

## MØTEINNKALLING

---

**Utvalg:** FORMANNSKAPET  
**Møtested:** Kommunestyresalen  
**Møtedato:** 10.05.2016      **Tid:** 18:00

---

Eventuelt forfall meldes til tlf. 78 78 20 00  
Varamedlemmer møter etter nærmere avtale.

Finnmark Fylkeskommune og Finnmark idrettskrets vil fra kl. 1800 – 1900 informere om ”Regionalt handlingsprogram for idrett, fysisk aktivitet og friluftsliv 2016 – 2020”.

Ordfører informerer om kommende generalforsamlinger.

Halvårig avtalefestet evaluerings- og utviklingssamtale mellom formannskapet og rådmannen.

### SAKSLISTE

<b>Saksnr.</b>	<b>Arkivsaksnr.</b>	<b>Tittel</b>
12/16	16/241	<b>SØKNAD OM KULTURMIDLER VÅREN 2016</b>
13/16	16/248	<b>TILSKUDD TIL POLITISKE PARTIER</b>
14/16	16/265	<b>KANTINEORDNING VED BERLEVÅG SKOLE</b>

Berlevåg 3/5-16

Rolf Laupstad  
Ordfører

**SØKNAD OM KULTURMIDLER VÅREN 2016**

---

Saksbehandler: Siv Efraimsen	Arkiv: 223 C00
Arkivsaksnr.: 16/241	
<b>Saksnr.: Utvalg</b>	<b>Møtedato</b>
12/16 Formannskapet	10.05.2016

---

**Innstilling:**

Saken legges fram uten innstilling.

**Saksutredning:**

Etter statuttene for tildeling av kulturmidler skal det tildeles kulturmidler 2 ganger i året med søknadsfrist 1. april og 1. september.

Ved søknadsfristens utløp 1. april 2016 har vi mottatt 3 søknader på til sammen kr 49 500,-.

Det gjenstår kr 142 500,- på fondet for tildeling av kulturmidler.

**Vedlegg:**

Statutter for tildeling av kulturmidler  
Oversikt over søknader



**BERLEVÅG KOMMUNE**

## **STATUTTER FOR TILDELING AV KULTURMIDLER**

Det opprettes følgende reglement for tildeling av kulturmidler i Berlevåg kommune.

Frivillige organisasjoner og enkeltpersoner innen følgende områder:

- Idrett og friluftsliv
- Allment kulturarbeid (sang, musikk, dans, teater, kunst m.m.)
- Øvrige kulturformål

Støtte gis fortrinnsvis til organisasjoner og enkeltpersoner som er hjemmehørende i Berlevåg.

**Berlevåg kommune vil prioritere søknader fra de som driver med aktiviteter som utløser aktiviteter utover egenaktivitet og som er for:**

- Barn og ungdom
- Funksjonshemmede
- Eldre
- Svake grupper

### **Formål med tjenesten**

De frivillige organisasjonene er en av Berlevåg kommunes viktigste ressurs for å nå kulturpolitiske mål.

**Støtte til kulturarbeid har som målsetting:**

- Å styrke og kvalitetsutvikle den allsidige og kulturelle egenaktiviteten ut fra egne forutsetninger og interesser
- Å styrke fellesskap og kvalitet i lokalmiljøet
- Å stimulere til utvikling av nye ideer, samarbeid og et aktivt og mangfoldig kulturliv i lokalmiljøet
- Å gi alle anledning til å oppleve kunst og kulturverdier skapt av andre, profesjonelle og ikke profesjonelle

**Følgende kriterier legges til grunn for tildelingen:**

- Søknad må foreligge på forhånd
- Aktiviteter
- Prosjektet skal ha en prosjektbeskrivelse som skal si noe om bakgrunn for tiltaket, initiativtaker/ansvarlig, finansiering og omfang av tiltaket

- Godkjent regnskap og årsmelding for siste år, samt budsjett for inneværende år

**Hva kreves for å motta tjenesten:**

For å være berettiget til støtte må de frivillige organisasjonene og enkeltpersoners målsetting være:

- Ha en viss kontinuitet i sin kulturvirksomhet
- At ethvert tiltak/arrangement i utgangspunktet er åpent for alle
- Å drive utadrettet og aktivitetsfremmende kulturarbeid, eller å ha tilsvarende kulturtiltak på programmet

Det kan gis inntil kr 20 000,- til lag og foreninger og inntil kr 20 000,- til enkeltpersoner.

Søknadsfrist: 1. april og 1. september

Om midlene ikke blir benyttet slik det er søkt om, vil kommunen kunne kreve midlene tilbakebetalt.

