




Fokusgrupp
Skolmat och miljön i restaurangen

Maten - kök	1	Maten är god
	2	Maten ser fin ut
	3	Maten har en bra konsistens t ex inte sönderkokt
	4	Varm maten är varm
	5	Drycken är lagom kall
	6	Det finns en variation av maträtter under en månad
	7	Det finns olika maträtter att välja mellan under lunchen
	8	Det finns olika tillbehör som vi kan välja
	9	Det finns tillräckligt med mat så att alla blir mätta
	10	Maten är allergiskyltad
Miljön i restaurangen - skolan	11	Det är lugnt och trevligt i restaurangen
	12	Ljudnivån är bra
	13	Ljuset är bra
	14	Stolarna och borden är bekväma
	15	Det är rent
	16	Kön till maten är kort
	17	Det är lätt att hämta maten och lämna disken
	18	Det är tillräckligt med plats för alla elever
	19	Vi hinner äta i lugn och ro
	20	Skolrestaurangers personal hjälper oss om vi behöver det
	21	Skolrestaurangers personalen är trevlig och hjälpsam
	22	Personal från skolan äter tillsammans med oss
	23	Vi går till restaurangen på de tider som står på vårt schema



Rapport

Grundskoleelevers synpunkter på skolmaten och miljön i restaurangen

Upprättande datum:
2023-01-05

Ansvariga:
Enrique Urra, Serviceförvaltningen
Sara Borrás, Grundskoleförvaltningen
Sonia Tota, Grundskoleförvaltningen

Sammanfattning

I maj 2019 beslutade grundskolenämnden om former för ett långsiktigt arbetssätt för dialog om skolmaten och måltidsmiljön mellan elever, skolrestauranger och skolledning. Arbetssättet är också förankrat hos servicenämnden. Enligt beslutet ska fokusgruppssamtal genomföras med elever jämna år. Berörda skolledare ska samma år erbjudas att samlas i en gemensam fokusgruppsprocess.

Under hösten 2022 har fokusgruppssamtal genomförts på sammanlagt sexton grundskolor och tre grundsärskolor tillhörandes utbildningsområde D. Varje fokusgruppssamtal har bestått av två övningar. I den första övningen ombads eleverna välja ut fem faktorer kopplade till mat och skolrestaurangmiljön som de anser vara de viktigaste för en lyckad skolmåltid. I den andra övningen ombads eleverna bedöma hur väl dessa faktorer stämmer överens med deras egen skola. Det sammanställda resultatet visar följande rangordning och bedömning:

1. *Maten är god*
Denna faktor utsågs som en av de viktigaste faktorerna på 95% av alla skolor. Utav samtliga elever på dessa skolor svarade 35% att detta stämde bra överens med den egna skolan, 45% svarade sådär och 20% svarade dåligt.
2. *Det finns tillräckligt med mat så att alla kan äta sig mätta*
Denna faktor utsågs som en av de viktigaste faktorerna på 58% av alla skolor. Utav samtliga elever på dessa skolor svarade 52% att detta stämde bra överens med den egna skolan, 27% svarade sådär och 21% svarade dåligt.
3. *Det är lugnt och trevligt i restaurangen*
Denna faktor utsågs som en av de viktigaste faktorerna på 47% av alla skolor. Utav samtliga elever på dessa skolor svarade 25% att detta stämde bra överens med den egna skolan, 40% svarade sådär och 35% svarade dåligt.

Utöver ovanstående resultat, som baseras på samtal med elever under fokusgruppssamtalen, har en nyckelfaktor i skolors arbete kring mat och skolrestaurangmiljön kunnat identifieras. Detta handlar om betydelsen av en *väl fungerande konstellation*, det vill säga, en jämbördig och kontinuerlig dialog mellan skolledning, skolrestaurang och elever där var och bidrar med utifrån mandat, kunskap och ansvar. Inom detta ryms även vikten av elevdelaktighet och elevinflytande. Med utgångspunkt i detta föreslås ett antal rekommendationer för det fortsatta arbetet kring skolmat och skolrestaurangmiljö på såväl central som lokal nivå. Dessa rekommendationer inkluderar bland annat ökat arbete med dialog och samarbete mellan såväl skola och skolrestaurang som med elever, samt att fortsatt säkerställa ett tillgänglighetsperspektiv.

Uppdrag och genomförande

Uppdrag

I maj 2019 beslutade grundskolenämnden om former för ett långsiktigt arbetssätt för dialog om skolmaten och måltidsmiljön mellan elever, skolrestauranger och skolledning. Arbetssättet är också förankrat hos servicenämnden. Beslutet ser ut som följande:

- Ett kontinuerligt arbete ska ske ute på alla grundskolor med de lokala företrädarna för skolrestauranger, skolledning och elever. De möts i matråd eller i elevråd beroende på vilken modell som rektor väljer.
- Udda år kommer skolrestauranger och grundskoleförvaltningen gemensamt att genomföra enkäter med spridning både över årskurser och geografiskt.
- Jämna år kommer dels fokusgruppsamtal med elever att genomföras, dels kommer berörda skolledarna erbjudas att samlas i en gemensam fokusgruppsprocess.

Varje läsår har ett nytt utbildningsområde deltagit, antingen i form av enkätundersökningar eller fokusgruppsamtal. Under hösten 2022 har arbetet fortskridit enligt ovanstående planering, och fokusgruppsamtal har genomförts på totalt nitton grundskolor i utbildningsområde D.

Genomförande av fokusgruppsamtal

Kontakt med skolorna

Arbetsgruppen som ansvarar för att planera, genomföra och återkoppla kring enkätundersökningar respektive fokusgruppsamtal på skolorna har tidigare bestått av en projektledare från serviceförvaltningen och en projektledare från grundskoleförvaltningen. Inför hösten 2022 har arbetsgruppen utökats med ytterligare en projektledare från grundskoleförvaltningen, med syftet att komplettera med kompetens inom kommunikativ tillgänglighet. Arbetsgruppens uppdrag har varit att genomföra fokusgruppsamtal på alla grundskolor och grundsärskolor i utbildningsområde D. Fokusgruppsamtalen genomförde mellan 26/9 och 19/12 2022 på följande skolor:

Sexton grundskolor

- | | |
|---------------------|----------------------|
| • Sofielundsskolan | • Möllevångsskolan |
| • Ängslättsskolan | • Toftanässkolan |
| • Karlshögsskolan | • Rönnen resursskola |
| • Gottorpsskolan | • Risebergasskolan |
| • Gullviksskolan | • Mölletoftasskolan |
| • Sundsbrosskolan | • Bäckagårdsskolan |
| • Hermodsdalsskolan | • Bulltoftaskolan |
| • Kirsebergsskolan | • Rönnesskolan |

Tre grundsärskolor:

