grad ansvarlige for kantinen/matboden mener kjøkkenfasilitetene er egnet for tilberedning til det antallet elever som benytter seg av tilbudet, andel i %, fordelt på driftsform.....	63
Tabell 62. Oversikt over prissetting av mat og drikke, andel i %, fordelt på driftsform	64
Tabell 63. Oversikt over hvilke matvarer som tilbys i kantiner/matboder drevet av skolen selv, andel i %	64
Tabell 64. Oversikt over hvilke drikkevarer som tilbys i kantiner/matboder drevet av skolen selv, andel i %	65
Tabell 65. Oversikt over hvilke matvarer som tilbys i kantiner/matboder drevet av en ekstern privat person/bedrift, andel i %,	66
Tabell 66. Oversikt over hvilke drikkevarer som tilbys i kantiner/matboder drevet av en ekstern privat person/bedrift, andel i %	67
Tabell 67. Oversikt over hvilke matvarer som tilbys i kantiner/matboder drevet av kommunen/fylkeskommunen, andel i %.....	68

Tabell 68. Oversikt over hvilke drikkevarer som tilbys i kantiner/matboder drevet av kommunen/fylkeskommunen, andel i %	69
Tabell 69. Oversikt over om ansvarlige for kantinen/matboden har kjennskap til paragraf om måltider i "Forskrift om miljørettet helsevern i barnehager og skoler", andel i % fordelt på driftsform	69
Tabell 70. Oversikt over om ansvarlige for kantinen/matboden har kjennskap til "Retningslinjer for skolemåltidet", andel i % fordelt på driftsform	69
Tabell 71. Oversikt over andel (%) som opplever utfordringer/problemer med å følge retningslinjene, fordelt på driftsform	70
Tabell 72. Oversikt over om det er definert målsettinger for driften av kantinen/matboden, andel i % fordelt på driftsform	70
Tabell 73. Oversikt over om det tas spesielle hensyn til elever med helsetilstander som krever tilpasset kosthold, andel i % fordelt på driftsform	70
Tabell 74. Oversikt over om det tas spesielle hensyn til elever med matvaner fra andre kulturer, andel i % fordelt på driftsform	71
Tabell 75. Oversikt over i hvilken grad ansvarlige for kantinene/matbodene opplever at elever har andre ønsker med hensyn til mat, andel i % fordelt på driftsform	71
Tabell 76. Oversikt over hvilke muligheter elevene har til å gi tilbakemeldinger om tilbudet, andel i % fordelt på driftsform	71
Tabell 77. Oversikt over hvordan det tilrettelegges for kompetanseheving av kantinen/matbodens ansatte når det gjelder kosthold og helse, andel i % fordelt på driftsform	72
Tabell 78. Oversikt over hvordan det tilrettelegges for kompetanseheving av kantinen/matbodens ansatte når det gjelder hygiene, andel i % fordelt på driftsform	72
Tabell 79. Oversikt over ønskelige former for kompetanseheving av kantinen/matbodens ansatte når det gjelder kosthold og helse og/eller hygiene, andel i % fordelt på driftsform	73
Tabell 80. Oversikt over om skoler har kantineråd eller folkehelsegruppe, andel i % fordelt på driftsform	73
Tabell 81. Oversikt over hvilke former for hjelpemidler/informasjonsmateriell ansvarlige for kantiner/matboder har kjennskap til, andel i % fordelt på driftsform	73

Tabell 82. Oversikt over hvilke faktorer ansvarlige for kantinen/matboden mener er de viktigste for hvilke mat- og drikkevarer som tilbys, andel i % fordelt på driftsform	74
Tabell 83. Oversikt over hvilke områder ansvarlige for kantiner/matboder drevet av skolen selv mener det er behov for å forbedre i kantinen/matboden, andel i %	74
Tabell 84. Oversikt over hvilke områder ansvarlige for kantiner/matboder drevet av ekstern person/bedrift mener det er behov for å forbedre i kantinen/matboden, andel i %	75
Tabell 85. Oversikt over hvilke områder ansvarlige for kantiner/matboder drevet av kommunen/fylkeskommunen mener det er behov for å forbedre i kantinen/matboden, andel i %	75
Tabell 86. Fylkesvis rangering på matpakkedekning %-fordeling, Vg1	76
Tabell 87. Fylkesvis rangering på matpakkedekning %-fordeling, Vg2.....	77
Tabell 88. Fylkesvis rangering på matpakkedekning %-fordeling, Vg3.....	78
Tabell 89. Fylkesvis oversikt over mat- og drikketilbud på videregående skoler, andel i %, n=176	79
Tabell 90. Fylkesvis oversikt over tilbud om drikkevann, andel i %, n=176.....	80
Tabell 91. Fylkesvis oversikt over skoleleders vurdering av elevenes tilgang til drikkevann, andel i %, n=175	81
Tabell 92. Fylkesvis oversikt over skoleleders vurdering av kvalitet på drikkevann, andel i %, n=171	82
Tabell 93. Fylkesvis oversikt over hvor elevene vanligvis spiser, andel i %, n=176 ...	83
Tabell 94. Fylkesvis oversikt over andel (%) skoleledere i videregående skole som har kjennskap til paragraf om måltider i "Forskrift om miljørettet helsevern i barnehager og skoler", n=176.....	83
Tabell 95. Fylkesvis oversikt over andel (%) skoleledere i videregående skole som har kjennskap til Helsedirektoratets "Retningslinjer for skolemåltidet", andel i %, n=174	84
Tabell 96. Fylkesvis oversikt over andel (%) skoler som har arbeidet aktivt med rammene for skolemåltidet de siste to årene, n=174.....	85
Tabell 97. Fylkesvis oversikt over hva de videregående skolene har gjort for å endre rammene for skolemåltidet, andel i %, n=113	86

Vedlegg 1: Resultater fra spørreundersøkelsen, fordeling på klassetrinn skoletype

A. Spørreskjema til kontaktlærere

Tabell 2. Oversikt over antall besvarte spørreskjemaer til kontaktlærer (n=491), fordelt på klassetrinn,

	<i>n</i> ¹	% i gjennomsnitt
Vg1	259	52,7
Vg2	175	35,6
Vg3	57	11,6

¹antall klasser

Tabell 3. Oversikt over andel elever med matpakke (%), fordelt på klassetrinn (matpakkedekning)

	Vg1	Vg2	Vg3
<i>Antall klasser</i>	n=253	n=170	n=54
Matpakke	54,9	49,6	52,3

Tabell 4. Oversikt over andel elever med frukt og grønnsaker (%), fordelt på klassetrinn

	Vg1	Vg2	Vg3
<i>Antall klasser</i>	n=253	n=168	n=55
Med frukt	17,3	19,0	20,2
<i>Antall klasser</i>	n=244	n=164	n=55
Med grønnsaker	10,7	11,5	9,2

Tabell 5. Oversikt over andel elever med drikke til maten (%), Vg1

	Antall klasser	% i gjennomsnitt
Vann	250	53,0
Melk	234	8,5
Juice	227	7,1
Soft og andre drikkevarer med sukker	240	23,9
Soft eller andre drikkevarer uten sukker	222	5,6

Tabell 6. Oversikt over andel elever med drikke til maten (%), Vg2

	Antall klasser	% i gjennomsnitt
Vann	166	52,1
Melk	159	9,1
Juice	155	7,6
Saft og andre drikkevarer med sukker	165	27,9
Saft eller andre drikkevarer uten sukker	149	5,7

Tabell 7. Oversikt over andel elever med drikke til maten (%), Vg3

	Antall klasser	% i gjennomsnitt
Vann	54	61,5
Melk	53	6,1
Juice	51	6,3
Saft og andre drikkevarer med sukker	54	19,3
Saft eller andre drikkevarer uten sukker	50	4,0

B. Spørreskjema til skoleledere

Tabell 8. Oversikt over utsendte og besvarte spørreskjema

	Antall utsendte	Svar fra	Svarprosent
Videregående skoler	447	176	39,4

4 % var kombinerte ungdoms- og videregående skoler

Tabell 9. Fylkesvis oversikt over antall utsendte og besvarte skjemaer til skoleleder

	Antall utsendte	Svar fra	Svarprosent
Nord-Trøndelag	13	8	61,5
Oppland	15	9	60,0
Buskerud	20	10	50,0
Finnmark	10	5	50,0
Nordland	18	9	50,0
Vestfold	14	7	50,0
Hordaland	59	26	44,1
Telemark	16	7	43,8
Sør-Trøndelag	31	13	41,9
Hedmark	17	7	41,2
Akershus	35	14	40,0
Troms	22	8	36,4
Østfold	17	6	35,3
Rogaland	43	14	32,6
Vest-Agder	19	6	31,6
Sogn og Fjordane	16	5	31,3
Oslo	43	13	30,2
Møre og Romsdal	25	7	28,0
Aust-Agder	14	2	14,3
TOTALT	447	176	39,4

Tabell 10. Oversikt over utsendte og besvarte spørreskjema

	n	% i gjennomsnitt
Studieforberedende & yrkesfag	152	83,4
Kun yrkesfag	24	13,6

Tabell 11. Oversikt over hvem som besvarte spørreskjema, fordelt på skoletype

	Studieforberedende & yrkesfag n= 152	Kun yrkesfag n= 24
Rektor	61,2	62,5
Assisterende rektor	15,8	12,5
Inspektør	9,9	16,7
Annet	13,2	8,3

Tabell 12. Oversikt over beliggenhet fordelt på skoletype, andel i %

	Studieforberedende & yrkesfag n= 150	Kun yrkesfag n= 24
I tettbygd strøk med 100 000 eller flere bosatte	20,0	8,3
I tettbygd strøk med 20 000 - 99 999 bosatte	26,7	16,7
I tettbygd strøk med 2 000 - 19 999 bosatte	40,7	41,7
I tettbygd strøk med 200 - 1 999 bosatte	10,0	20,8
I spredtbygd strøk med under 200 bosatte	2,7	12,5