## SØKNADER PÅ KULTURMIDLER 1. APRIL 2016

Navn på søker:	Formål: Rest 142 500,-	Søkt om kr:	Søknad må foreligge på forhånd:	Prosjekt-beskrivelse:	Godkjent regnskap/ årsmelding/ budsjett:	Vedtak:
Badmintongruppa	Treningssamling i Berlevåg med landslagtrener Delfinansiering ved innkjøp av dommerstoler	20 000,-	X	X	X	
BT&IF	15 stk batteridrevne leddlyslamper Leker som skaper aktivitet for barn Stor dørmatte	9 500,-	X	X	X	
Kvitbrakka	Artist in Residens – barneaktivitet Reise og opphold Opplegg og materiell rundt arrangementet	20 000,-	X	X		

**TILSKUDD TIL POLITISKE PARTIER**

---

Saksbehandler:	Siv Efraimsen	Arkiv: 243
Arkivsaksnr.:	16/248	
<b>Saksnr.:</b>	<b>Utvalg</b>	<b>Møtedato</b>
13/16	Formannskapet	10.05.2016
/	Kommunestyret	

---

**Innstilling:**

Tilskudd til politiske partier som er representert i kommunestyret gjeninnføres.

1. Det ytes kr 5 000,- pr. liste i kommunestyret
2. Det ytes kr 2 500,- pr. medlem i kommunestyret

Ordningen trer i kraft fra 01.01.2016.

Godtgjørelsene ytes til de listene som ble representert ved konstituering av kommunestyret 06.10.15.

Utgiften for 2016 dekkes ved budsjettregulering og innarbeides i kommende planperiode i årsbudsjett og økonomiplan.

**Saksutredning:**

Fjerning av ordningen med kommunalt tilskudd til politiske partier får negativt utfall i forhold til lokalpolitisk arbeid.

**Bakgrunn:**

I budsjettprosessen for årsbudsjett 2012 og økonomiplan 2012-2015 ble tilskudd til politiske partier fjernet.

**Vurdering:****Vedlegg:**

Ingen.

**KANTINEORDNING VED BERLEVÅG SKOLE**

Saksbehandler: Kenneth Hammari  
 Arkivsaksnr.: 16/265

Arkiv: B44

**Saksnr.: Utvalg**

14/16 Formannskapet  
 / Kommunestyret

**Møtedato**

10.05.2016

**Innstilling:**

1. Det innføres en pøveordning med skolekantine ved Berlevåg skole for skoleåret 2016/2017.
2. Ordningen forutsettes å være selvfinansierende.
3. Under prøveperioden forutsettes avtale med NAV om personale til å betjene kantinen.
4. Det bevilges inntil kr 50.000 for kjøp av nødvendig inventar og utstyr. Utgiften dekkes ved bruk av disposisjonsfondet.

**Saksutredning:**Antall elever og ansatte:

I januar 2016 bestod elevtallet ved Berlevåg skole på totalt 88 elever med følgende fordeling:

- 1. – 4.trinn: 28 elever
- 5. – 7.trinn: 23 elever
- 8. – 10.trinn: 37 elever

Det er 23 lærere / assistenter. Det er også 3 renholdere, 1 sekretær og 1 vaktmester. Videre er det totalt 8 elever ved LOSA avdelingen i Berlevåg. Selv om det største behovet for en kantine kanskje er blant ungdom, skapes gode matvaner tidlig. Med det totale elevtallet i Berlevåg, inkludert LOSA, ligger det til rette for å kunne gi et kantinetilbud for alle. Tilbudet burde også gjelde for de ansatte.

Folkehelseperspektiv:

For mange elever utgjør måltider i løpet av en skoledag en vesentlig del av deres daglige inntak av mat og drikke, enten maten er medbrakt eller blir servert. Mat og måltider i skolehverdagen har derfor stor betydning for elevenes kosthold og matvaner, og dermed helse. Velorganiserte måltider og gode opplevelser rundt dette betyr mye for trivsel og kan bidra til et godt læringsmiljø. I et folkehelseperspektiv må målet være å bidra til at elevene sikres gode rammer for måltidene og ernæringsmessig kvalitet på mat og drikketilbudet.

Fjordtun skole:

Fjordtun skole i Hammerfest er en foregangsskole i Finnmark på kantinedrift og har vært brukt i arbeidet for veien mot en kantine ved Berlevåg skole. Rektor ved Fjordtun skole bekrefter at det er mer ro i timene når elevene spiser et godt måltid. Spesielt er dette merkbart på ungdomsskolen. Det er ofte på ungdomstrinnet at elevene av ulike årsaker ikke spiser nok i løpet av en skoledag. Berlevåg er intet unntak på dette området. Fra et læringsperspektiv kan man derfor si at måltidene er en grunnleggende faktor for å fremme konsentrasjon og læring.

Gode rammer for måltidet, med ro nok til å nyte maten, gir grunnlag for gode måltidsopplevelser, trivsel og økt sosial kompetanse blant elevene. I tillegg bidrar dette til at elevene får dekket sitt fysiologiske behov for energi og næring i løpet skoledagen.

#### Forankring i regelverket:

En eventuell kantine ved Berlevåg skole bidrar sterkt til å oppfylle strenge krav i regelverket. Opplæringsloven § 9a – 1, slår fast at alle elever har rett til et godt fysisk og psykososialt skolemiljø som fremmer helse, trivsel og læring.