- Bäckagårdsskolans grundsärskola
- Ängslättsskolans grundsärskola
- Hermodsdalsskolans grundsärskola

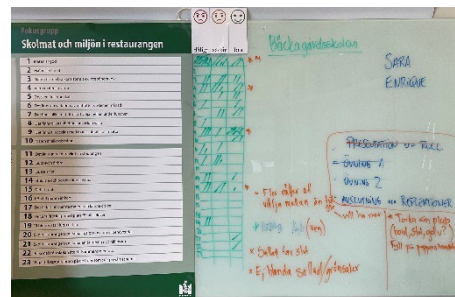
Skolorna informerades om projektets bakgrund och syfte samt fokusgruppsamtalets utformning, deltagare och roller via mejl i början av september 2022. Vidare fick skolorna till uppgift att samla cirka tio elever med spridning i årskurser som hade ett intresse av att representera skolan i detta sammanhang. Som en del i planeringsarbetet hölls även ett informationsmöte med berörda sektionschefer för skolrestauranger. Avslutningsvis ombads skolorna att välja ett datum för fokusgruppsamtalet, boka en ändamålsenlig lokal och utse en kontaktperson för vidare planering.

Fokusgruppsamtal på grundskolorna

I snitt deltog cirka tio elever vid varje fokusgruppsamtal. Utöver elever och projektledare deltog även berörd sektionschef för skolrestaurangen, en representant för skolrestaurangens personal och rektor (eller annan representant från skolledningen). Varje fokusgruppsamtal inleddes med information om samtliga deltagares roller och uppdrag under samtalet. Det förtydligades bland annat att sektionschefen, skolledaren och kökspersonalen hade till uppgift att svara på eventuella frågor. Sektionschefen ansvarade även för att ta anteckningar under samtalet. Eleverna placerades runt ett bord långt fram i rummet, medan övriga deltagare placerades längre bak. Syftet med detta var att

framhäva att eleverna var i fokus under samtalet. Upplägget vid fokusgruppssamtalen på grundskolorna är förankrat i vetenskaplig forskning genom bland annat Bo Edvardssons och David Forsbergs bok *Fokusgruppsmetoden: för framtagning av kvalitetskarta – en handbok om fokusgruppsmetoden i kvalitetsarbete*. Samtalet inleds med att projektledarna visar en affisch med 23 faktorer, fördelade på 10 faktorer kring skolmat och 13 faktorer kring miljö i skolrestaurangen (se Bilaga 1). Faktorerna läses upp högt och det säkerställs att alla elever förstår dess innebörd.

I den första övningen ombads eleverna att individuellt välja ut de fem faktorer som de anser är allra viktigast för en lyckad skolmåltid. Därefter får eleverna motivera sina val och diskutera resultatet. Den andra övningen innebär att eleverna individuellt betygsätter de utvalda faktorerna utifrån hur väl de tycker de stämmer överens med situationen på den egna skolan genom att kryssa i *bra*, *sådär* eller *dåligt*. När eleverna är klara dokumenteras detta på whiteboardtavlan. Efter detta får de motivera sin bedömning och diskutera resultatet.



Varje fokusgruppssamtal genomfördes under en timme på respektive skola. På vissa skolor hade klasserna diskuterat och skrivit ned sina synpunkter och önskemål kring mat och restaurangmiljö inför fokusgruppssamtalen, som därefter lämnades över till projektledarna. Klassernas önskemål överensstämde i stort med de synpunkter som framfördes under fokusgruppssamtalen.

Tillgänglighetsanpassningar

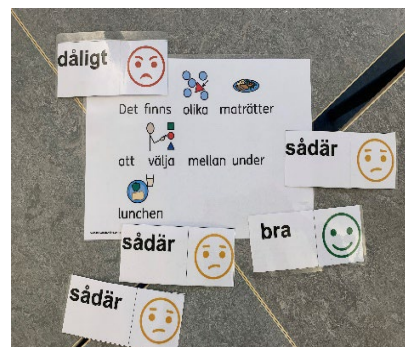
I syftet att öka möjligheten för alla elevers delaktighet har vissa anpassningar gjorts på det befintliga basupplägg som togs fram för fokusgruppssamtalen hösten 2020. Till att börja med har ett medvetet funktionsnedsättningsperspektiv beaktats genom att skolorna, i samband med inbjudan, ombads inkludera elever med funktionsnedsättning i fokusgruppssamtalen på grundskolorna. Vidare har en anpassad version av basupplägget på fokusgruppssamtalen genomförts med elever i grundsärskolor och på resursskola, vilket beskrivs närmare i nästkommande avsnitt.

Vad gäller generella tillgänglighetsanpassningar har faktorerna kring mat och miljö omformulerats inför detta läsår så att de är mer lättlästa, till exempel i form av kortare meningar samt enklare meningsbyggnad och ord. Under samtalet har elever som har haft svårt att läsa frågorna fått hjälp med uppläsning eller förklaringar. En annan generell tillgänglighetsanpassning gäller samtalets andra övning där eleverna ska bedöma faktorerna. Under samtalen som genomfördes hösten 2020 ombads eleverna poängsätta faktorerna. I detta läsårs fokusgruppssamtal har eleverna i stället fått benämna faktorerna som *bra*, *sådär* eller *dåligt* med tillhörande smileys. På så sätt har eleverna kunnat göra en bedömning av faktorerna utan att behöva läsa eller minnas siffrans betydelse.

Fokusgruppssamtal på grundsärskola och resursskola

Inför fokusgruppssamtalen i grundsärskolor och resursskola har basupplägget anpassats genom användning av multimodal AKK (alternativt och kompletterande kommunikation) i form av bilder, och vid behov även tecken. Syftet har varit att öka elevernas möjlighet att delta på sina egna villkor. Den främsta anpassningen har dock varit att begränsa mängden information, då gemensamt för dessa elevgrupper är att det ofta är svårt att ta till sig stora mängder information samtidigt.

I planering av det anpassade upplägget har förutsättningarna setts över i syfte att underlätta förståelsen av kontexten och därmed öka elevernas delaktighet. Eleverna i de anpassade grupperna har fått samma information gällande syftet med samtalen och funktionen hos deltagarna, men med färre ord och enklare meningar. Faktorerna har inte lästs upp, utan i stället har eleverna svarat på en öppen fråga om vad de tycker är viktig med mat respektive miljön i matsituationen. När eleverna nämner en faktor som de bedömer som viktig, har motsvarande skylt tagits fram, med text och bildstöd. Därefter betygsatte eleverna faktorn genom att lägga fram en bild med smiley och texten *bra*, *sådär* eller *dålig*.