Tabell 13. Oversikt over andel (%) videregående skoler med ulike yrkesfag, fordelt på skoletype, n=140

	Studieforberedende & yrkesfag n= 116	Kun yrkesfag n= 24
Bygg- og anleggsteknikk	47,4	45,8
Design og håndverk	39,7	33,3
Elektrofag	44,8	45,8
Helse- og oppvekstfag*	68,1	50,0
Medier og kommunikasjon	27,6	8,3
Naturbruk	20,7	37,5
Restaurant- og matfag	31,9	25,0
Service og samferdsel	44,0	20,8
Teknikk og industriell produksjon	52,6	45,8
Annet	17,2	29,2

Betegnelsen "Helse- og sosialfag" ble brukt i spørreskjema

Tabell 14. Oversikt over skoler som har midttimer, andel i % fordelt på skoletype

	Studieforberedende & yrkesfag n=150	Kun yrkesfag n=24
Har ikke midttimer på skolen	33,3	54,2
Har midttime en til to dager i uken	30,7	20,8
Har midttime tre til fire dager i uken	4,7	0,0
Har midttime hver skoledag	18,0	12,5
Vet ikke	2,0	0,0
Annet	11,3	12,5

Tabell 15. Oversikt over hvor godt skoleleder opplever at skolemåltidet (matpausen) fungerer på deres skole. Andel i %, fordelt på skoletype

	Studieforberedende & yrkesfag n=151	Kun yrkesfag n=24
Svært godt	18,5	37,5
Godt	60,9	58,3
Verken godt eller dårlig	17,9	4,2
Dårlig	1,3	0,0
Svært dårlig	0,0	0,0
Vet ikke	1,3	0,0

Tabell 16. Oversikt over hvilke mat- og drikketilbud skolene tilbyr, andel i % fordelt på skoletype,

	Studieforberedende & yrkesfag n=152	Kun yrkesfag n=24
Serveringstilbud (kantine/matbod/skolerestaurant o.l)	92,1	100,0
Mat- og/eller drikkeautomater	55,3	54,2
Frokostservering (gratis/forhåndsbetalt, evt. muligheter for å spise medbrakt eller handle i kantine før undervisningstart)	45,4	70,8
Andre ordninger (abonnementsordning)	13,2	8,3
Annet	15,8	33,3

Tabell 17. Oversikt over antall skoler som planlegger å opprette serveringstilbud eller om elevene har tilgang til serveringstilbud andre steder, n=12

Skolen planlegger et serveringstilbud (kantine/matbod/skolerestaurant)	4
Skolen har ingen planer om serveringstilbud (kantine/matbod/skolerestaurant)	5
Elevene har tilgang til kantine/matbod/skolerestaurant på nærliggende skole/bedrift	3

Andelene er beregnet ut i fra de som ikke hadde serveringstilbud

Tabell 18. Oversikt over tilbud om drikkevann, andel i % fordelt på skoletype

	Studieforberedende & yrkesfag n=152	Kun yrkesfag n=24
Vann fra vask	54,6	33,3
Vann fra drikkefontene(r) inne	27,0	12,5
Vann fra drikkefontene(r) ute	2,0	4,2
Vannautomater	81,6	79,2
Vann i mugg (kantine/spiserom)	21,7	29,2
Vann fra flaske (automater/kantine)	53,3	45,8
Har ikke tilbud om drikkevann	0,0	0,0
Annet	2,6	0,0

I dette spørsmålet var det mulig å sette flere kryss, derfor er totalen over 100 %

Tabell 19. Oversikt over skoleleders oppfatning av tilgang til drikkevann, andel i % fordelt på skoletype

	Studieforberedende & yrkesfag n=151	Kun yrkesfag n=24
Svært god	60,9	75,0
God	34,4	25,0
Verken god eller dårlig	4,6	0,0

Svarkategoriene "dårlig" eller "svært dårlig" er ikke inkludert = 0 %

Tabell 20. Oversikt over skoleleders oppfatning av kvalitet på drikkevann, andel i % fordelt på skoletype

	Studieforberedende & yrkesfag n=148	Kun yrkesfag n=24
Svært god	70,3	78,3
God	27,7	21,7
Verken god eller dårlig	2,0	0,0

Svarkategoriene "dårlig" eller "svært dårlig" er ikke inkludert = 0 %

Tabell 21. Oversikt over hvilke mat- og drikkevarer som tilbys i automatene, andel i % fordelt på skoletype

	Studieforberedende & yrkesfag n=84	Kun yrkesfag n=13
Brus og andre kalde drikker med tilsatt sukker	36,9	46,2
Brus og andre kalde drikker uten tilsatt sukker	38,1	53,8
Vann med og uten kullsyre	84,5	92,3
Kaffe/te	72,6	76,9
Kakao	51,2	53,8
Andre varme drikker	26,2	38,5
Godteri	4,8	7,7
Sjokolade	13,1	7,7
Potetgull	1,2	7,7
Vet ikke	1,2	0,0
Annet	17,9	0,0

Andeler er beregnet ut i fra de skoler som hadde mat- og/eller drikkeautomater

Tabell 22. Oversikt over hvor ofte skolene har tilbud om frokostservering, andel i % fordelt på skoletype

	Studieforberedende & yrkesfag n=69	Kun yrkesfag n=17
Daglig	88,4	100,0
3-4 dager i uken	4,3	0,0
1-2 dager i uken	2,9	0,0
Vet ikke	4,3	0,0

Andeler er beregnet ut i fra de skoler som hadde frokostservering

Tabell 23. Oversikt over hva frokosten består av på skolene som tilbyr frokostservering, andel i % fordelt på skoletype

	Studieforberedende & yrkesfag n=69	Kun yrkesfag n=17
Medbrakt mat og drikke	52,2	47,1
Medbrakt mat, skolen tilbyr drikke til frokost	8,7	5,9
Frokost i regi av skolen, gratis	26,1	5,9
Frokost i regi av skolen, forhåndsbetalt av foreldre/elever	20,3	47,1
Kantinen er åpen/selger mat/drikke før første undervisningstime	63,8	88,2
Vet ikke	1,4	0,0
Annet	11,6	11,8

Andeler er beregnet ut i fra de skoler som hadde frokostservering

Tabell 24. Oversikt over hvilke matvarer som serveres til frokost, andel i % fordelt på skoletype

	Studieforberedende & yrkesfag n=62	Kun yrkesfag n=16
Brødmat med pålegg	88,7	81,3
Frokostblanding/kornblanding/havregrøt	53,2	62,5
Frukt	75,8	62,5
Grønnsaker	27,4	43,8
Det vanlige mattilbudet i kantinen	37,1	62,5
Vet ikke	0,0	0,0
Annet	9,7	12,5

Andeler er beregnet ut i fra de skoler som hadde frokostservering

Tabell 25. Oversikt over hvilke drikkevarer som serveres til frokost, andel i % fordelt på skoletype

	Studieforberedende & yrkesfag n=63	Kun yrkesfag n=16
Helmelk	27,0	43,8
Lettmelk, ekstra lettmelk eller skummetmelk	77,8	87,5
Juice	73,0	81,3
Vann	82,5	87,5
Det vanlige drikketilbudet i kantinen	42,9	43,8
Vet ikke	0,0	6,3
Annet	15,9	12,5

Andeler er beregnet ut i fra de skoler som hadde frokostservering

Tabell 26. På hvilke(n) måte(r) skolen legger til rette for at elevene skal ha mulighet til å spise hver 3.-4. time i skoletiden, andel i % fordelt på skoletype

	Studieforberedende & yrkesfag n=152	Kun yrkesfag n=24
Elevene kan spise frokost på skolen	48,0	70,8
Har fruktpause på formiddagen	4,6	8,3
Har matpause mellom 10.30 og 12.00	92,8	87,5
Har fruktpause på ettermiddagen	3,3	4,2
Tillater at elevene spiser ute i friminuttene	73,0	70,8
Tillater at elevene spiser samtidig som det undervises	9,9	8,3
Vet ikke	0,0	0,0
Annet	16,4	8,3

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

Tabell 27. Oversikt over andel skoler (%) som tar spesielle hensyn til elevers matvaner med tanke på helsetilstander, fordelt på skoletype

	Studieforberedende & yrkesfag	Kun yrkesfag
	n=151	n=24
Tar spesielle hensyn til elever med helsetilstander som krever tilpasset kosthold	62,9	66,7
Opplever utfordringer knyttet til matvaner til elever med helsetilstander som krever tilpasset kosthold	13,2	8,3

Andeler er beregnet ut i fra de som hadde mat- og drikketilbud

Tabell 28. Oversikt over andel skoler (%) som tar spesielle hensyn til elevers matvaner med tanke på andre kulturer, fordelt på skoletype

	Studieforberedende & yrkesfag	Kun yrkesfag
	n=148	n=24
Tar spesielle hensyn til elever med matvaner fra andre kulturer?	39,9	45,8
Opplever utfordringer knyttet til matvaner til elever fra andre kulturer?	2,7	0,0

Andeler er beregnet ut i fra de som hadde mat- og drikketilbud

Tabell 29. Oversikt over i hvor stor grad skolene opplever at elevene har andre ønsker med hensyn til mat, andel i % fordelt på skoletype

	Studieforberedende & yrkesfag	Kun yrkesfag
	n=150	n=24
I stor grad	0,7	0,0
I ganske stor grad	8,7	4,2
I verken stor eller liten grad	28,0	33,3
I ganske liten grad	28,7	41,7
I liten grad	28,0	20,8
Vet ikke	6,0	0,0

Andeler er beregnet ut i fra de som hadde mat- og drikketilbud

Tabell 30. Oversikt over hvor enige skolene er i at de har et særlig ansvar for å ha et sunt mattilbud med hensyn til de elevene som ikke følges opp godt nok hjemme, andel i % fordelt på skoletype