#### Anbefalinger fra helsedirektoratet:

- *Å spise handler om mer enn å bli mett. Det sosiale samlingspunktet som måltidet representerer er viktig for fellesskapet og for å skape trivsel.*
- *Måltidets sosiale funksjon bør ivaretas ved at det er fysisk tilrettelagt for spising og avsatt tilstrekkelig tid til at trivsel oppnås.*
- *Unge trenger mat og drikke med god ernæringsmessig sammensetning for vekst og utvikling, vedlikehold, aktivitet og for å holde konsentrasjonen oppe.*
- *Elever trenger påfyll av næring for å kunne arbeide, lære og yte. Er man sulten er det vanskeligere å konsentrere seg.*
- *Dersom enkelte elever ofte kommer til skolen uten medbrakt mat eller annen tilgang på mat, må skolen løse dette i dialog med eleven og foreldre / foresatte.*
- *Gjennom tilrettelegging for velorganiserte og sunne måltider som inkluderer alle, kan skolen bidra til at unge får gode muligheter til å etablere et helsefremmende og godt kosthold som de tar med seg videre i livet. Dette kan bidra til å redusere sosiale forskjeller i kosthold.*
- *Det kan være positivt om lærere spiser sammen med elevene. Lærere er viktige rollemodeller og har innflytelse gjennom hva de selv spiser og drikker og hva de formidler både om mat og ernæring og om hvordan man skal omgås rundt et bord.*
- *Elever i ungdomsskolen bør få tilsyn av en voksen under måltidet, blant annet for å sikre en god ramme rundt måltidet.*
- *I tillegg til å følge med på at elevene får i seg nok mat i matpausen, kan tilsyn bidra til å avverge mobbing og ubehag som kan oppstå i spisesituasjoner.*
- *Måltidene kan være en treningsarena for samtaler og bidra til å bygge sosiale relasjoner.*
- *Alle ungdomsskoler bør tilby ordninger som gir elevene mulighet til å få en grønnsak, frukt eller bær på skolen hver dag. De fleste barn og unge spiser mindre frukt og grønnsaker enn anbefalt.*
- *Det anbefales å spise grove kornprodukter hver dag. Grove brød- og kornprodukter er en god og viktig kilde til kostfiber, som er bra for fordøyelsen, samt flere vitaminer og mineraler, blant annet B-vitaminer og jern.*
- *Et fullverdig brødmåltid kan bestå av grove brødvarer, variert pålegg, grønnsaker eller frukt / bær og mager melk. Det bør tilbys minimum 3 – 4 typer pålegg til hvert brødmåltid. La tilbudet være variert med forskjellige fiskepålegg, vegetabilsk pålegg, magre varianter av kjøttpålegg og ost, egg, og unngå de søtteste påleggene.*
- *Tilbud og tilgjengelighet av kake og andre søte og / eller fete produkter bør begrenses til spesielle anledninger.*



- *Skolen bør bidra til at ungdoms inntak av sjokolade, godteri, potetgull og annen snacks begrenses og derfor være helt fri for slike produkter.*

#### Brukerundersøkelse i Berlevåg angående en kantine:

I mars / april 2016 ble det gjennomført to parallelle brukerundersøkelser for å få en ”pekepinn” på hva elever og foresatte hadde å si.

1.undersøkelse gikk til 8. – 10.trinn ved skolen, pluss LOSA elevene. De svarte på følgende spørsmål: *Om det blir servert mat ( brød, pålegg, frukt ) på skolen hver dag – vil du ha dette da i stedet for matpakke?* Totalt 45 kunne delta på undersøkelsen hvor av 49 % avla svar. Av disse var det 86 % som var positiv og 14 % som var negativ.

2.undersøkelse gikk til foresatte ved Berlevåg skole og ved LOSA avdelingen. De svarte på følgende spørsmål: *Er du som foresatt villig til å betale kroner 20 – 25 pr. dag for skolemåltid for ditt barn?* Totalt 96 undersøkelser kunne besvares, hvor av 55 % ble besvart. Av disse var det 90,5 % som var positiv og 9,5 % som var negativ.

Dette resultatet gir en klar ”pekepinn” på at både elever og foresatte i Berlevåg ønsker en kantineordning, hvor de foresatte er villige til å betale mellom kroner 20 – 25 pr. måltid.

I etterkant av fristen på brukerundersøkelsen kom det inn 8 undersøkelser som var rettet mot foresatte. Alle 8 hadde besvarelsen ja.

#### Hva kan et måltid inneholde ved en kantine på Berlevåg skole?

Med utgangspunkt i besøk ved Fjordtun skole i Hammerfest hvor de har kantine etter selvkost-prinsippet med suksess, kan et måltid for eksempel inneholde. Fjordtun skole har best erfaringer med å servere porsjonspakker framfor store tuber og glass, da det blir kastet mindre og hygienen er bedre.

Det er ikke en fast dag for varm mat. Av og til er det varme fiskekaker eller for eksempel karbonader til å ha på brødiskiven. En dag i uka blir det servert litt mer ”kosemat” Det åpnes for mer hvitbagst, som bagett.