Återkoppling

Att återkoppla till eleverna efter fokusgruppssamtalen är av stor betydelse i arbetet med dialog om skolmat och restaurangmiljö. Samtliga skolledningar har, som en del av fokusgruppssamtalet, uppmanats att använda befintliga forum på den egna skolan där mat- och restaurangmiljöfrågor äger rum, till exempel matråd eller elevråd. Efter att fokusgruppssamtalen har genomförts på respektive skola har dess ledning fått en kopia av framtagna affischer med faktorerna om mat och miljö. Syftet med detta är att erbjuda verktyg och material för att inleda och/eller vidareutveckla dialogen med eleverna kring dessa frågor.

Efter återrapportering av uppdraget inför grundskolenämnden och servicenämnden kommer denna rapport förmedlas till samtliga skolledningar. Tanken är att rapporten kan användas som underlag för en fortsatt kontinuerlig dialog mellan skolledningar och ansvariga för restaurangen i skolan och framför allt med eleverna som deltog i fokusgruppssamtal.

Resultat och rekommendationer

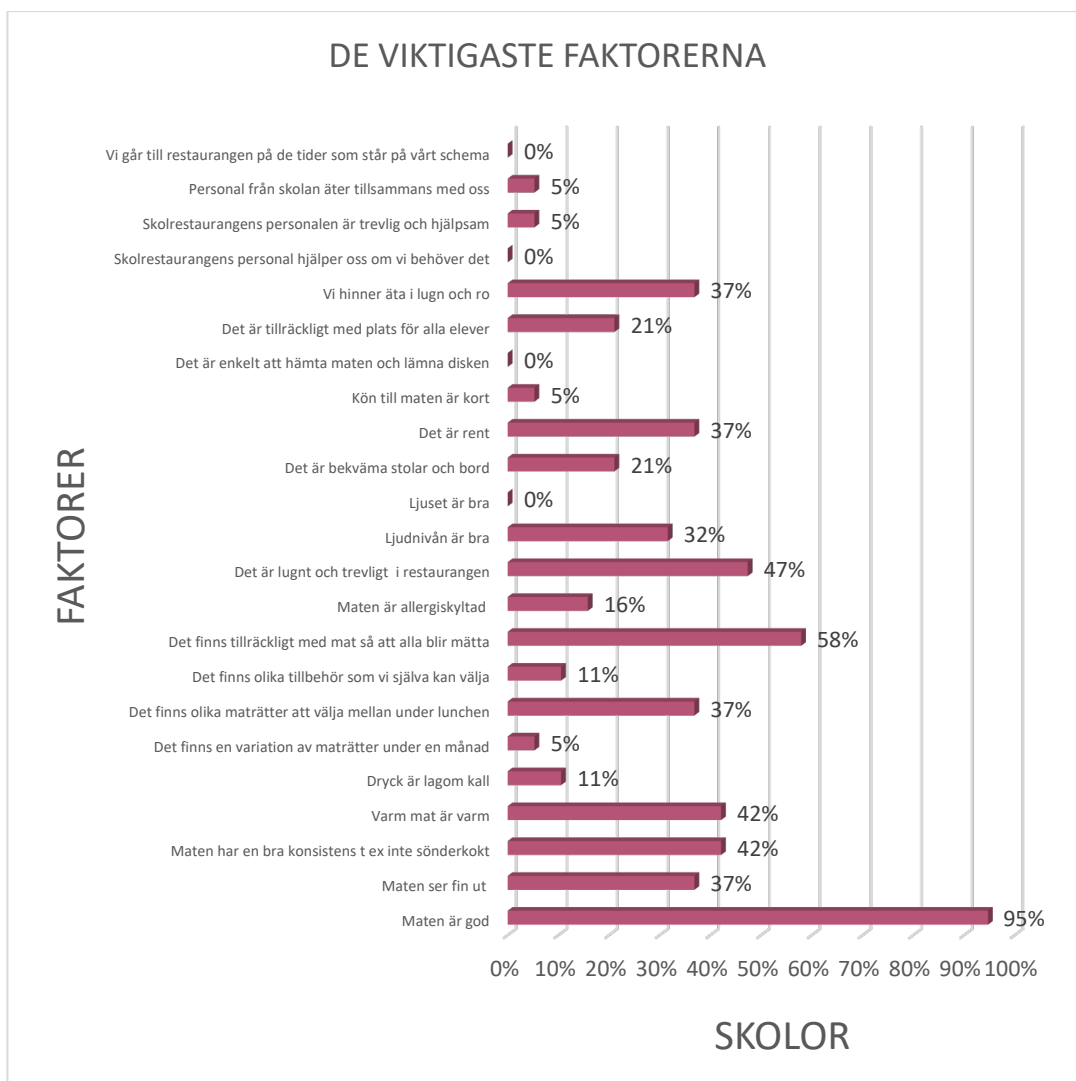
Resultat av fokusgruppssamtal

De viktigaste faktorerna

Fokusgruppssamtalets första övning går ut på att varje elev individuellt ska välja fem faktorer som de bedömer är de allra viktigaste för en lyckad skolmåltid. Eleverna påminns om att de representerar hela skolan, och ombeds därför att inte enbart svara utifrån sig själva utan även sina klasskamrater, i den mån det är möjligt. Eleverna har sammanlagt 23 faktorer att välja mellan, varav 10 avser maten och 13 avser miljön i skolrestaurangen. Efteråt antecknas de faktorer som fått flest röster av eleverna på respektive skola. Nedan presenteras de faktorer som flest skolor har lyft fram som de allra viktigaste.

1. *Maten är god* (95% av alla skolor)
2. *Det finns tillräckligt med mat så att alla kan äta sig mätta* (58% av alla skolor)
3. *Det är lugnt och trevligt i restaurangen* (47% av alla skolor)

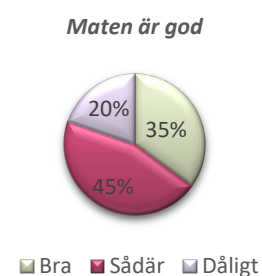
Andra faktorer som ansågs vara bland de allra viktigaste av många skolor (42%) var *Maten har en bra konsistens* och *Varm mat är varm*. Vidare ansåg 37% av skolorna att *Maten ser fin ut*, *Det finns olika maträtter att välja mellan*, *Det är rent* och *Vi hinner att äta i lugn och ro* var särskilt viktiga.



Notera att ovanstående diagram visar *hur många procent av samtliga nitton skolor som lyfte fram respektive faktor som bland de allra viktigaste*. För en mer detaljerad sammanställning av resultaten, se bilaga 2.