	Studieforberedende & yrkesfag n=150	Kun yrkesfag n=24
Helt enig	27,3	29,2
Delvis enig	40,0	54,2
Verken enig eller uenig	26,0	16,7
Delvis uenig	5,3	0,0
Helt uenig	1,3	0,0

Tabell 31. Oversikt over andel (%) skoler som tillater at elevene forlater skolens område i skoletiden, fordelt på skoletype

	Studieforberedende & yrkesfag n=149	Kun yrkesfag n=24
Ja	98,0	100,0
Nei	2,0	0,0

Tabell 32. Oversikt over om elevene som får forlate skolens område har muligheter til å handle i matbutikk/kiosk/ gatekjøkken/bakeri o.l., andel i % fordelt på skoletype

	Studieforberedende & yrkesfag n=146	Kun yrkesfag n=24
Ja, elevene har muligheter til å handle	95,9	79,2
Ja, men elevene er uønsket	0,0	0,0
Nei, det finnes ikke matbutikker/kiosk/ gatekjøkken/bakeri o.l. i nærheten	4,1	20,8

Andeler er beregnet ut i fra de som svarte "ja" på spørsmål om elevene har tillatelse til å forlate skolens område i skoletiden

Tabell 33. Oversikt over hvor elevene spiser, andel i % fordelt på skoletype

	Studieforberedende & yrkesfag n=152	Kun yrkesfag n=24
I klasserommet/undervisningsrommet/ grupperommet	58,6	66,7
I kantinen	94,1	100,0
I gymsalen/bomberommet/aulaen	0,7	0,0
I korridoren	33,6	16,7
I garderoben	1,3	0,0
Skolens uteområde	43,4	29,2
Hjemme	0,0	4,2
Vet ikke	1,3	0,0
Annet	6,6	8,3

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

Tabell 34. Oversikt over om SF/YF-skolene tillater å spise og drikke i og utenfor undervisning på skolens område, andeler oppgitt i %

	n	LOV	IKKE LOV	VET IKKE
Spise i timene	149	8,7	87,2	4,0
Drikke i timene	146	76,7	21,2	2,1
Drikke brus og spise snacks mellom timene på skolens område	148	75,7	20,3	4,1

Tabell 35. Oversikt over om YF-skolene tillater å spise og drikke i og utenfor undervisning på skolens område, andeler oppgitt i %

	n	LOV	IKKE LOV	VET IKKE
Spise i timene	24	12,5	79,2	8,3
Drikke i timene	23	65,2	30,4	4,3
Drikke brus og spise snacks mellom timene på skolens område	24	75,0	20,8	4,2

Tabell 36. Oversikt over skolenes tilbud om tid satt av til skolemåltidet (matpause), andel i % fordelt på skoletype

	Studieforberedende & yrkesfag n=152	Kun yrkesfag n=24
15-19 minutter	1,3	4,2
20 minutter eller mer	98,7	95,8

Svarkategoriene <10 min.: 0 %, 10-14 min.: 0 %, Varierer: 0 % er ikke inkludert i tabellen

Tabell 37. Oversikt over om matpausen er lagt i forbindelse med midttimen, andel i % fordelt på skoletype

	Studieforberedende & yrkesfag n=79	Kun yrkesfag n=7
Ja, matpausen er lagt før/etter midttimen	35,4	28,6
Ja, matpausen er en del av midttimen	49,4	57,1
Nei	10,1	14,3
Varierer	5,1	0,0

Andeler er beregnet ut i fra skoler som har midttime(r)

Svarkategorien "Vet ikke" er ikke inkludert = 0 %

Tabell 38. Oversikt over hvordan skolene sikrer tid til skolemåltidet, andel i % fordelt på skoletype

	Studieforberedende & yrkesfag n=152	Kun yrkesfag n=24
Bruker tid fra friminutt	48,7	37,5
Har utvidet skoletiden	37,5	41,7
Vet ikke	1,3	0,0
Annet	14,5	25,0

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

Tabell 39. Oversikt over skoleleders kjennskap til paragraf om måltider i "Forskrift om miljørettet helsevern i barnehager og skoler", andel i % fordelt på skoletype

	Studieforberedende & yrkesfag n=152	Kun yrkesfag n=24
Ja	57,9	70,8
Nei	24,3	20,8
Usikker	17,8	8,3

Tabell 40. Oversikt over skoleleders kjennskap til Helsedirektoratets "Retningslinjer for skolemåltidet", andel i % fordelt på skoletype

	Studieforberedende & yrkesfag n=151	Kun yrkesfag n=23
Ja	46,4	69,6
Nei	30,5	21,7
Usikker	23,2	8,7

Tabell 41. Oversikt over andel (%) som opplever utfordringer/problemer med å følge retningslinjene, fordelt på skoletype

	Studieforberedende & yrkesfag n=82	Kun yrkesfag n=16
Ja	34,3	50,0
Nei	65,7	50,0

Andeler er beregnet ut i fra de som svarte "ja" på spørsmål om kjennskap til retningslinjene

Tabell 42. Oversikt over i hvilken grad skolemåltidet knyttes til læringsmiljø i skolens planer (virksomhet-/handlingsplan), andel i % fordelt på skoletype

	Studieforberedende & yrkesfag n=151	Kun yrkesfag n=24
I svært stor grad	2,6	4,2
I stor grad	13,2	8,3
Til en viss grad	39,7	41,7
I liten grad	33,1	37,5
I svært liten grad	11,3	8,3

Tabell 43. Oversikt over hvor ofte følgende partnere er involvert i arbeidet med å sikre gode rammer for skolemåltidet i skoler med studieforbereende og yrkesfag, andel i %

	n	Daglig	Ukentlig	Månedlig	Noen ganger i året eller sjeldnere	Aldri	Vet ikke
Skoleledelsen	145	6,9	20,0	27,6	41,4	3,4	0,7
Faglærere	141	9,9	13,5	11,3	39,7	21,3	4,3
Assistenter	137	22,6	15,3	5,8	25,5	21,9	8,8
Andre ansatte på skolen	138	10,1	10,9	12,3	39,1	21,7	5,8
Elevene	141	21,3	11,3	22,7	36,2	6,4	2,1
Drifter av/ansatte i kantinen	147	62,6	10,2	8,2	10,2	6,1	2,7
Foreldre/foresatte	140	0,0	0,0	1,4	26,4	64,3	7,9
Skolehelsetjenesten	141	0,0	2,8	12,8	46,8	28,4	9,2
Driftsstyret	133	0,0	0,0	5,3	25,6	49,6	19,5
Skoleeier/fylke/kommune	141	0,0	0,0	2,1	40,4	46,1	11,3
Kommunale instanser med mattilbud (f.eks. eldresenter, attføringsbedrift)	132	0,8	0,0	0,0	6,8	75,8	16,7
Andre	105	0,0	0,0	0,0	8,6	51,4	40,0

Tabell 44. Oversikt over hvor ofte følgende partnere er involvert i arbeidet med å sikre gode rammer for skolemåltidet i skoler med kun yrkesfag, andel i %

	n	Daglig	Ukentlig	Månedlig	Noen ganger i året eller sjeldnere	Aldri	Vet ikke
Skoleledelsen	23	4,3	26,1	26,1	43,5	0,0	0,0
Faglærere	24	16,7	12,5	8,3	41,7	20,8	0,0
Assistenter	22	18,2	9,1	9,1	31,8	22,7	9,1
Andre ansatte på skolen	24	12,5	8,3	12,5	37,5	20,8	8,3
Elevene	24	25,0	16,7	29,2	25,0	4,2	0,0
Drifter av/ansatte i kantinen	23	73,9	4,3	13,0	8,7	0,0	0,0
Foreldre/foresatte	23	0,0	0,0	0,0	8,7	78,3	13,0
Skolehelsetjenesten	24	0,0	4,2	25,0	37,5	25,0	8,3
Driftsstyret	24	0,0	0,0	8,3	20,8	50,0	20,8
Skoleeier/fylke/kommune	23	0,0	0,0	4,3	47,8	34,8	13,0
Kommunale instanser med mattilbud (f.eks. eldresenter, attføringsbedrift)	23	0,0	0,0	0,0	4,3	78,3	17,4
Andre	19	5,3	0,0	0,0	15,8	47,4	31,6

Tabell 45. Oversikt over på hvilke måter elevene er involvert i arbeidet med å sikre gode rammer for skolemåltidet, andel i % fordelt på skoletype

	Studieforberedende & yrkesfag n=141	Kun yrkesfag n=23
Elevbedrift/elevstyrt kantine eller matbod	8,5	17,4
Elevråd/klasseråd deltar i bestemmelsene om skolemåltidet (f.eks. tid, lokaler, mattilbud)	67,4	65,2
Praktisk prosjektarbeid	12,1	4,3
Kostgrupper	3,5	8,7
Annet	19,9	21,7

Andeler er beregnet ut i fra de skoler som hvor elever var involvert "daglig", "ukentlig", "månedlig" eller "noen ganger i året eller sjeldnere" med å sikre gode rammer for skolemåltidet. I dette spørsmålet var det tillatt med flere kryss, derfor blir totalen mer enn 100 %

Tabell 46. Oversikt over hvilke måter foreldre/foresatte er involvert i arbeidet med å sikre gode rammer for skolemåltidet, andel i % fordelt på skoletype

	Studieforberedende & yrkesfag n=51	Kun yrkesfag n=3
Tema i Driftstyret/Samarbeidsutvalget	15,7	0,0
Tema på foreldremøter	33,3	33,3
Aktivt med i matproduksjon/servering/salg	2,0	0,0
Annet	5,9	0,0

Andeler er beregnet ut i fra de skoler som hvor foreldre/foresatte var involvert "daglig", "ukentlig", "månedlig" eller "noen ganger i året eller sjeldnere" med å sikre gode rammer for skolemåltidet. I dette spørsmålet var det tillatt med flere kryss, derfor blir totalen mer enn 100 %