#### Betalingsform:

Fjordtun bruker kontant eller kortbetaling. Noen betaler for en litt lengre periode om de velger det. Det skrives opp i en egen bok. Også de som har glemt penger eller kort kan skrive opp, å betale dagen etter.

Selv om kantine tilbudet er rimelig (kr 20 – 25) er det også noen få tilfeller hvor betaling av ulike årsaker kan være vanskelig. De blir ivaretatt og noen har derfor fått spise gratis. Rektor ved Fjordtun mener for øvrig her at barnevernet kan rette tiltak mot det.

Ved Fjordtun er det enkelte som tiltross for kantine tilbudet velger å ha med matpakke. Det er ingen tilbakemeldinger på at det er noe negativt og virker derfor uproblematisk.

#### Kjøkkenet ved helsesenteret i Berlevåg:

I dag består helsesenteret av ett hovedkjøkken som ligger i første etasje og tre avdelingskjøkken som ligger er i øverste etasje. Ressursen på kjøkkenet består av godt kvalifiserte personale i en 100 % stilling som kjøkkensjef, to stillinger i 75 % og i tillegg er det en lærling som er ferdig i løpet av 2016.

Berlevåg som tettsted innebærer at det er korte avstander til ulike arenaer. Dette vil være en fordel i forhold til en skolekantine ved skolen i Berlevåg. At kjøkkenet ved helsesenteret har den størrelsen det har vil også være en fordel i forhold til å utvide det med ett avdelingskjøkken til. Det vil allikevel være et lite kjøkken, noe som gjør det lettere å holde oversikt. Et eksempel på dette vil være internkontroll.

#### Forslag etter møte med enhetsledere ved skolen og helsesenteret i Berlevåg:

En eventuell kantine fra høsten 2016 kan legges under kjøkkenet ved helsesenteret og kan fungere som et avdelingskjøkken. Kantinen følger de retningslinjer som allerede foreligger ved helsesenteret i forhold til internkontrollsystemet. Kjøkkenet ved helsesenteret bestiller varer, noe som vil være en fordel i forhold til rabatter og samtidig vil gi en god oversikt over forbruket av varer. Kjøkkensjefen er den som foretar bestilling ved helsesenteret. Ved en kantine kan det for eksempel gis et funksjonstillegg som kompensasjon i forhold til dette arbeidet. Bestilte varer til en kantine leveres direkte til skolen og blir ivaretatt. Kommunen må påberegnes å gjøre det første innkjøpet av varer til kantinen, slik at det kan handles. Det er dog usikkert hva dette vil koste. Kantinen skal driftes etter selvkostprinsippet. Det handles inn for det som selges. Fra skolens ståsted vil det være viktig at den personen som skal stå i kantina, må være på skolen.

#### Kantineordningen som prøveprosjekt:

Det anbefales at kantineordningen starter som et prøveprosjekt på 1.år, med åpning for å gjøre dette til en fast ordning, hvor det da opprettes en fast stilling i for eksempel 50 %, eller etter behov. En faststilling på sikt i 50 % vil muligens utgjøre kroner 150 000 til 200 000 i lønnsutgifter. Under prøveprosjektet kan det være et godt alternativ å samarbeide med NAV for å betjene selve kantinen. Her vil for og etterarbeid gjelde i tillegg til selve serveringen. Et samarbeid med NAV forutsetter at personen er skikket til å forholde seg til barn og unge og i tillegg kan utøve det som forventes.

Ved at kantineordningen starter som et prøveprosjekt vil man kunne holde lønnsutgifter nede og samtidig vurdere om dette gir mulighet for en fast ordning etter prøveperioden. Det vil være viktig med månedlige evalueringer av prosjektet.

#### Muligheter ved skolen under serveringen:

Det vil la seg gjennomføre med 2 bordsettinger. 1 – 4 klasse fra klokken 1030 til 1100. 5 – 10 klasse og LOSA, fra klokken 1100 til 1130. Om det kjøpes inn noen ekstra stoler og bord kan deler av hovedhalen brukes til bespisning. Det er også muligheter for at selve kjøkkenet kan brukes til bespisning, da det gir rom for det. Dette for å unngå at klasserommet blir oppholdssted og elevene får spise på tvers av klassene.

#### Skolemelk ordning:

Skolen har i dag en egen skolemelk ordning. Det kan derfor være hensiktsmessig å konsentrere seg om maten i første omgang, slik at skolemelk ordningen fortsetter slik den er i dag. Vann kan være tilgjengelig ved kantinedisken.

#### Mattilsynet:

Det er stilt spørsmål til mattilsynet om oppvaskmaskinene på skolen tilfredsstillende i forhold til grader ved oppvask. Det er også stilt spørsmål om det er mulig å oppbevare kjølevarerne i vanlig kjøleskap, så lenge temperaturen er 1 – 4 grader.