Bedömning av de viktigaste faktorerna

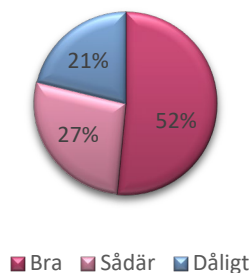
Att *Maten är god* bedömdes som en av de viktigaste faktorerna på 95% av alla skolor. Utav samtliga elever på dessa skolor svarade 35% att detta stämde bra med den egna skolan, 45% svarade att det stämde sådär och 20% svarade att det stämde dåligt. Denna faktor kan tänkas utgöra en samlingsfaktor där även faktorerna *Varm mat är varm* och *Maten har en bra konsistens, t.ex. inte sönderkokt* ingår. Under fokusgruppsamtalen framkom mycket skilda åsikter bland eleverna i dessa frågor.



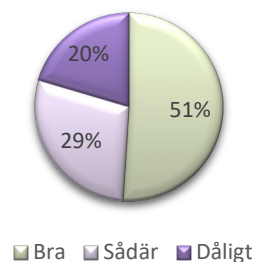
Generellt sett var yngre elever samt elever inom grundsärskola och resursskola mer positiva gentemot hur skolmaten smakar. Bedömning av faktorer kopplade till hur maten smakar föranledde ofta synpunkter och önskemål från eleverna kring såväl olika typer av mat som olika berednings- och tillagningmetoder.

Vidare bedömdes faktorn *Det finns tillräcklig med mat så att alla kan äta sig mätta* som en av de viktigaste faktorerna på 58% av skolorna. 52% av eleverna på dessa skolor svarade att det stämde väl överens med den egna skolan, 27% svarade att det stämde sådär och 21% svarade dåligt. I samtal med eleverna blev det tydligt att en del styckvaror är mer populära och därav riskerar att ta slut om anvisningarna för portionsstorleken inte följs. Detta följdes av en dialog om att visa respekt mot sina klasskamrater och att även ta mat från andra delar av serveringen (till exempel salladsbuffén). I relation till detta diskuterades även skolornas arbete med att minska matsvinn, som generellt sett upplevdes som mycket positivt bland de skolor som aktivt arbetade med det.

Det finns tillräckligt med mat så alla blir mätta



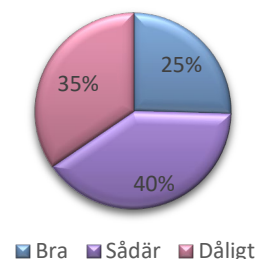
Vi hinner äta i lugn och ro



En annan faktor som bedömdes som en av de viktigaste på många skolor (37%) var att *Vi hinner äta i lugn och ro*. Totalt 51% av eleverna på dessa skolor svarade att detta stämde bra överens med den egna skolan, medan 29% respektive 20% svarade att det stämde sådär respektive dåligt. Denna bedömning, oavsett om den var positiv eller negativ, kopplades ofta till schemasättning. Det handlade till exempel om ifall eleverna hade rast eller lektion direkt innan eller efter lunch, och därmed kände en stress att avsluta måltiden på kort tid.

Avslutningsvis bedömdes *Det är lugnt och trevligt i restaurangen* som en av de viktigaste faktorerna av 47% av skolorna. Totalt 25% av eleverna i dessa skolor svarade att detta stämde bra överens med den egna skolan, medan 40% svarade sådär och 35% svarade dåligt. Inom detta gjordes ofta kopplingar till vuxennärvaro. Eleverna var generellt sett mycket positiva till ökad närvaro av lärare i restaurangen som kan bidra till att sänka ljudnivån och förhindra eventuella konflikter.

Det är lugnt och trevligt i restaurangen



Denna faktor kan även kopplas till faktorn *Det är rent*, som bedömdes som en av de viktigaste faktorerna på 37% av skolorna, varav endast 19% uppgav att det stämde bra på deras skola. I samband med detta fördes ofta diskussioner kring ansvar för städning i skolrestaurangerna. På vissa skolor städar eleverna sin plats efter sig, och på vissa skolor tillämpas "Veckans hjälpare" där ansvaret roteras bland eleverna veckovis.

Övriga synpunkter och önskemål från eleverna

Det finns vissa synpunkter som lyftes under fokusgruppssamtalen som inte är representerade i ovanstående avsnitt bland de enligt skolorna viktigaste faktorerna, men som ändå bör omnämnas. Det gäller bland annat en elevgrupp som entydigt efterfrågade en finare inredning i skolrestaurangen, bland annat i form av mer färger. En annan punkt som diskuterades vid samtliga

skolor var ljudmiljön i skolans restaurang. Denna faktor lyftes även som en av de viktigaste faktorerna på majoriteten av grundskolorna och på resursskolan. Av samtliga elever som valde faktorn *Ljudmiljön är bra* som en av de viktigaste faktorerna svarade 43% att det stämmer dåligt på den egna skolan, 37% att det stämmer sådär och endast 20% att det stämmer bra. Under samtalen framkom det att skolpersonal på olika sätt försöker hantera och åtgärda bekymmer med ljudnivå, oftast med att införa ”tysta minuter”, men även ibland genom att ha en synlig ljudmätare på väggen som byter färg när ljudnivån blir för hög. Det fanns förståelse bland eleverna för dessa åtgärder, men de bedömdes både vara otillräckliga och svåra att efterleva. På en skola ombads eleverna att prata ”med små bokstäver” i restaurangen, vilket sågs som positivt.

Diskussion

En nyckelfaktor i skolornas arbete med mat och miljön i skolans restaurang har identifierats. Detta handlar om betydelsen av en *väl fungerande constellation*, det vill säga, en jämbördig och kontinuerlig dialog mellan skolläda, skolrestaurang och elever där var och bidrar med utifrån mandat, kunskap och ansvar. Inom detta ryms även vikten av elevdelaktighet och elevinflytande. I detta avsnitt diskuteras observationer från samtalen med utgångspunkt i den identifierade nyckelfaktorn och i relation till frågor kring demokrati i skolan, samarbete och engagemang.

Demokrati i skolan

Under genomförandet av fokusgruppssamtalen har en skillnad i elevernas förmåga att vara delaktiga i samtalen kunnat urskiljas. Ibland har detta kunnat härledas till vilken förhandsinformation eleverna hade fått inför själva samtalet, och ibland till vilken erfarenhet de har haft av att delta i liknande demokratiska processer i skolan. En del av de berörda skolorna har ett pågående arbete med matråd, alternativt elevråd med fokus på mat. Dessa matråd organiseras och hanteras på olika sätt och med olika grad av engagemang. Det bör noteras att planering och genomförande av matråd under de senaste åren har påverkats av pandemin.