Tabell 47. Oversikt over skoler som har arbeidet aktivt med å endre rammene for skolemåltidet de siste 2 årene, andel i % fordelt på skoletype

	Studieforberedende & yrkesfag n=151	Kun yrkesfag n=23
Ja	62,9	69,6
Nei	33,8	26,1
Vet ikke	3,3	4,3

Tabell 48. Oversikt over hva skolene har gjort for å endre rammene for skolemåltidet, andel i % fordelt på skoletype

	Studieforberedende & yrkesfag n=96	Kun yrkesfag n=17
Utvidet tiden satt av til matpause	19,8	23,5
Utbedret spiselokaler	37,5	47,1
Utbedret kjøkkenfasiliteter	38,5	41,2
Opprettet en kantine/matbod/skolerestaurant	12,5	0,0
Endret eller utvidet tilbudet (matutvalget) i kantine/matboden/skolerestauranten o.l.	83,3	88,2
Økt produksjonskapasiteten gjennom bedre bemanning/kompetanse/samhandling med andre	25,0	29,4
Annet	12,5	11,8

I dette spørsmålet var det tillatt med flere kryss, derfor blir totalen mer enn 100 %
Andeler er beregnet ut i fra de skoler som hadde arbeidet aktivt med å endre rammene for skolemåltidet de siste to årene

Tabell 49. Oversikt over hva skolene mener er de viktigste faktorene for å sikre elever i videregående skole et sunt mat- og måltidstilbud, andel i %, fordelt på skoletype

	Studieforberedende & yrkesfag n=152	Kun yrkesfag n=24
At mat- og måltidsarbeid inngår i skolens rammeplan	27,0	41,7
Dialog med foreldre/foresatte/FAU	6,6	4,2
Dialog med elevene/elevrådet	80,3	54,2
Kompetansehevingskurs for ansatte	26,3	37,5
Påvirke ansattes holdninger	18,4	16,7
Penger til mat/mattilbud fra det offentlige	41,4	41,7
Penger til mat/mattilbud fra foreldre/foresatte	10,5	8,3
Å følge offentlige retningslinjer for skolemåltidet	21,1	20,8
Statlige prioriteringer	11,2	12,5
Kommunens/bydelens prioriteringer	1,3	4,2
Vet ikke/har ikke noen mening	3,3	0,0
Annet	7,2	8,3

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

Tabell 50. Oversikt over i hvilken grad skoleleder på SF/YF-skoler mener at det er behov for å forbedre sentrale områder for skolemåltidet andel i %

	n	I stor grad	I ganske stor grad	I verken stor eller liten grad	I ganske liten grad	I liten grad
Tid satt av til spising	144	9,0	13,9	16,7	26,4	34,0
Lokaler som brukes til spising	146	15,1	17,1	12,3	21,2	34,2
Mattilbudet	148	14,9	27,7	29,1	13,5	14,9
Drikketilbudet	143	9,8	16,8	29,4	23,8	20,3
Spisemiljøet	144	12,5	19,4	22,9	22,2	22,9

Tabell 51. Oversikt over i hvilken grad skoleleder på YF-skoler mener at det er behov for å forbedre sentrale områder for skolemåltidet, andel i %

	n	I stor grad	I ganske stor grad	I verken stor eller liten grad	I ganske liten grad	I liten grad
Tid satt av til spising	24	8,3	8,3	20,8	12,5	50,0
Lokaler som brukes til spising	24	12,5	4,2	33,3	12,5	37,5
Mattilbudet	24	16,7	20,8	25,0	25,0	12,5
Drikketilbudet	24	16,7	4,2	29,2	25,0	25,0
Spisemiljøet	24	8,3	12,5	25,0	37,5	16,7

C. Spørreskjema til serveringstilbud

Tabell 52. Oversikt over antall som mottok spørreskjema til ansvarlige for serveringstilbud og besvarte skjemaer

	Utsendte	Svar fra	Svarprosent
Videregående skole	164	74	45,1

Tabell 53. Fylkesvis oversikt over antall utsendte og besvarte skjemaer til ansvarlige for kantine/matbod

	Antall utsendte	Svar fra	Svarprosent
Troms	8	7	87,5
Sogn og Fjordane	5	4	80,0
Nordland	8	6	75,0
Hedmark	7	5	71,4
Finnmark	5	3	60,0
Hordaland	23	13	56,5
Aust-Agder	2	1	50,0
Nord-Trøndelag	8	4	50,0
Sør-Trøndelag	13	6	46,2
Akershus	14	6	42,9
Telemark	7	3	42,9
Vest-Agder	5	2	40,0
Østfold	5	2	40,0
Møre og Romsdal	6	2	33,3
Oppland	9	3	33,3
Vestfold	6	2	33,3
Rogaland	13	4	30,8
Buskerud	9	1	11,1
Oslo	11	0	0,0
TOTALT	164	74	45,1

Tabell 54. Oversikt over hvem som driver kantinen, andel i %, n=74

	n	%
Drives av skolen selv (egen ansatt på	34	45,9
Drives av en ekstern privat person/bedrift	16	21,6
Drives av kommunen/fylkeskommunen	24	32,4

Tabell 55. Oversikt over hvor godt ansvarlige for kantinen/matboden opplever at driften av kantine/matbod e.l. fungerer, andel i % fordelt på driftsform

	Drives av skolen n= 34	Drives av ekstern person/bedrift n= 16	Drives av kommune/ fylkeskommune n= 24
Svært godt	44,1	43,8	45,8
Godt	50,0	50,0	54,2
Verken godt eller dårlig	5,9	0,0	0,0
Dårlig	0,0	6,3	0,0

Svarkategoriene "svært dårlig" og "vet ikke" er ikke inkludert = 0 %

Tabell 56. Oversikt over type serveringstilbud, andel i % fordelt på driftsform

	Drives av skolen n= 34	Drives av ekstern person/bedrift n= 16	Drives av kommune/ fylkeskommune n= 24
Kantine (variert tilbud, gjerne muligheter for å sitte og spise maten på stedet)	91,2	81,3	87,5
Matbod (enkelt tilbud, trenger ikke å ha mulighet til å sitte og spise)	2,9	0,0	0,0
Skolerestaurant (fokus på dagens meny, med få eller ingen andre tilbud, muligheter for å sitte og spise maten på stedet)	2,9	12,5	12,5
Annet	2,9	0,0	0,0
Vet ikke	0,0	6,3	0,0

Tabell 57. Oversikt over hvordan kantinen/matboden drives, andel i % fordelt på driftsform

	Drives av skolen n= 34	Drives av ekstern person/bedrift n= 16	Drives av kommune/ fylkeskommune n= 24
Drives av elever i restaurant- og matfag eller helse- og sosialfag (også under oppsyn/styring av voksne)	14,7	0,0	0,0
Drives av elever med tilrettelagt undervisning (men under oppsyn/styring av voksne)	23,5	0,0	4,2
Drives av øvrige elever (også under oppsyn/styring av voksne)	0,0	0,0	0,0
Egen skoleansatt ansvarlig for kantine/matbod/skolerestaurant (drevet av skolen)	82,4	0,0	87,5
Drives av frivillige foreldre/pensjonister/organisasjoner	0,0	0,0	0,0
Drives av en privat person eller en bedrift (ISS o.l.)	0,0	100,0	0,0
Ansatt i arbeidstrening/NAV/kommune	5,9	6,3	4,2
Annet	2,9	6,3	8,3

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

Tabell 58. Oversikt over om kantine/matbodene disponerer lokaler med sitteplasser, andel i % fordelt på driftsform

	Drives av skolen n= 34	Drives av ekstern person/bedrift n= 16	Drives av kommune/ fylkeskommune n= 24
Ja	100,0	100,0	100,0

Tabell 59. Oversikt over i hvilken grad lokalene kantinen/matboden disponerer er egnet for bespisning, andel i %, fordelt på driftsform

	Drives av skolen n= 34	Drives av ekstern person/bedrift n= 16	Drives av kommune/ fylkeskommune n= 24
I stor grad	76,5	56,3	66,7
I ganske stor grad	23,5	37,5	25,0
I verken stor eller liten grad	0,0	6,3	8,3

Svarkategoriene "i ganske liten grad", "i liten grad" og "vet ikke" er ikke inkludert = 0 %

Tabell 60. Oversikt over kjøkkenfasiliteter som disponeres av kantinen/matboden, andel i %, fordelt på driftsform

	Drives av skolen n= 34	Drives av ekstern person/bedrift n= 16	Drives av kommune/ fylkeskommune n= 23
Ja, men begrensede kjøkkenfasiliteter (f.eks. en kokeplate og et kjøleskap o.l.)	20,6	25,0	13,0
Ja, fullt utstyrt kjøkken (evt. storhusholdningskjøkken)	79,4	62,5	87,0
Nei, bruker skolekjøkken	0,0	12,5	0,0
Nei, deler kjøkkenfasiliteter med andre	0,0	0,0	0,0
Nei, ingen kjøkkenfasiliteter	0,0	0,0	0,0

Svarkategorien "vet ikke" er ikke inkludert = 0 %

Tabell 61. Oversikt over i hvilken grad ansvarlige for kantinen/matboden mener kjøkkenfasilitetene er egnet for tilberedning til det antallet elever som benytter seg av tilbudet, andel i %, fordelt på driftsform

	Drives av skolen n= 34	Drives av ekstern person/bedrift n= 15	Drives av kommune/ fylkeskommune n= 23
I stor grad	64,7	33,3	65,2
I ganske stor grad	26,5	60,0	21,7
I verken stor eller liten grad	2,9	6,7	8,7
I ganske liten grad	5,9	0,0	4,3

Svarkategoriene "i liten grad" og "vet ikke" er ikke inkludert = 0 %

Tabell 62. Oversikt over prissetting av mat og drikke, andel i %, fordelt på driftsform