#### Oppvaskmaskin:

- Renhold av utstyr, redskap, servise, bestikk mv. skal utføres slik at alle matrester og rester av vaskemidler fjernes. Rengjøringsmetoden og rengjøringsutstyret skal være tilpasset behovet for til enhver tid å ha tilstrekkelig hygienisk rent utstyr tilgjengelig.
- Ved bruk av oppvaskmaskin skal temperaturen være så høy at resultatet blir hygienisk rent. Bruker oppvaskmaskinen lang tid på oppvask- og skylleprosessen (husholdningsmaskin), er det normalt tilstrekkelig at temperaturen er 65 grader i oppvask- og skylleprogrammet. Brukes oppvaskmaskin med kort prosessid (mindre enn 5 minutter), må temperaturen være tilsvarende høy for å oppnå god desinfeksjonseffekt. Effekten av rengjøringen er et resultat av hele oppvaskprosessen (sortering, forvask, vask, skylling, tørking).
- Oppvask for hånd skal avsluttes med at utstyret etterskylles i varmt vann for å sikre at vaskemidler fjernes, og for å oppnå nødvendig desinfiserende effekt.

#### Kjøleskap:

- Lett bederlige matvarer kan oppbevares i vanlig kjøleskap. Temperaturer må dog alltid være 4 grader eller kaldere. En liten temperaturmåler må avleses hver gang kantinen skal driftes. Dette skal dokumenteres i et skjema. Om temperaturen overstiger 4 grader må det gjøres tiltak. Først vente 30 minutter og deretter gjøre en ny måling. Er temperaturen ok trenger ikke varene og flyttes.

Det kan derfor konkluderes med at oppvaskmaskinene på skolen er tilfredsstillende i forhold til en kantine. Det kan også konkluderes med at et vanlig kjøleskap etter behov er tilfredsstillende.

#### Bord og stoler til bespisning i hovedhalen:

Det er hentet inn to tilbud på bord og stoler til 20 personer i fra Finnmark Kontorservice as. Det rimeligste tilbudet er på kroner 20 000, totalt levert og montert. Alle prisene som er oppgitt i tilbudet er eks.mva.

#### Behov for innkjøp:

Det vil være behov for noe innkjøp til en kantinedrift. Det er behov for frysekapasitet som er forbeholdt kantinen, derfor vil en fryser være nødvendig. Plast kopper og plast fat som tåler oppvask vil være nødvendig. Et passende kjøleskap som er forbeholdt kantinen vil være nødvendig. For å kunne benytte seg av hovedhalen som spisearena vil det være nødvendig med innkjøp av bord og stoler til ca. 20 personer.

For å dekke behovet i forhold til frukt og grønt anbefales det innkjøp av en salatbar. Dette vil også gi variasjon i måltid og samtidig være mer tiltalende og hygienisk.

Prioriterte:

- Fryser ca kr 5000
- Kjøleskap ca kr 5000
- Plastfat / plastkopper ca kr 3500
- Bord / Stoler kr 20 000

Anbefalte:

- Salatbar ca kr 6000 – 15 000

Prisene er ca priser hvor internett er brukt for å finne ut prisnivå. Dette gjelder ikke prisene på bord og stoler. Finnmark Kontorservice as er brukt for opplysningene angående bord og stoler. Det har tidligere vært gjort innkjøp av dem i forbindelse med den nye skolen.

Henvendelser gjort under prosessen:

- Besøkt Fjordtun skole og rektor i Hammerfest i Januar 2016.
- I etterkant av besøket ved Fjordtun skole ble det orientert overfor skolemiljøutvalget. Tilstede under møtet var følgende representert:
  - Elevrådet
  - Rektor
  - Lærer
  - Foreldreutvalget
- I april / mars 2016 ble det gjennomført en brukerundersøkelse blant elever og foresatte.
- Det har blitt gjennomført et samlet møte med enhetsleder på skole og helsesenter.
- Det er sent mail til barnevernet, psykiatri og helsesøster hvor det er bedt om innspill og synspunkter angående en kantine i Berlevåg ut i fra deres fagområde.
- Det er sent mail til leder ved NAV om hvordan NAV forholder seg til et samarbeid ved en kantineordning som et prøveprosjekt.
- Det er sent mail til kjøkkensjef ved helsesenteret i Berlevåg hvor det stilles spørsmål om tallene i priseksemplet på et måltid er reelle i dag, da tallene som ble brukt er fra 2011.
- Mattilsynet er kontaktet i forhold til avklaring av oppvaskmaskin og kjølekapasitet.
- Finnmark Kontorservice as er kontaktet i forhold til tilbud på bord og stoler.

**Vedlegg:**

- Møte med rektor ved Fjordtun skole
- Resultater av brukerundersøkelsen
- Møte med enhetsledere ved skolen og helsesenter i Berlevåg
- Oversikt over forventede utgifter
- Tilbud fra Finnmark Kontorservice as

## Møte med rektor, Are Antonsen ved Fjordtun skole. Onsdag 20 / 1 -16.

### Tema: Skolemåltid / kantineordning.

Denne sammenfattingen er basert på samtaler med rektor, kantineansatt og elever ved Fjordtun skole i Hammerfest. Med rektor ble det tatt opp temaer som økonomi, brukererfaring, nyttevirkninger og annet.