Man kan dock konstatera att elever på skolor som har ett väl fungerande matråd där *både skol- och kökspersonal deltar utifrån respektive yrkesroll*, tolkade fokusgruppssamtalen som en del av en kontinuerlig dialog kring skolmat och restaurangmiljö. Elever och skolpersonal på dessa skolor lyfte frågor under fokusgruppssamtalet där det fanns en reell möjlighet att påverka, exempelvis gällande ordning- och organisationsfrågor, och visade en god förmåga till diskussion och till att rikta frågorna rätt. Generellt såg dessa skolor att fokusgruppssamtalen kunde leda till konkreta förbättringar. Elever som deltog i samtalen på dessa skolor bestod oftast av en blandning av elever från matrådet och andra elever. Vid enstaka tillfällen var alla med i matrådet. På skolor som inte hade matråd (eller där matråd var mer information än dialog) var även fokusgruppsamtalet svårare att genomföra. Eleverna hade svårare att förstå dess syfte, och därmed även hur deras åsikter och förslag kunde påverka situationen på skolan. Eleverna lyfte frågor som är svårare att påverka, mer under form av allmänt klagomål och de var överlag mindre nöjda. Exempelvis lyfte de att de vill ha ”normal mat”, vilket vid närmare precisering bestod av mycket begränsat antal rätter.

Elevinflytande genom delaktighet är en del av skolans demokratiska uppdrag där elever får lära sig hur demokrati kan fungera i praktiken. I fokusgruppssamtalen blev det tydligt att vissa elever hade fått stöd i detta mer än elever på andra skolor. Faktorerna som användes i samtalen kan vara ett underlag till hur man för en diskussion. Det viktiga är att eleverna får ett reellt inflytande över de aspekter som kan påverkas, så som organisation- och ordningsfrågor, samt maträtter och tillagningsmetoder utifrån de givna ramar som finns. Eleverna behöver även få stöd i att överblicka

andra demokratiska processer, exempelvis nationella och kommunala riktlinjer gällande skolmat, hur är det framtagna och dess syfte. Det blir på så sätt lättare att se sin roll i den demokratiska processen och inom detta vara delaktiga och kunna påverka. Under fokusgruppssamtalet användes en framtagen bild med sin grund i Barnkonventionen (se Bilaga 3) för att förklara för eleverna hur deras idéer, åsikter och förslag kan ha en direkt påverkan på skolmat- och restaurangmiljö på skolan.

Samarbetet mellan skola och skolrestauranger

Bakgrunden till det pågående arbetet med elevers delaktighet och utvärdering av skolmat och miljö i skolans restaurang kan härledas till följande målsättningar respektive riktlinjer i beslutad överenskommelse mellan grundskoleförvaltningen och serviceförvaltningen, daterad 2018-03-26:

- En stad för barn och unga – god och säker mat i en trygg miljö är en viktig del av vardagen för elevers utveckling och skolor med hög kvalitet (s 4).
- En stad för alla – måltidsmiljön ska vara tillgänglig för elever och medarbetare på likvärdiga villkor (s 4).
- Det ska kontinuerligt under varje läsår ske ett samråd, ett forum för dialog kring mat och måltider, mellan elever och skolrestauranger. Rektor på respektive skola är ansvarig för att tillse att samråd sker. Sammankallande till samråd blir enligt överenskommelse mellan företrädare för parterna på respektive skola (s 17).
- Utvärdering av mer omfattande karaktär ska ske efter dialog mellan förvaltningarna kring måltidsfrågorna. Utvärdering kan vara till exempel fokusgrupper eller enkäter för att systematisera elevers synpunkter om skolmaten och måltidsmiljön (s 17).

Skolrestaurangers personal har fokus på matlagningen och serveringen av måltiderna, men även på att bidra till att skapa trygghet och få eleverna känna sig sedda och respekterade i skolrestaurangen. Inom detta bör man även ha i åtanke att restaurangen i skolan är en gemensam arbetsmiljö för skolpersonal och kökspersonal.

Under samtliga fokusgruppssamtal tillfrågades eleverna om de kände igen, eller kunde namnet på, skolans kökspersonal som deltog i samtalet. Elevernas svar varierade i hög grad mellan skolorna. På majoriteten av skolorna kunde eleverna direkt uppge namnet på kökspersonal, oavsett vilken årskurs de tillhörde. På vissa skolor var det dock tydligt att eleverna inte alls kände igen skolans kökspersonal. Dialogen under fokusgruppssamtalen mellan elever och kökspersonal på de skolor där eleverna kände kökspersonalen, handlade inte endast om maten utan även om samarbetet kring gemensamma aktiviteter. Ett exempel på detta var planering och utformning av Halloweenfirande. Det framgick även att elevernas inflytande var högre på de skolor där eleverna har en bra relation med kökspersonalen. Elevernas önskemål kring mat och miljö i skolrestaurangen lyftes i matråd och elevernas roll i gemensamma aktiviteter var tydlig. Det var även tydligt att samtalstonen och kroppsspråket mellan elever och kökspersonal var av god karaktär på de skolor där eleverna kände kökspersonalen. På de skolor där eleverna inte kände igen kökspersonalen noterades en mer negativ ton, och man visade i mindre utsträckning hänsyn och förståelse för den andres synpunkter.

Olika grader av engagemang

I samband med bokning av fokusgruppssamtalen fick samtliga skolledare information om dess syfte, bakgrund och innehåll, samt vad som respektive part ansvarade för inför och under mötet. Bokning av samtalen gick till på så sätt att rektorerna valde datum som passade skolan och övriga deltagare

anpassade sig. Eventuella förhinder kommunicerades mellan parterna på ett smidigt sätt och planerades om. På så sätt inleddes dialog och förberedelserna inför fokusgruppssamtalet redan i samband med bokningstillfället. Detta ses som ett gott exempel på en demokratisk dialog mellan skola och skolrestaurang kring måltidsituationen.

Vad gäller engagemang kopplat till själva fokusgruppssamtalen noterades en skillnad mellan skolorna när det kom till planering och hantering av dessa. Detta gäller såväl skolledningarna som ansvariga inom skolrestaurangerna. Skolledningen ansvarade för att ge eleverna information om fokusgruppssamtalets syfte och innehåll inför mötet. På majoritet av skolorna hade eleverna fått sådan förhandsinformation. Tack vare detta kunde dessa elever särskilja fokusgruppssamtalet från ordinarie matråd eller elevråd. Eleverna var även införstådda med vilka vuxna deltagare som skulle närvara och hur deras schema skulle påverkas av mötet, vilket skapade trygghet hos eleverna. Det var även tydligt att eleverna på dessa skolor såg forumet som ett kommunikationsmedel mellan sig själva, skolpersonal, kökspersonal och politikerna. På de skolor där eleverna fått bristfällig förhandsinformation skedde flera missuppfattningar, bland annat kring att samtalet utgjorde ett matråd eller elevråd, eller att elever till följd av samtalet skulle missa sin lunch. Detta skapade oro under mötet och bidrog till en lägre kvalitet i diskussionen.