	Drives av skolen n= 34	Drives av ekstern person/bedrift n= 16	Drives av kommune/ fylkeskommune n= 24
Under selvkost (under råvarekostnader)	0,0	0,0	0,0
Selvkost (råvarekostnader)	35,3	0,0	45,8
Selvkost + fortjeneste	52,9	81,3	54,2
Gratis	0,0	0,0	0,0
Annen form for prissetting	11,8	18,8	0,0

Svarkategorien "vet ikke" er ikke inkludert = 0 %

Tabell 63. Oversikt over hvilke matvarer som tilbys i kantiner/matboder drevet av skolen selv, andel i %

	n	Daglig	3-4 ganger i uken	1-2 ganger i uken	Sjelden/ aldri	Vet ikke
Fin brødmat (loff, lyse baguetter, ciabatta)	32	62,5	0,0	3,1	34,4	0,0
Grov brødmat (grovt brød/rundstykker/ knekkebrød)	34	97,1	0,0	2,9	0,0	0,0
Frokostblanding/kornblanding/grøt	29	51,7	0,0	27,6	20,7	0,0
Egg og eggeretter	31	61,3	16,1	16,1	6,5	0,0
Lettmargarin eller myk margarin	30	93,3	3,3	0,0	3,3	0,0
Fiskepålegg (makrell, laks, tunfisk, fisk i wraps, fiskekaker)	31	58,1	3,2	19,4	19,4	0,0
Kjøttpålegg	34	94,1	0,0	5,9	0,0	0,0
Ostepålegg	34	91,2	5,9	2,9	0,0	0,0
Syltetøy	30	70,0	3,3	13,3	13,3	0,0
Annet pålegg	27	70,4	14,8	14,8	0,0	0,0
Frukt (hele/skåret opp, som pålegg eller tilbehør)	33	87,9	6,1	6,1	0,0	0,0
Grønnsaker (hele/skåret opp, som pålegg eller i varmrett)	31	74,2	12,9	9,7	3,2	0,0
Salatbar	31	45,2	16,1	29,0	9,7	0,0
Boller/vafler/kaker	33	42,4	6,1	27,3	24,2	0,0
Yoghurt	33	87,9	6,1	3,0	3,0	0,0
Toast/pizza/pølser	31	0,0	0,0	64,5	29,0	6,5
Supper	31	6,5	6,5	61,3	22,6	3,2
Varme fiskeretter (fiskegrateng, fiskesuppe, fiskewok o.l.)	30	3,3	0,0	70,0	23,3	3,3
Andre varme retter (lasagne, pasta, gryteretter)	30	10,0	26,7	56,7	6,7	0,0
Potetgull, snacks, godteri, sjokolade	32	12,5	0,0	3,1	78,1	6,3
Dessertprodukter (risdesserter, geléer/puddinger, kremer/sauser)	32	31,3	0,0	15,6	53,1	0,0
Iskrem	31	29,0	3,2	16,1	48,4	3,2
Annet	17	23,5	11,8	11,8	11,8	41,2

Tabell 64. Oversikt over hvilke drikkevarer som tilbys i kantiner/matboder drevet av skolen selv, andel i %

	n	Daglig	3-4 ganger i uken	1-2 ganger i uken	Sjelden/ aldri	Vet ikke
Vann fra karaffel	30	73,3	0,0	0,0	23,3	3,3
Vann uten smak fra flaske	30	83,3	0,0	0,0	16,7	0,0
Vann med smak fra flaske	29	72,4	0,0	0,0	27,6	0,0
Skummet melk	28	39,3	0,0	0,0	50,0	10,7
Ekstra lett melk	31	54,8	0,0	6,5	32,3	6,5
Lettmelk	32	90,6	0,0	6,3	3,1	0,0
Helmelk	23	26,1	0,0	0,0	60,9	13,0
Smaksatt melk (sjokolademelk, milkshake)	32	87,5	0,0	3,1	6,3	3,1
Juice	34	97,1	2,9	0,0	0,0	0,0
Smoothies	26	19,2	0,0	23,1	50,0	7,7
Brus, saft, iste o.l. med sukker	33	60,6	0,0	3,0	33,3	3,0
Brus, saft, iste o.l. uten sukker	29	48,3	0,0	6,9	41,4	3,4
Iskaffe	33	60,6	3,0	3,0	27,3	6,1
Sportsdrikker	30	30,0	0,0	0,0	60,0	10,0
Varme drikker (te, kaffe, kakao o.l.)	34	97,1	0,0	0,0	2,9	0,0
Annet	15	33,3	0,0	13,3	13,3	40,0

Tabell 65. Oversikt over hvilke matvarer som tilbys i kantiner/matboder drevet av en ekstern privat person/bedrift, andel i %,

	n	Daglig	3-4 ganger i uken	1-2 ganger i uken	Sjelden/ aldri	Vet ikke
Fin brødmat (loff, lyse baguetter, ciabatta)	14	85,7	14,3	0,0	0,0	0,0
Grov brødmat (grovt brød/rundstykker/ knekkebrød)	16	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Frokostblanding/kornblanding/grøt	12	66,7	0,0	8,3	16,7	8,3
Egg og eggeretter	14	35,7	21,4	14,3	28,6	
Lettmargarin eller myk margarin	15	73,3	0,0	6,7	6,7	13,3
Fiskepålegg (makrell, laks, tunfisk, fisk i wraps, fiskekaker)	13	30,8	7,7	23,1	30,8	7,7
Kjøttpålegg	15	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Ostepålegg	15	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Syltetøy	14	42,9	0,0	14,3	28,6	14,3
Annet pålegg	15	73,3	0,0	6,7	6,7	13,3
Frukt (hele/skåret opp, som pålegg eller tilbehør)	15	80,0	0,0	13,3	6,7	0,0
Grønnsaker (hele/skåret opp, som pålegg eller i varmrett)	14	71,4	7,1	7,1	14,3	0,0
Salatbar	15	73,3	6,7	0,0	20,0	0,0
Boller/vafler/kaker	14	42,9	14,3	28,6	14,3	0,0
Yoghurt	16	93,8	0,0	6,3	0,0	0,0
Toast/pizza/pølser	12	25,0	0,0	58,3	16,7	0,0
Supper	15	20,0	0,0	33,3	40,0	6,7
Varme fiskeretter (fiskegrateng, fiskesuppe, fiskewok)	13	7,7	0,0	23,1	53,8	15,4
Andre varme retter (lasagne, pasta, gryteretter)	15	26,7	0,0	40,0	33,3	0,0
Potetgull, snacks, godteri, sjokolade	13	23,1	0,0	0,0	61,5	15,4
Dessertprodukter (risdesserter, geléer/puddinger, kremer/sauser)	13	30,8	0,0	0,0	61,5	7,7
Iskrem	15	46,7	0,0	13,3	26,7	13,3
Annet	7	28,6	0,0	0,0	0,0	71,4

Tabell 66. Oversikt over hvilke drikkevarer som tilbys i kantiner/matboder drevet av en ekstern privat person/bedrift, andel i %

	n	Daglig	3-4 ganger i uken	1-2 ganger i uken	Sjelden/ aldri	Vet ikke
Vann fra karaffel	11	27,3	0,0	0,0	63,6	9,1
Vann uten smak fra flaske	16	93,8	0,0	0,0	6,3	0,0
Vann med smak fra flaske	16	93,8	0,0	0,0	6,3	0,0
Skummet melk	14	35,7	0,0	0,0	64,3	0,0
Ekstra lett melk	13	38,5	0,0	0,0	61,5	0,0
Lettmelk	14	92,9	0,0	0,0	7,1	0,0
Helmelk	11	9,1	0,0	0,0	63,6	27,3
Smaksatt melk (sjokolademelk, milkshake)	16	93,8	6,3	0,0	0,0	0,0
Juice	16	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Smoothies	15	46,7	0,0	13,3	40,0	0,0
Brus, saft, iste o.l. med sukker	16	62,5	0,0	0,0	37,5	0,0
Brus, saft, iste o.l. uten sukker	15	86,7	0,0	0,0	13,3	0,0
Iskaffe	15	86,7	0,0	6,7	6,7	0,0
Sportsdrikker	13	30,8	0,0	0,0	61,5	7,7
Varme drikker (te, kaffe, kakao)	16	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Annet	5	0,0	0,0	0,0	0,0	100,

Tabell 67. Oversikt over hvilke matvarer som tilbys i kantiner/matboder drevet av kommunen/fylkeskommunen, andel i %

	n	Daglig	3-4 ganger i uken	1-2 ganger i uken	Sjelden/ aldri	Vet ikke
Fin brødmat (loff, lyse baguetter, ciabatta)	23	69,6	4,3	17,4	8,7	0,0
Grov brødmat (grovt brød/rundstykker, knekkebrød)	23	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Frokostblanding/kornblanding/grøt	21	57,1	9,5	4,8	28,6	0,0
Egg og eggeretter	23	78,3	8,7	13,0	0,0	0,0
Lettmargarin eller myk margarin	24	95,8	0,0	0,0	4,2	0,0
Fiskepålegg (makrell, laks, tunfisk, fisk i wraps, fiskekaker)	24	54,2	8,3	12,5	25,0	0,0
Kjøttpålegg	24	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Ostepålegg	24	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Syltetøy	23	65,2	4,3	4,3	26,1	0,0
Annet pålegg	21	76,2	4,8	14,3	4,8	0,0
Frukt (hele/skåret opp, som pålegg eller tilbehør)	24	87,5	0,0	8,3	4,2	0,0
Grønnsaker (hele/skåret opp, som pålegg eller i varmrett)	24	79,2	0,0	16,7	4,2	0,0
Salatbar	21	61,9	14,3	14,3	9,5	0,0
Boller/vafler/kaker	24	29,2	8,3	58,3	4,2	0,0
Yoghurt	24	91,7	0,0	0,0	8,3	0,0
Toast/pizza/pølser	23	17,4	8,7	56,5	17,4	0,0
Supper	24	8,3	4,2	54,2	29,2	4,2
Varme fiskeretter (fiskegrateng, fiskesuppe, fiskewok)	24	0,0	12,5	33,3	45,8	8,3
Andre varme retter (lasagne, pasta, gryteretter)	24	29,2	16,7	29,2	25,0	0,0
Potetgull, snacks, godteri, sjokolade	23	17,4	0,0	0,0	60,9	21,7
Dessertprodukter (risdesserter, geléer/puddinger, kremer/sauser)	22	27,3	4,5	9,1	45,5	13,6
Iskrem	23	52,2	0,0	4,3	30,4	13,0
Annet	12	41,7	0,0	8,3	33,3	16,7