#### Økonomi:

De har en 75 % stilling som går på driftsbudsjettet i forhold til lønn. Personen har ansvar for bestilling med litt hjelp av sekretæren ved skolen. Kantina har egen kasse til penger og en betalingsterminal. Elevene betaler kontant eller med kort. Kassen blir kontrollert hver måned og ligger i en safe på skolen. Rektor har ansvaret for det. Ca. 100 000 kroner betales med kort av ca. 200 000 i løpet av skoleåret.

Investeringskostnader er ut fra man selv ønsker og velger, men ved kantinedrift ligger det egne forskrifter på avlufting, steamer, kjølerom osv ( IK-mat, mattilsynet ). Det vil si at det må ligge til rette for å drifte en kantine. Dette ble tatt med i planleggingen av byggingen av Fjordtun skole. Skolen ble bygget i 2007.

Fruktpenger ble videreført i kommunen etter at det statlige tilskuddet forsvant. Disse pengene blir brukt til å gi elevene gratis melk og juice til lunsj.

7.-10. Klasse handler på kantinen. De betaler kr 20,- og kan da spise så mye de vil. Skolen "forsket" på hvor mye de spiste i startfasen av ordningen. Dette for å se hvor mye mat som gikk, for videre å kunne holde kostnadene nede.

Kantineordningen er etter selvkostprinsippet. Det handles inn for ca. 200 000 ,- i året og det er det de selger for. Det er ikke meningen at kantina skal gå med et stort overskudd. Det er minimale ekstra utgifter i forhold til strøm.

Arbeidslivsfacelever ( ALF faget ved skolen ) bidrar av og til med mat til kantina, eller hjelper til.

De har ikke en fast dag for varm mat. Av og til er det varme fiskekaker eller for eksempel karbonader til å ha på brødskiven. Men dette erstatter ikke buffeen. Det er da restriksjoner på hvor mange fiskekaker de kan ta. Slik at alle får.

En dag i uka har de litt mer "kosemat". De åpner da for litt hvitbakst, som bagett. Prisen står da på og er litt dyrere. De har også egen salatbar som de av og til tar i bruk for å variere. Den erstatter ikke buffeen.

Selv om det kontant / kortbetaling velger noen å betale for en litt lengre periode. Det skrives opp i en egen bok. Også de som har glemt penger eller kort kan skrive opp og betale dagen etter.

Skolen bruker fat og kopper av hard plast som kan vaskes i steamer. De varer lenge og knuses ikke. Fjordtun skole har kun gått til innkjøp av nye fat og kopper to ganger på 10 år.

**Brukerne:**

Rektor anbefaler og få foreldre tidlig med i prosessen. Foreldrene er opptatt av hva barna bruker pengene på. Det er ingen signaler fra foreldre om at ordningen er for dyr. En viktig årsak til å involvere foreldre tidlig er at det blir positivt snakk hjemme om kantine på skolen. Det skal være "kult" å ha kantine på skolen.

I forhold til renholdspersonell på skolen, vil det bli behov for litt mer renhold. Renholdspersonalet på skolen bidrar aktivt i kantina. Dette gjør de av frivilje, da de ser hvor bra og viktig dette tilbudet er. Det kan være for eksempel oppvask. Samtidig får de en god relasjon til barna og møter de i en annen setting. Det viser seg at de ofte fungerer som gode samtalepartnere for elever.

Personalet mener at ved et godt måltid yter du mer ved fysiskaktivitet i skolehverdagen.

Elevrådet blir brukt i forbindelse med medbestemmelse til variasjon av lunsj. Men direkte usunt pålegg blir ikke gitt etter på.

**Nyttevirkinger:**

Rektor bekrefter at det er mer ro i timene når elevene spiser et godt måltid. Spesielt er dette merkbart på ungdomsskolen.

Sosialisering har en positiv effekt ved en slik ordning. Alle spiser i kantina. Læringsareal blir ikke brukt til bespising. Det er faglig læring som skal foregå i klasserommet. Det gjelder også for fruktmåltidet som er senere på dagen.

Ved at alle spiser på kantina, har de erfaring med at ingen blir alene, om de ikke selv vil det. Det er alltid en voksen som har inspeksjon i kantina ved lunsj, selv om det er andre voksne som spiser der. Blir noen ufrivillig alene lunsjen ordner den som har inspeksjon det om ikke elevene selv gjør det. Erfaringen deres tilsier at elevene er flinke til å "mingle" på tvers av klassene under lunsjen. Det er ikke lenger "flaut" å spise på skolen. Måltidet blir istedenfor noe positivt. En av de sosiale effektene blir da at mat og lunsj er trygt og ikke noe som føles utrygt, samtidig som at de får dekket sitt behov for mat.

**Annet:**

Selv om det er kantineordning er det noen som velger å ha med egen matpakke. Det er helt uproblematisk og det er ingen tilbakemeldinger på at det er noe negativt. De spiser sammen med de som handler i kantina.