Vid genomförandet av fokusgruppssamtalen i grundsärskolorna användes ett anpassat upplägg. Eleverna var delaktiga och intresserade. Trots detta noterades en tveksamhet hos flera vuxna deltagare, från såväl skola som skolrestauranger, till behovet och syftet med samtalet. Det var generellt sett svårare att boka in fokusgruppssamtalen på grundsärskolorna och de vuxna deltagare som förväntades närvara deltog i lägre utsträckning på grundsärskolornas fokusgruppssamtal i jämförelse med grundskolornas fokusgruppssamtal. Vidare fördes inte alltid anteckningar. En förklaring kan vara att många delar av måltidsituationen i grundsärskolan är anpassade utifrån deras behov. Det är dock lika viktigt att inkludera deras synpunkter, så som för alla elever.

En annan punkt som bör lyftas i denna kontext rör restaurangernas lokalmässiga förutsättningar. Även om dessa skiljer sig åt mellan skolorna blev det i samtal med elever tydligt att de inte har avgörande påverkan. En välfungerande konstellation där skolledning, skolrestaurangen och eleverna för en jämbördig dialog påverkar matsituationen och elevernas upplevelse betydligt mer än grundegenskaperna i själva lokalen. Om eleverna är delaktiga och är med att ta fram ordningsregler, exempelvis gällande städning och ljudnivå så efterlevs dessa i större utsträckning och ger inte upphov till missnöje. På skolor med en välfungerande dialog i konstellationen fanns en genomtänkt organisation gällande flödet av elever både till matsalen och under måltiden. Även möbleringen var genomtänkt: det bidrog till en lugnare och trivsammare miljö. På skolor där dialogen i konstellationen inte var lika fungerande var måltidsituationen betydligt stökigare. Konkret kunde det exempelvis innebära att eleverna var tvungna att förflytta sig mellan olika serveringsbord för att hämta vatten och bestick så att de korsade varandra och sprang över restaurangen.

I relation till detta är det även viktigt att nämna engagemang kopplat till Malmö stads vision om hållbar utveckling och skolmat. Hela Malmö stads organisation bär ett gemensamt ansvar för att policyn blir verklighet, och att förmedla kunskap kring denna till eleverna. Detta är särskilt viktigt då de vuxna som arbetar på skolan i elevernas perspektiv är just det: *vuxna som arbetar i skolan*, oavsett om de arbetar i skolrestaurangen eller i klassrummet. Under arbetets gång har viss skillnad i de vuxnas arbete kring policyn noterats. På vissa skolor upplevdes eleverna mer insatta i arbetet kring hantering av skolmat och processer för beslutsfattande, medan elever på andra skolor till viss del saknade denna kunskap. Vidare fanns det några skolledningar som, efter genomfört fokusgruppssamtal, visat intresse för fortsatt stöd i arbetet med dessa frågor. Detta gäller i synnerhet skolor som inte tidigare har haft matråd eller liknande forum för att på ett systematiskt och demokratiskt sätt arbeta med frågor kring mat och restaurangmiljö.

Sammanfattande slutsatser

Under arbetets gång har en rad skillnader mellan skolorna identifierats vad gäller deras arbete kring skolmat och restaurangmiljö. Detta inkluderar arbete med matråd/elevråd, samarbete mellan skola och skolrestaurang, samt olika nivåer av engagemang för dessa frågor hos såväl elever som skolledning och personal inom skolans restaurang. De lokaler som används som restauranger i skolan skiljer sig också åt, även om det har kunnat konstateras att organisering och gemensam problemlösning påverkar mer än lokalernas förutsättningar. Trots dessa skillnader kan det konstateras att majoriteten av de skolor som har deltagit i fokusgruppsamtal under detta läsår bedriver någon form av utvecklingsarbete kopplat till skolmat och miljön i skolrestaurangen. I detta avsnitt presenteras dragna slutsatser utifrån skolornas arbete med dessa frågor, genomförda fokusgruppsamtal under hösten 2022 samt samarbetet mellan grundskoleförvaltningen och serviceförvaltningen.

Då ansvaret för skolmaten delas mellan skolledningen och ansvariga för skolrestaurangen är en välfungerande dialog i konstellationen där även eleverna är delaktiga av största vikt för att förbättra måltidsupplevelsen. Alla frågor som berörs i samtalet behöver ett gott och agilt samarbete mellan parterna. I detta har vissa skillnader mellan skolorna kunnat konstateras. En viktig slutsats är därav behovet av fortsatt arbete för att utveckla såväl samarbetet mellan skolledning och ansvariga för skolrestaurangen, som den demokratiska dialogen i dessa frågor. Vad gäller det sistnämnda handlar detta mer konkret om fungerande elevråd eller matråd där eleverna på ett kontinuerligt sätt är med och påverkar organisationen kring skolmåltiden och miljön i restaurangen. Detta arbetssätt leder bland annat till att ordningsreglerna i större mån efterlevs och accepteras av eleverna. Ett annat exempel är dialog kring mat och matsvinn, vilket genom den demokratiska dialogen blir en gemensam angelägenhet som eleverna är med och hittar lösningar på.

I en sammanfattning av dragna slutsatser är det även av stor vikt att nämna de anpassningar som har gjorts av det befintliga basupplägget inför detta läsårs fokusgruppsamtal. Detta inkluderar såväl de generella tillgänglighetsanpassningarna som det anpassade upplägget för fokusgruppsamtal på grundsärskolorna och resursskolan. Dessa förändringar har kunnat säkerställa alla elevers möjlighet till delaktighet och inflytande. En observation och potentiell lärdom som bör lyftas i relation till detta är att det anpassade upplägget eventuellt även bör användas med grupper med yngre elever, då basupplägget är allra bäst anpassat för äldre elever (från mellanstadiet och uppåt).

Hittills har fyra (av totalt fem) utbildningsområden inom grundskoleförvaltningen deltagit i undersökningar, antingen i form av enkätundersökningar eller fokusgruppsamtal. Detta innebär att endast ett utbildningsområde återstår. Det finns således ett behov av att se över det fortsatta arbetssättet för dialog om skolmaten och måltidsmiljön mellan elever, skolrestaurang och skolledning. Syftet med detta är att förbättra arbetssättet och ta vara på den kunskap som har inhämtats från dialog med elever i fokusgruppsamtal och enkätundersökningar sedan 2019. Enligt den nuvarande modellen fokuserar arbetet på ett nytt utbildningsområde varje läsår, vilket innebär att respektive skola endast kan delta i undersökningar var femte år. Under denna omgång har vissa skolor, som inte tillhör utbildningsområdet som är i fokus innevarande läsår, uttryckt intresse av att delta i fokusgruppsamtal, eller att få stöd i arbetet med att initiera och/eller utveckla matråd på skolan. Under genomförande av fokusgruppsamtalen har det även konstaterats att skolor har kommit olika långt i sitt utvecklingsarbete kopplat till matråd eller andra forum där skolmat och restaurangmiljö lyfts. Mot bakgrund av detta bör behovet av att arbeta med dessa frågor mer övergripande alternativt rikta in sig på skolor utifrån behov och intresse, undersökas vidare.