Tabell 68. Oversikt over hvilke drikkevarer som tilbys i kantiner/matboder drevet av kommunen/fylkeskommunen, andel i %

	n	Daglig	3-4 ganger i uken	1-2 ganger i uken	Sjelden/ aldri	Vet ikke
Vann fra karaffel	17	70,6	0,0	0,0	29,4	0,0
Vann uten smak fra flaske	23	87,0	0,0	0,0	13,0	0,0
Vann med smak fra flaske	22	86,4	0,0	0,0	13,6	0,0
Skummet melk	14	14,3	0,0	0,0	85,7	0,0
Ekstra lett melk	19	57,9	0,0	0,0	42,1	0,0
Lettmelk	24	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Helmelk	13	23,1	7,7	7,7	61,5	0,0
Smaksatt melk (sjokolademelk, milkshake)	24	91,7	0,0	0,0	8,3	0,0
Juice	24	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Smoothies	21	33,3	9,5	14,3	42,9	0,0
Brus, saft, iste o.l. med sukker	23	60,9	0,0	0,0	30,4	8,7
Brus, saft, iste o.l. uten sukker	23	73,9	0,0	4,3	17,4	4,3
Iskaffe	24	83,3	0,0	0,0	12,5	4,2
Sportsdrikker	19	31,6	0,0	0,0	57,9	10,5
Varme drikker (te, kaffe, kakao)	23	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Annet	10	50,0	0,0	10,0	40,0	0,0

Tabell 69. Oversikt over om ansvarlige for kantinen/matboden har kjennskap til paragraf om måltider i "Forskrift om miljørettet helsevern i barnehager og skoler", andel i % fordelt på driftsform

	Drives av skolen n= 34	Drives av ekstern person/bedrift n= 16	Drives av kommune/ fylkeskommune n= 24
Ja	52,9	50,0	54,2
Nei	14,7	6,3	16,7
Usikker	32,4	43,8	29,2

Tabell 70. Oversikt over om ansvarlige for kantinen/matboden har kjennskap til "Retningslinjer for skolemåltidet", andel i % fordelt på driftsform

	Drives av skolen n= 33	Drives av ekstern person/bedrift n= 16	Drives av kommune/ fylkeskommune n= 23
Ja	57,6	56,3	56,5
Nei	18,2	12,5	13,0
Usikker	24,2	31,3	30,4

Tabell 71. Oversikt over andel (%) som opplever utfordringer/problemer med å følge retningslinjene, fordelt på driftsform

	Drives av skolen n= 19	Drives av ekstern person/bedrift n= 9	Drives av kommune/fylkeskommune n= 13
Ja	36,8	66,7	30,8
Nei	63,2	33,3	69,2

Andeler er beregnet ut i fra de skoler hvor skoleleder kjente til retningslinjene

Tabell 72. Oversikt over om det er definert målsettinger for driften av kantinen/matboden, andel i % fordelt på driftsform

	Drives av skolen n= 34	Drives av ekstern person/bedrift n= 16	Drives av kommune/fylkeskommune n= 23
Ja	73,5	81,3	73,9
Nei	23,5	6,3	17,4
Vet ikke	2,9	12,5	8,7

Tabell 73. Oversikt over om det tas spesielle hensyn til elever med helsetilstander som krever tilpasset kosthold, andel i % fordelt på driftsform

	Drives av skolen n= 34	Drives av ekstern person/bedrift n= 16	Drives av kommune/fylkeskommune n= 24
Tar spesielle hensyn til elever med helsetilstander som krever tilpasset kosthold	76,5	37,5	79,2
	n= 34	n= 16	n=23
Opplever utfordringer knyttet til matvaner til elever med helsetilstander som krever tilpasset kosthold	41,2	6,3	30,4

Tabell 74. Oversikt over om det tas spesielle hensyn til elever med matvaner fra andre kulturer, andel i % fordelt på driftsform

	Drives av skolen	Drives av ekstern person/bedrift	Drives av kommune/fylkeskommune
	n= 33	n= 16	n= 24
Tar spesielle hensyn til elever med matvaner fra andre kulturer	57,6	62,5	79,2
	n= 33	n= 16	n=23
Opplever utfordringer knyttet til matvaner til elever fra andre kulturer	9,1	12,5	8,7

Tabell 75. Oversikt over i hvilken grad ansvarlige for kantinene/matbodene opplever at elever har andre ønsker med hensyn til mat, andel i % fordelt på driftsform

	Drives av skolen	Drives av ekstern person/bedrift	Drives av kommune/fylkeskommune
	n= 34	n= 16	n= 23
I stor grad		0,0	4,3
I ganske stor grad	2,9	0,0	0,0
I verken stor eller liten grad	11,8	31,3	17,4
I ganske liten grad	29,4	18,8	43,5
I liten grad	52,9	50,0	34,8
Vet ikke	2,9	0,0	0,0

Tabell 76. Oversikt over hvilke muligheter elevene har til å gi tilbakemeldinger om tilbudet, andel i % fordelt på driftsform

	Drives av skolen	Drives av ekstern person/bedrift	Drives av kommune/fylkeskommune
	n= 34	n= 16	n= 24
Tas opp i kantineråd/kostgruppe	67,6	50,0	45,8
Skriftlige tilbakemeldinger	35,3	31,3	37,5
Evalueringskjema	2,9	6,3	4,2
Ingen ordning	5,9	12,5	12,5
Vet ikke	0,0	6,3	0,0
Annet	26,5	12,5	29,2

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

Tabell 77. Oversikt over hvordan det tilrettelegges for kompetanseheving av kantinens/matbodens ansatte når det gjelder kosthold og helse, andel i % fordelt på driftsform

	Drives av skolen n= 34	Drives av ekstern person/bedrift n= 16	Drives av kommune/ fylkeskommune n= 24
Ingen tilrettelegging	26,5	31,3	20,8
De ansatte er med i ernæringsforum, kantinerings o.l.	17,6	12,5	20,8
De ansatte deltar på kurs/møter/seminarer om kosthold og helse	55,9	18,8	50,0
Andre former for kompetanseheving av ansatte om kosthold og helse	5,9	50,0	12,5
Annet	14,7	12,5	8,3

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

Tabell 78. Oversikt over hvordan det tilrettelegges for kompetanseheving av kantinens/matbodens ansatte når det gjelder hygiene, andel i % fordelt på driftsform

	Drives av skolen n= 34	Drives av ekstern person/bedrift n= 16	Drives av kommune/ fylkeskommune n= 24
Ingen tilrettelegging	20,6	18,8	12,5
Ansatte deltar på kurs/møter/seminarer om hygiene	58,8	37,5	54,2
Andre former for kompetanseheving av ansatte	14,7	37,5	33,3
Annet	14,7	6,3	4,2

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

Tabell 79. Oversikt over ønskelige former for kompetanseheving av kantinens/matbodens ansatte når det gjelder kosthold og helse og/eller hygiene, andel i % fordelt på driftsform

	Drives av skolen n= 34	Drives av ekstern person/bedrift n= 16	Drives av kommune/ fylkeskommune n= 24
Ønsker ingen former for kompetanseheving	0,0	12,5	4,2
Ønsker materiell/oppskrifter om kosthold og helse for ansatte	47,1	56,3	37,5
Ønsker kurs/møter/seminarer om kosthold og helse for ansatte	70,6	37,5	75,0
Ønsker kurs/møter/seminarer om hygiene	50,0	25,0	33,3
Ønsker informasjonsmateriell for ansatte om hygiene	47,1	31,3	25,0
Annet	5,9	6,3	0,0

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

Tabell 80. Oversikt over om skoler har kantineråd eller folkehelsegruppe, andel i % fordelt på driftsform

	Drives av skolen n= 34	Drives av ekstern person/bedrift n= 16	Drives av kommune/ fylkeskommune n= 24
Ja	32,4	56,3	41,7
Nei	61,8	37,5	37,5
Vet ikke	5,9	6,3	20,8

Tabell 81. Oversikt over hvilke former for hjelpemidler/informasjonsmateriell ansvarlige for kantiner/matboder har kjennskap til, andel i % fordelt på driftsform

	Drives av skolen n= 34	Drives av ekstern person/bedrift n= 16	Drives av kommune/ fylkeskommune n= 24
Brosjyre om Nøkkelhullet	47,1	25,0	58,3
Brosjyren "Små grep, stor forskjell"	11,8	18,8	25,0
Kokebok for alle	32,4	18,8	20,8
Ikke kjent med nevnte hjelpemidler/informasjonsmateriell	38,2	68,8	33,3
Annet	0,0	0,0	4,2

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

Tabell 82. Oversikt over hvilke faktorer ansvarlige for kantinen/matboden mener er de viktigste for hvilke mat- og drikkevarer som tilbys, andel i % fordelt på driftsform

	Drives av skolen n= 34	Drives av ekstern person/bedrift n= 16	Drives av kommune/ fylkeskommune n= 24
Kantinens målsettinger	61,8	25,0	70,8
Føringer lagt av skolen	44,1	56,3	25,0
Fortjeneste	17,6	25,0	20,8
Ønsker fra elevene	88,2	81,3	83,3
Konkurransen fra andre matutvalg i nærheten	20,6	31,3	20,8
Innkjøpsrutiner/råvareleverandører	32,4	12,5	25,0
Lokaler (kjøkkenfasiliteter, lager o.l.)	14,7	25,0	25,0
Vet ikke	0,0	0,0	0,0
Annet	2,9	12,5	4,2