Selv om lunsjtilbudet er billig for brukerne er det også noen få tilfeller hvor betaling kan være vanskelig. Det kan være at de av en eller annen grunn har det vanskelig hjemme. De blir også ivaretatt. Noen har derfor fått spise gratis. Rektor mener at barnevernet kan rette tiltak mot det.



Læringstiden skal ikke "spises" opp av at det er lunsj. Ingen går tidlig fra timen for å komme først til kantina. Alt foregår fra klokken 1030 til 1100.

Kantina er som en Rema 1000 butikk. Prinsippet er at den fungerer uavhengig av skolen. Dette for at det ikke skal bli en belastning for skolen, men en berikelse.

Det er forbud mot å gå på butikk i skoletiden. I oppstartfasen fortalte rektor til de aktuelle butikkene at elevene skal "snues" i døra innenfor et gitt tidspunkt. Dette var en utfordring i begynnelsen, men er ikke et tema lengre.

Selvkostprinsippet er for Fjordtun skole mest økonomisk lønnsomt og gir størst nytteeffekt, da det er sosialt å smøre sin egen mat. Det blir som det du gjør hjemme.

### **Mine erfaringer av besøket:**

Jeg fikk snakket med både små og store barn og kantineansatt. Til barna stilte jeg spørsmål om hva de syntes om å ha kantina på skolen og hva som var bra med det.

#### *De minste barna:*

Selv om de minste ikke handler på kantina, fikk jeg inntrykk av at de også var en del av dette allikevel. De satt på samme måte som de eldre og spiste matpakken. De holdt til i 2.etasje. Barna fortalte at det var gøy å spise på kantina, for da kunne de velge hvilket bord de kunne sitte ved. Da fikk de også spise med barn fra andre klasser og det var gøy.

Lærerne fulgte her elevene sine gjennom lunsjen.

#### *De eldste elevene:*

Her fikk jeg omtrent samme svar som av de yngste. De var veldig fornøyde med ordningen. De fikk sitte sammen med andre elever fra andre klasser og det var veldig sosialt. Det var også bra at de kunne velge hva de ville ha på brødskiven. Samtidig ble skikkelig mett til lunsj og de slapp å tenke på matpakken.

#### *Kantineansatt:*

Hun var veldig fornøyd med denne ordningen. Hun fikk møte elevene og snakke med di. Hun syntes dette var positivt for alle. Det blir et felles samlingspunkt, samtidig som at man vet at barna blir mett i løpet av skoledagen.

Videre kunne hun fortelle at hun var stolt og glad over at hun fikk frivillig hjelp av renholderne. Vi voksne får møte barna i en annen setting enn ellers og knytter gode relasjoner til dem og oss voksne i mellom. Hun trivdes godt med sin rolle og arbeid.

For meg var det spennende å se hvor effektiv denne ordningen var. Køen gikk veldig raskt. De visste hva de ville ha og satt og satte seg ned og smurte lunsjen. Det var forbausende lite støy i kantina. Da jeg konfronterte rektor om det, sa han: Det er bare slik det er. Det har aldri vært en voksen som står og formaner til stillhet.

Det som ble servert var brød med enkelt utvalg av pålegg som serelat, skinke, ost og salami. Syltetøy, makrell i tomat og leverpostei ble servert i porsjonspakker. Dette fordi det var best i forhold til hygiene og at det ble kastet mindre. Det var også italiensk salat / karrisalat. Agurk og paprika var oppkuttet. Hun som arbeidet på kantina savnet kjøleplater til å ha pålegget på. Da holdt det seg bedre og kunne ligge ute en stund.

Jeg fikk også bekreftet det jeg alltid har ment. At det er viktig med tilsyn av en voksen. Den som hadde inspeksjon holdt seg i bakgrunnen, men alle visste at en voksen alltid var tilgjengelig.

Rektor bekreftet for meg at det er lurt å ha en kantineansatt som kommer godt overens med elevene.

Til slutt vil jeg sitere rektoren:

- **Tenker dere tanken på å starte kantine. Ikke tenk! Gjennomfør det. Det har bare positive ringvirkninger.**

Skrevet av:

Kenneth Hammari.



# Resultat av bruker undersøkelse ved en eventuell kantine ved Berlevåg skole.

## Informasjon:

Det ble gjennomført to parallelle undersøkelser. En for elever på skolen fra 8. – 10.trinn, pluss LOSA elevene. Og en for foresatte til elevene på skolen og ved LOSA avdelingen.

### 1.undersøkelse: 8. – 10.trinn ved skolen, pluss Losa elevene.

De svarte på følgende spørsmål: Om det blir servert mat (brød, pålegg, frukt) på skolen hver dag – vil du ha dette da i stedet for matpakke?

**Resultat av undersøkelsen:** Totalt 45 kunne besvare.

- Antall besvarte: 22 = 49 %
- Antall ja: 19 = 86 %
- Antall nei: 3 = 14 %

### 2.undersøkelse: For foresatte ved skolen og LOSA avdelingen.

De svarte på følgende spørsmål: Er du som foresatt villig til å betale kroner 20 – 25 pr. dag for skolemåltid for ditt barn?