Rekommendationer

- Att fortsätta utveckla det lokala samarbetet mellan skolledning och ansvariga för skolrestaurangen, där var och en bidrar med utifrån mandat, kunskap och ansvar. Detta skapar förutsättningar för ett kontinuerligt och strukturerat utvecklingsarbete tillsammans med eleverna.
- Att ur ett huvudmannaperspektiv stödja skolorna i arbetet att uppnå en välfungerande konstellation i form av en jämbördig och kontinuerlig dialog mellan skolledning, skolrestaurang och elever, då detta bedöms avgörande för att förbättra måltidsupplevelsen.
- Att säkerställa ett tillgänglighetsperspektiv genom att även fortsättningsvis inkludera elever med funktionsnedsättningar, såväl i grundskolan som i grundsärskolan.
- Att se över det fortsatta arbetssättet för dialog om skolmaten och måltidsmiljön mellan elever, skolrestauranger och skolledning och inom ramen för ett nytt uppdrag ta fram ett förslag, i syfte att förbättra arbetssättet och ta tillvara på den kunskap som har inhämtats från dialog med elever i fokusgruppsamtal och enkätundersökningar sedan 2019.

Bilagor

- Bilaga 1. Underlag vid fokusgruppsamtal
- Bilaga 2. Sammanställning av data
- Bilaga 3. Illustration till eleverna

Bilaga 1. Underlag vid fokusgruppssamtal

Fokusgrupp

Skolmat och miljön i restaurangen

Maten - kök

- 1** Maten är god
- 2** Maten ser fin ut
- 3** Maten har en bra konsistens t ex inte sönderkokt
- 4** Varm maten är varm
- 5** Drycken är lagom kall
- 6** Det finns en variation av maträtter under en månad
- 7** Det finns olika maträtter att välja mellan under lunchen
- 8** Det finns olika tillbehör som vi kan välja
- 9** Det finns tillräckligt med mat så att alla blir mätta
- 10** Maten är allergiskyltad

Miljön i restaurangen - skolan

- 11** Det är lugnt och trevligt i restaurangen
- 12** Ljudnivån är bra
- 13** Ljuset är bra
- 14** Stolarna och borden är bekväma
- 15** Det är rent
- 16** Kön till maten är kort
- 17** Det är lätt att hämta maten och lämna disken
- 18** Det är tillräckligt med plats för alla elever
- 19** Vi hinner äta i lugn och ro
- 20** Skolrestaurangers personal hjälper oss om vi behöver det
- 21** Skolrestaurangers personalen är trevlig och hjälpsam
- 22** Personal från skolan äter tillsammans med oss
- 23** Vi går till restaurangen på de tider som står på vårt schema

Nedanstående tabell visar elevernas bedömning av de faktorerna som de lyft fram som viktigaste i relation till hur det fungerar på den egna skolan. Siffrorna avser antal elever. Procentsatserna som presenteras till höger i tabellen visar således hur många procent av eleverna som tycker att faktorn stämmer bra / sådär / dåligt överens med deras skola. Notera att beräkningen endast inkluderar elever på de skolor som lyft faktorn i fråga som en av de allra viktigaste.

Tabell: Bedömning av faktorerna

FAKTORER	Sofielundsskolan	Ängslättsskolan	Karlehögsskolan	Gottorpsskolan	Gullviksskolan	Sundsbroskolan	Hermodsdalsskolan	Kirsebergsskolan	Mölevångsskolan	Toftanässkolan	Rönnen resursskola	Risebergsskolan	Bäckagårdsskolan	Mölletoftaskolan	Bulltoftaskolan*	Rönnensskolan	Hermodsdalsskolan GRS	Ängslättsskolan GRS	Bäckagårdsskolan GRS	Antal elever	Procent
1. Maten är god	7	12	5	8	9	9	8	12	7	6	3	7	14	8		6	6	5	5	137	100%
<i>Bra</i>	2	1	4	3	2	1	1	8	1	0	1	2	2	6		2	5	5	2	48	35%
<i>Sådär</i>	4	9	1	3	3	5	7	4	6	5	0	4	4	2		4	1	0	0	62	45%
<i>Dåligt</i>	1	2	0	2	4	3	0	0	0	1	2	1	8	0		0	0	0	3	27	20%
2. Maten ser fin ut	5	1	0	3	1	4	2	3	3	3	3	4	0	3		5	6	0	5	51	100%
<i>Bra</i>	3	0	0	0	0	0	1	2	0	2	3	0	0	2		0	6	0	5	24	47%
<i>Sådär</i>	2	0	0	2	0	3	1	1	1	1	0	2	0	1		5	0	0	0	19	37%
<i>Dåligt</i>	0	1	0	1	1	1	0	0	2	0	0	2	0	0		0	0	0	0	8	16%
3. Maten har en bra konsistens t ex inte sönderkockt	2	5	2	4	1	3	3	6	5	2	3	5	6	2		2	0	0	0	51	100%
<i>Bra</i>	0	0	0	2	0	1	1	3	2	1	3	4	2	2		0	0	0	0	21	41%
<i>Sådär</i>	2	4	2	1	1	2	2	3	2	1	0	1	2	0		1	0	0	0	24	47%
<i>Dåligt</i>	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	2	0		1	0	0	0	6	12%
4. Varm mat är varm	5	5	0	0	5	2	6	4	3	5	0	5	7	3		1	0	0	0	51	100%
<i>Bra</i>	0	1	0	0	2	1	5	3	1	5	0	3	2	3		0	0	0	0	26	51%
<i>Sådär</i>	4	4	0	0	3	1	1	1	2	0	0	0	3	0		0	0	0	0	19	37%
<i>Dåligt</i>	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0		1	0	0	0	6	12%