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

Tabell 83. Oversikt over hvilke områder ansvarlige for kantiner/matboder drevet av skolen selv mener det er behov for å forbedre i kantinen/matboden, andel i %

	n	I stor grad ¹	I verken stor eller liten grad	I liten grad ²
Åpningstider for serveringstilbud	33	15,2	6,1	78,8
Lokaler som brukes til spising	34	14,7	8,8	76,5
Mattilbudet	34	20,6	29,4	50,0
Drikketilbudet	34	11,8	29,4	58,9
Spisemiljøet	33	21,2	12,1	66,7

Sammenslåtte kategorier: ¹ "I stor grad" og "i ganske stor grad", ² "i liten grad" og "i ganske liten grad"

Tabell 84. Oversikt over hvilke områder ansvarlige for kantiner/matboder drevet av ekstern person/bedrift mener det er behov for å forbedre i kantinen/matboden, andel i %

	n	I stor grad ¹	I verken stor eller liten grad	I liten grad ²
Åpningstider for serveringstilbud	15	0,0	13,3	86,7
Lokaler som brukes til spising	15	0,0	20,0	80,0
Mattilbudet	15	6,7	40,0	53,3
Drikketilbudet	16	12,5	25,0	62,6
Spisemiljøet	16	12,5	25,0	62,6

Sammenslåtte kategorier: ¹ "I stor grad" og "i ganske stor grad", ² "i liten grad" og "i ganske liten grad"

Tabell 85. Oversikt over hvilke områder ansvarlige for kantiner/matboder drevet av kommunen/fylkeskommunen mener det er behov for å forbedre i kantinen/matboden, andel i %

	n	I stor grad ¹	I verken stor eller liten grad	I liten grad ²
Åpningstider for serveringstilbud	23	8,7	17,4	73,9
Lokaler som brukes til spising	22	27,3	18,2	54,5
Mattilbudet	24	29,1	37,5	33,4
Drikketilbudet	22	22,7	27,3	50,0
Spisemiljøet	21	23,8	28,6	47,6

Sammenslåtte kategorier: ¹ "I stor grad" og "i ganske stor grad", ² "i liten grad" og "i ganske liten grad"

Vedlegg 2: Fylkesvis fordeling

A. Spørreskjema til kontaktlærer

Tabell 86. Fylkesvis rangering på matpakkedekning %-fordeling, Vg1

Plassering	Fylke	Antall klasser (n)	% i gjennomsnitt med matpakke
1.	Nord-Trøndelag	17	66,2
2.	Oppland	13	66,0
3.	Aust-Agder	9	65,7
4.	Vest-Agder	6	65,4
5.	Hordaland	25	62,0
6.	Buskerud	12	60,1
7.	Sør-Trøndelag	13	58,4
8.	Møre og Romsdal	19	57,5
9.	Rogaland	19	55,1
10.	Troms	4	54,5
11.	Akershus	29	54,0
12.	Sogn og Fjordane	12	53,2
13.	Østfold	6	50,3
14.	Oslo	19	46,2
15.	Nordland	19	45,9
15.	Vestfold	6	45,9
16.	Hedmark	4	44,2
16.	Telemark	19	44,2
17.	Finnmark	2	0,0
	TOTALT	253	54,9

Tabell 87. Fylkesvis rangering på matpakkedekning %-fordeling, Vg2

Plassering	Fylke	Antall klasser (n)	% i gjennomsnitt med matpakke
1.	Akershus	18	60,8
2.	Vestfold	6	60,6
3.	Oppland	12	60,0
4.	Troms	3	58,0
5.	Rogaland	14	57,1
6.	Buskerud	7	56,4
7.	Nord-Trøndelag	7	52,0
8.	Oslo	13	50,8
9.	Møre og Romsdal	10	48,4
10.	Sogn og Fjordane	7	47,6
11.	Hordaland	17	46,8
12.	Nordland	21	43,9
12.	Østfold	6	43,9
13.	Vest-Agder	6	40,8
14.	Telemark	11	39,5
15.	Sør-Trøndelag	6	36,1
16.	Aust-Agder	1	35,7
17.	Hedmark	4	34,0
18.	Finnmark	1	0,0
	TOTALT	170	49,6

Tabell 88. Fylkesvis rangering på matpakkedekning %-fordeling, Vg3

Plassering	Fylke	Antall klasser (n)	% i gjennomsnitt med matpakke
1.	Sør-Trøndelag	1	80,0
2.	Hordaland	4	72,9
3.	Buskerud	2	62,3
4.	Aust-Agder	1	57,9
5.	Oslo	2	57,6
6.	Rogaland	6	57,5
7.	Akershus	7	57,1
8.	Nordland	4	55,4
9.	Møre og Romsdal	5	52,9
10.	Vestfold	7	50,2
11.	Oppland	5	44,2
12.	Nord-Trøndelag	4	37,5
13.	Sogn og Fjordane	4	34,5
13.	Hedmark	2	31,0
14.	Finnmark	0	0,0
14.	Telemark	0	0,0
14.	Troms	0	0,0
14.	Vest-Agder	0	0,0
14.	Østfold	0	0,0
	TOTALT	54	52,3

B. Spørreskjema til skoleleder

Tabell 89. Fylkesvis oversikt over mat- og drikketilbud på videregående skoler, andel i %, n=176

	(n)	Kantine/ Matbod	Automater	Frokost- servering	Abonnements- ordninger	Annet
Akershus	14	100,0	64,3	42,9	14,3	7,1
Aust-Agder	2	100,0	50,0	50,0	50,0	50,0
Buskerud	10	90,0	40,0	40,0	20,0	10,0
Finnmark	5	100,0	60,0	60,0	0,0	60,0
Hedmark	7	100,0	57,1	85,7	14,3	14,3
Hordaland	26	88,5	42,3	42,3	11,5	7,7
Møre og Romsdal	7	85,7	71,4	42,9	0,0	14,3
Nordland	9	88,9	44,4	88,9	22,2	22,2
Nord-Trøndelag	8	100,0	50,0	25,0	12,5	37,5
Oppland	9	100,0	33,3	88,9	11,1	33,3
Oslo	13	84,6	61,5	30,8	7,7	0,0
Rogaland	14	92,9	64,3	42,9	21,4	21,4
Sogn og Fjordane	5	100,0	60,0	80,0	0,0	60,0
Sør-Trøndelag	13	100,0	38,5	46,2	0,0	7,7
Telemark	7	100,0	71,4	42,9	14,3	14,3
Troms	8	100,0	50,0	37,5	12,5	12,5
Vest-Agder	6	83,3	50,0	33,3	0,0	33,3
Vestfold	7	85,7	85,7	28,6	0,0	28,6
Østfold	6	83,3	100	66,7	50,0	16,7
TOTALT	176	93,2	55,1	48,9	12,5	18,2

I dette spørsmålet var det mulig å sette flere kryss, derfor er totalen per fylke over 100 %

Tabell 90. Fylkesvis oversikt over tilbud om drikkevann, andel i %, n=176

	(n)	Vask/ spring	Drikke- fontene inne	Drikke- fontene ute	Vann- auto- mater	Fra mugger	Flaske fra automater /kantine	Annet
Akershus	14	35,7	14,3	0,0	85,7	7,1	64,3	7,1
Aust-Agder	2	0,0	50,0	0,0	100,0	50,0	100,0	0,0
Buskerud	10	30,0	10,0	0,0	100,0	0,0	40,0	0,0
Finnmark	5	40,0	0,0	0,0	100,0	0,0	80,0	0,0
Hedmark	7	42,9	28,6	0,0	100,0	42,9	57,1	0,0
Hordaland	26	46,2	23,1	0,0	76,9	19,2	38,5	0,0
Møre og Romsdal	7	85,7	14,3	0,0	100,0	14,3	57,1	0,0
Nordland	9	44,4	22,2	0,0	88,9	55,6	77,8	11,1
Nord-Trøndelag	8	75,0	50,0	25,0	50,0	12,5	50,0	0,0
Oppland	9	66,7	22,2	0,0	66,7	22,2	66,7	0,0
Oslo	13	69,2	38,5	0,0	69,2	7,7	30,8	0,0
Rogaland	14	28,6	21,4	7,1	78,6	28,6	21,4	7,1
Sogn og Fjordane	5	60,0	80,0	0,0	0,0	60,0	60,0	0,0
Sør-Trøndelag	13	38,5	7,7	0,0	84,6	46,2	46,2	0,0
Telemark	7	42,9	14,3	14,3	100,0	0,0	71,4	0,0
Troms	8	75,0	12,5	0,0	100,0	25,0	62,5	0,0
Vest-Agder	6	100,0	33,3	0,0	66,7	16,7	50,0	0,0
Vestfold	7	71,4	42,9	0,0	85,7	28,6	71,4	0,0
Østfold	6	50,0	50,0	0,0	100,0	33,0	66,7	16,7
TOTALT	176	51,7	25,0	2,3	81,3	22,7	52,3	2,3

I dette spørsmålet var det mulig å sette flere kryss, derfor er totalen per fylke over 100 %

Tabell 91. Fylkesvis oversikt over skoleleders vurdering av elevenes tilgang til drikkevann, andel i %, n=175

Fylke	(n)	God ¹	Verken god eller dårlig
Akershus	14	92,8	7,1
Aust-Agder	2	100,0	0,0
Buskerud	10	100,0	0,0
Finnmark	5	80,0	20,0
Hedmark	7	85,7	14,3
Hordaland	25	100,0	0,0
Møre og Romsdal	7	100,0	0,0
Nordland	9	88,9	11,1
Nord-Trøndelag	8	100,0	0,0
Oppland	9	100,0	0,0
Oslo	13	84,7	15,4
Rogaland	14	100,0	0,0
Sogn og Fjordane	5	100,0	0,0
Sør-Trøndelag	13	100,0	0,0
Telemark	7	100,0	0,0
Troms	8	100,0	0,0
Vest-Agder	6	83,3	16,7
Vestfold	7	100,0	0,0
Østfold	6	100,0	0,0
TOTALT	175	96,0	4,0