5. Dryck är lagom kall	4	1	4	1	2	0	0	3	0	2	0	1	3	2	0	0	0	0	23	100%
<i>Bra</i>	2	1	3	0	1	0	0	3	0	2	0	0	2	2	0	0	0	0	16	70%
<i>Sådär</i>	2	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	6	26%
<i>Dåligt</i>	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	4%
6. Det finns en variation av maträtter under en månad	2	2	1	3	1	1	1	1	3	3	0	1	2	0	1	0	0	0	22	100%
<i>Bra</i>	1	0	1	1	0	0	1	1	0	2	0	1	1	0	0	0	0	0	9	41%
<i>Sådär</i>	0	1	0	1	1	1	0	0	3	1	0	0	0	0	1	0	0	0	9	41%
<i>Dåligt</i>	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	4	18%
7. Det finns olika maträtter att välja mellan under lunchen	2	4	1	3	5	4	3	2	3	1	0	2	4	0	0	6	0	5	45	100%
<i>Bra</i>	1	0	0	0	0	1	2	0	0	1	0	1	2	0	0	6	0	1	15	33%
<i>Sådär</i>	1	4	1	3	3	2	1	1	2	0	0	1	2	0	0	0	0	3	24	53%
<i>Dåligt</i>	0	0	0	0	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	6	13%
8. Det finns olika tillbehör som vi själva kan välja	3	1	1	1	2	0	0	3	0	1	0	2	1	0	1	0	0	0	16	100%
<i>Bra</i>	2	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	5	31%
<i>Sådär</i>	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	5	31%
<i>Dåligt</i>	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	6	38%
9. Det finns tillräckligt med mat så att alla blir mätta	5	5	4	3	5	2	3	3	5	3	3	3	9	1	1	6	5	0	66	100%
<i>Bra</i>	2	1	3	0	1	0	1	3	2	3	0	2	5	1	0	6	4	0	34	52%
<i>Sådär</i>	1	2	1	3	0	2	2	0	2	0	2	0	1	0	1	0	1	0	18	27%
<i>Dåligt</i>	2	2	0	0	4	0	0	0	1	0	1	1	3	0	0	0	0	0	14	21%
10. Maten är allergiskyltad	1	2	1	3	0	1	0	3	1	4	0	2	2	0	1	0	0	0	21	100%
<i>Bra</i>	1	1	1	1	0	1	0	3	1	4	0	1	2	0	1	0	0	0	17	81%
<i>Sådär</i>	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	3	14%
<i>Dåligt</i>	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	5%
11. Det är lugnt och trevligt i restaurangen	0	2	4	2	2	3	3	8	4	4	3	2	3	1	4	0	5	5	55	100%
<i>Bra</i>	0	0	0	0	0	0	1	2	0	1	0	0	0	0	0	0	5	5	14	25%
<i>Sådär</i>	0	0	2	2	1	2	1	1	3	2	1	1	1	1	4	0	0	0	22	40%
<i>Dåligt</i>	0	2	2	0	1	1	1	5	1	1	2	1	2	0	0	0	0	0	19	35%
12. Ljudnivån är bra	0	1	3	0	2	3	2	2	4	4	3	2	4	4	1	6	5	0	46	100%
<i>Bra</i>	0	0	0	0	0	2	1	0	0	1	0	0	0	3	0	2	0	0	9	20%
<i>Sådär</i>	0	0	1	0	0	1	1	0	2	2	1	1	3	0	0	2	3	0	17	37%
<i>Dåligt</i>	0	1	2	0	2	0	0	2	2	1	2	1	1	1	1	2	2	0	20	43%

13. Ljuset är bra	1	0	2	0	0	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	7	100%
<i>Bra</i>	1	0	2	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	6	86%
<i>Sådär</i>	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	14%
<i>Dåligt</i>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%
14. Stolorna och borden är bekväma	1	0	1	1	4	4	3	3	2	2	0	3	3	1	1	0	0	0	29	100%
<i>Bra</i>	1	0	0	0	1	0	2	0	0	2	0	2	1	1	0	0	0	0	10	34%
<i>Sådär</i>	0	0	0	0	1	2	0	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	28%
<i>Dåligt</i>	0	0	1	1	2	2	1	0	0	0	0	1	2	0	1	0	0	0	11	38%
15. Det är rent	3	3	1	4	3	7	2	4	4	7	3	5	5	1	4	6	0	0	62	100%
<i>Bra</i>	0	1	0	0	0	2	0	2	0	0	0	1	1	1	2	2	0	0	12	19%
<i>Sådär</i>	3	2	0	3	2	2	2	0	3	6	0	3	2	0	2	2	0	0	32	52%
<i>Dåligt</i>	0	0	1	1	1	3	0	2	1	1	3	1	2	0	0	2	0	0	18	29%
16. Kön till maten är kort	1	0	1	0	1	1	1	0	0	4	0	2	0	1	0	0	0	0	12	100%
<i>Bra</i>	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	2	17%
<i>Sådär</i>	1	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	5	42%
<i>Dåligt</i>	0	0	0	0	0	1	0	0	0	3	0	1	0	0	0	0	0	0	5	42%
17. Det är enkelt att hämta maten och lämna disken	1	1	0	0	1	0	1	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	7	100%
<i>Bra</i>	0	1	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	4	57%
<i>Sådär</i>	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	29%
<i>Dåligt</i>	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	14%
18. Det är tillräckligt med plats för alla elever	1	1	4	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	14	100%
<i>Bra</i>	1	0	3	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	50%
<i>Sådär</i>	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	6	43%
<i>Dåligt</i>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	7%
19. Vi hinner äta i lugn och ro	0	1	2	3	5	1	1	6	0	1	3	4	2	4	5	6	5	0	49	100%
<i>Bra</i>	0	0	1	1	0	1	0	1	0	0	3	2	0	4	1	6	5	0	25	51%
<i>Sådär</i>	0	1	1	0	4	0	1	4	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	14	29%
<i>Dåligt</i>	0	0	0	2	1	0	0	1	0	0	0	1	2	0	3	0	0	0	10	20%
20. Skolrestaurangens personal hjälper oss om vi behöver det	1	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	6	100%
<i>Bra</i>	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	4	67%
<i>Sådär</i>	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	33%
<i>Dåligt</i>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%
21. Skolrestaurangens personalen är trevlig och hjälpsam	2	2	2	0	0	4	0	0	0	0	0	0	1	0	2	0	0	0	13	100%

<i>Bra</i>	1	1	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2	0	0	8	62%
<i>Sådär</i>	1	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	23%
<i>Dåligt</i>	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	15%
22. Personal från skolan äter tillsammans med oss	2	2	0	1	1	0	1	5	0	0	0	0	1	1	0	0	0	14	100%	
<i>Bra</i>	1	2	0	0	1	0	1	5	0	0	0	0	1	1	0	0	0	12	86%	
<i>Sådär</i>	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	14%	
<i>Dåligt</i>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	
23. Vi går till restaurangen på de tider som står på schemat	1	0	1	2	0	0	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	100%	
<i>Bra</i>	1	0	1	2	0	0	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	89%	
<i>Sådär</i>	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	11%	
<i>Dåligt</i>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	

*Under fokusgruppsamtalet på Bulltoftaskolan deltog ett större antal elever än vad som efterfrågades i samband med förhandsinformationen till skolorna. Resultatet av detta var att ett modifierat upplägg genomfördes. Detta ledde också till att förutsättningar för att anteckna samtliga elevers röster och bedömningar saknades.

Bilaga 3. Illustration till eleverna