¹Sammenslåtte kategorier: "svært god" og "god"

Svarkategoriene "dårlig" og "svært dårlig" er ikke inkludert = 0 %

Tabell 92. Fylkesvis oversikt over skoleleders vurdering av kvalitet på drikkevann, andel i %, n=171

Fylke	(n)	God ¹	Verken god eller dårlig
Akershus	14	100,0	0,0
Aust-Agder	2	100,0	0,0
Buskerud	10	100,0	0,0
Finnmark	5	100,0	0,0
Hedmark	7	100,0	0,0
Hordaland	23	100,0	0,0
Møre og Romsdal	7	100,0	0,0
Nordland	9	100,0	0,0
Nord-Trøndelag	8	75,0	25,0
Oppland	9	100,0	0,0
Oslo	12	91,6	8,3
Rogaland	14	100,0	0,0
Sogn og Fjordane	5	100,0	0,0
Sør-Trøndelag	13	100,0	0,0
Telemark	6	100,0	0,0
Troms	8	100,0	0,0
Vest-Agder	6	100,0	0,0
Vestfold	7	100,0	0,0
Østfold	6	100,0	0,0
TOTALT	171	98,2	1,8

¹Sammenslåtte kategorier: "svært god" og "god"

Svarkategoriene "dårlig" og "svært dårlig" er ikke inkludert = 0 %

Tabell 93. Fylkesvis oversikt over hvor elevene vanligvis spiser, andel i %, n=176

	n	Klasse-rommet	Kan-tinen	Gym-salen	Korri-doren	Skolens ute-område	Hjemme	Annet	Vet ikke
Akershus ¹	14	35,7	100,0	0,0	50,0	35,7	0,0	7,1	0,0
Aust-Agder	2	100,0	100,0	0,0	0,0	50,0	0,0	0,0	0,0
Buskerud	10	80,0	100,0	0,0	30,0	40,0	0,0	10,0	0,0
Finnmark	5	100,0	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Hedmark	7	42,9	100,0	0,0	28,6	14,3	0,0	0,0	14,3
Hordaland ²	26	61,5	96,2	0,0	30,8	30,8	0,0	3,8	3,8
Møre og Romsdal	7	71,4	85,7	0,0	0,0	42,9	0,0	14,3	0,0
Nordland	9	88,9	100,0	0,0	66,7	11,1	0,0	11,1	0,0
Nord-Trøndelag	8	75,0	87,5	0,0	0,0	12,5	0,0	25,0	0,0
Oppland	9	66,7	100,0	0,0	22,2	55,6	11,1	0,0	0,0
Oslo	13	30,8	84,6	0,0	61,5	92,3	0,0	7,7	0,0
Rogaland	14	57,1	92,9	0,0	14,3	57,1	0,0	0,0	0,0
Sogn og Fjordane	5	40,0	100,0	0,0	40,0	20,0	0,0	20,0	0,0
Sør-Trøndelag	13	61,5	100,0	0,0	30,8	38,5	0,0	7,7	0,0
Telemark	7	42,9	100,0	0,0	28,6	71,4	0,0	0,0	0,0
Troms	8	50,0	100,0	12,5	12,5	25,0	0,0	0,0	0,0
Vest-Agder	6	50,0	83,3	0,0	33,3	66,7	0,0	16,7	0,0
Vestfold	7	85,7	85,7	0,0	28,6	57,1	0,0	14,3	0,0
Østfold	6	50,0	83,3	0,0	66,7	50,0	0,0	0,0	0,0
TOTALT	176	59,7	94,9	0,6	31,3	41,5	0,6	6,8	1,1

¹"Garderoben": 17,1 og 23,8

Tabell 94. Fylkesvis oversikt over andel (%) skoleledere i videregående skole som har kjennskap til paragraf om måltider i "Forskrift om miljørettet helsevern i barnehager og skoler", n=176

	n	Ja	Nei	Usikker
Akershus	14	57,1	28,6	14,3
Aust-Agder	2	50,0	50,0	0,0
Buskerud	10	60,0	20,0	20,0
Finnmark	5	60,0	0,0	40,0
Hedmark	7	57,1	14,3	28,6
Hordaland	26	57,7	26,9	15,4
Møre og Romsdal	7	42,9	57,1	0,0
Nordland	9	44,4	33,3	22,2
Nord-Trøndelag	8	62,5	25,0	12,5
Oppland	9	55,6	33,3	11,1
Oslo	13	53,8	30,8	15,4
Rogaland	14	71,4	14,3	14,3
Sogn og Fjordane	5	80,0	20,0	0,0
Sør-Trøndelag	13	76,9	23,1	0,0
Telemark	7	71,4	0,0	28,6
Troms	8	37,5	25,0	37,5
Vest-Agder	6	50,0	16,7	33,3
Vestfold	7	71,4	14,3	14,3
Østfold	6	66,7	16,7	16,7
TOTALT	176	59,7	23,9	16,5

Tabell 95. Fylkesvis oversikt over andel (%) skoleledere i videregående skole som har kjennskap til Helsedirektoratets "Retningslinjer for skolemåltidet", andel i %, n=174

	n	Ja	Nei	Usikker
Akershus	14	78,6	14,3	7,1
Aust-Agder	2	50,0	50,0	0,0
Buskerud	10	20,0	40,0	40,0
Finnmark	5	40,0	40,0	20,0
Hedmark	7	42,9	28,6	28,6
Hordaland	26	34,6	42,3	23,1
Møre og Romsdal	7	42,9	57,1	0,0
Nordland	9	55,6	22,2	22,2
Nord-Trøndelag	8	75,0	12,5	12,5
Oppland	8	75,0	12,5	12,5
Oslo	13	30,8	38,5	30,8
Rogaland	14	64,3	14,3	21,4
Sogn og Fjordane	5	40,0	40,0	20,0
Sør-Trøndelag	13	61,5	15,4	23,1
Telemark	7	71,4	0,0	28,6
Troms	8	37,5	37,5	25,0
Vest-Agder	6	16,7	50,0	33,3
Vestfold	6	66,7	33,3	0,0
Østfold	6	33,3	33,3	33,3
TOTALT	174	49,4	29,3	21,3

Tabell 96. Fylkesvis oversikt over andel (%) skoler som har arbeidet aktivt med rammene for skolemåltidet de siste to årene, n=174

	n	Ja	Nei	Vet ikke
Akershus	14	71,4	21,4	7,1
Aust-Agder	2	50,0	50,0	0,0
Buskerud	10	90,0	10,0	0,0
Finnmark	5	80,0	20,0	0,0
Hedmark	7	71,4	14,3	14,3
Hordaland	25	48,0	52,0	0,0
Møre og Romsdal	7	28,6	57,1	14,3
Nordland	9	100,0	0,0	0,0
Nord-Trøndelag	8	62,5	37,5	0,0
Oppland	8	75,0	25,0	0,0
Oslo	13	38,5	53,8	7,7
Rogaland	14	64,3	35,7	0,0
Sogn og Fjordane	5	100,0	0,0	0,0
Sør-Trøndelag	13	69,2	30,8	0,0
Telemark	7	57,1	28,6	14,3
Troms	8	75,0	25,0	0,0
Vest-Agder	6	33,3	50,0	16,7
Vestfold	7	57,1	42,9	0,0
Østfold	6	66,7	33,3	0,0
TOTALT	174	63,8	32,8	3,4

Tabell 97. Fylkesvis oversikt over hva de videregående skolene har gjort for å endre rammene for skolemåltidet, andel i %, n=113

	n	Tid	Lokaler	Kjøkken-fasiliteter	Opprettet kantine/matbod	Endret/utvidet mat-tilbudet	Bedret bemanning, kompetanse samhandling	Annet
Akershus	10	20,0	40,0	40,0	0,0	100,0	60,0	10,0
Aust-Agder	1	100,0	100,0	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Buskerud	9	11,1	77,8	44,4	0,0	88,9	44,4	11,1
Finnmark	4	25,0	50,0	25,0	0,0	75,0	0,0	25,0
Hedmark	5	20,0	40,0	0,0	0,0	100,0	20,0	0,0
Hordaland	13	15,4	38,5	53,8	15,4	69,2	30,8	23,1
Møre og Romsdal	2	0,0	50,0	50,0	0,0	50,0	100,0	0,0
Nordland	9	11,1	22,2	55,6	11,1	100,0	11,1	22,2
Nord-Trøndelag	5	40,0	60,0	40,0	20,0	80,0	20,0	0,0
Oppland	7	14,3	28,6	42,9	14,3	85,7	28,6	14,3
Oslo	5	0,0	20,0	20,0	40,0	60,0	0,0	40,0
Rogaland	9	11,1	33,3	66,7	22,2	88,9	22,2	11,1
Sogn og Fjordane	5	20,0	60,0	60,0	0,0	80,0	20,0	0,0
Sør-Trøndelag	9	33,3	22,2	22,2	22,2	100,0	22,2	0,0
Telemark	4	0,0	25,0	0,0	0,0	100,0	0,0	25,0
Troms	6	50,0	33,3	33,3	0,0	83,3	0,0	0,0
Vest-Agder	2	0,0	50,0	50,0	0,0	100,0	50,0	50,0
Vestfold	4	0,0	50,0	0,0	25,0	50,0	25,0	0,0
Østfold	4	75,0	0,0	25,0	0,0	75,0	25,0	0,0
TOTALT	113	20,4	38,9	38,9	10,6	84,1	25,7	12,4

Andeler er beregnet ut i fra de som svarte "ja" på spørsmål om de hadde jobbet aktivt med rammene for skolemåltidet de siste 2 årene

I dette spørsmålet var det mulig å sette flere kryss, derfor er totalen per fylke over 100 %