**Resultat av undersøkelsen:** Totalt 96 eksemplarer av undersøkelsen ble sendt ut.

- Antall besvarte: 53 = 55 %
- Antall ja: 48 = 90,5 %
- Antall nei: 5 = 9,5 %

Skrevet av

Kenneth Hammari.

## Møte angående et kantinetilbud ved Berlevåg skole, 18. April 2016.

Tilstede: Kenneth Hammari, Ingvild Sehl, Marjukka Oinas.

Sak: Drøfting av ulike muligheter ved oppstart av en kantine som vil ligge under helsesenteret.

Helsesenteret og skolen:

Oversikt over ressurs på kjøkkenet pr i dag:

- 100 % stilling og 2 stillinger i 75 %. Det er i tillegg en lærling som er ferdig i løpet av 2016.

### Kommentarer:

- Det er 1 helsefagarbeider som går i 50 % stilling, som nå har krav på en større stillingsprosent.
- Det kan være andre i kommunen som arbeider som vikarer hvor de har arbeidet i 4 år og har dermed krav på fast ansettelse. Dette burde kanskje sjekkes ut.
- Ved å legge kantina under helsesenteret og kalle det for et avdelingskjøkken vil muligens allerede de fleste krav til mattilsynet være ivaretatt. Kjøkkensjefen kan ha disse retningslinjene.
- Kjøkkenet kan bestille varer. Det vil være en fordel i forhold til rabatt og gir samtidig en god oversikt over hva som går av varer. Kjøkkensjefen er den som foretar bestilling. Ved en kantine kan det for eksempel gis et funksjonstillegg som kompensasjon i forhold til dette arbeidet. Bestilte varer til en kantine leveres til skolen og blir ivaretatt. Kommunen må påberegnes å gjøre det første innkjøpet av varer til kantinen, slik at det kan handles.
- Fra skolen sitt ståsted vil det være viktig at den personen som skal stå i kantina, må være på skolen.
- Et forslag som blir drøftet er at kantineordningen kan være et prøveprosjekt på 1.år med åpning for å gjøre det til en fast ordning, hvor det da opprettes en fast stilling i for eksempel 50 %. En fast stilling i 50 % vil muligens utgjøre kroner 150 000 til 200 000 i lønn. Under prøveprosjektet kan det være et godt alternativ å samarbeide med NAV for å betjene selve kantinen. Det gjelder for og etterarbeid i tillegg til selve serveringen. Et samarbeid med NAV forutsetter at personen er skikket til å forholde seg til barn og unge og i tillegg kan utøve det som forventes. I løpet av prosjektåret vil man kunne holde lønnsutgifter nede og samtidig se om dette gir mulighet for fast ordning etter prøveperioden. Det vil være viktig med månedlige evalueringer av prosjektet.  
Det drøftes mulighet for en framtidig sekretærstilling på skolen som også ombefatter kantinen. Behovet på skolen i en sekretærstilling tilser at dette blir vanskelig.
- Rektor mener det vil la seg gjøre med 2 bordsettinger. 1 – 4 klasse fra klokken 1030 til 1100. 5 – 10 og LOSA, fra klokken 1100 til 1130.
- Noen ekstra stoler og bord kan kjøpes inn for å kunne bruke deler av hovedhalen til bespisning. Det er også muligheter for at selve kjøkkenet kan brukes til bespisning, da det gir rom for det. Dette for å unngå at klasserommet blir oppholdsstedet. Elevene får da spise på tvers av klassene.

- Renhold blir viktig i forhold til mopping av brukt areal hvor det spises.
- Det kan være lurt å konsentrere seg om maten i første omgang, slik at skolemelk ordningen fortsetter slik den er i dag. Vann kan være tilgjengelig ved kantinedisken.
- Det vil være behov for innkjøp av et kjølehjørne og fryser. Om oppvaskmaskinene ikke skulle tilfredsstillende krav fra mattilsynet, må det kjøpes en steamer.
- Innkjøp av en flyttbar salatbar vil være et meget godt alternativ i forhold til frukt og grønt.

Skrevet av

Kenneth Hammari

**Forventede utgifter ved oppstart av kantine ved Berlevåg skole.**

100 Stk plastfat av ca kr 20 pr stk:	2000
100 Stk plastkopper av ca kr 15 pr stk:	1500

Fryser til brød og annet:	5000
---------------------------	------

Kjøleskap:	5 000
------------	-------

Salatbar	6000 - 15 000
----------	---------------

Bord / stoler til 20 personer	<u>20 000</u>
-------------------------------	---------------

Totale kostnader:	48 500
-------------------	--------

I tillegg kommer første innkjøp av varer til kantien.

Ansettelse på sikt i 50 % stilling	150 000 - 200 000
------------------------------------	-------------------

Berlevåg Skole

9990 Berlevåg



**Finnmark  
Kontorservice AS**

KONTORETS HOVEDLEVERANDØR  
www.fks.as  
post@fks.as  
Org.nr.: 934 951 492 MVA

Deres ref: Kenneth Hammari

Vår ref: Kjetil Persen

Dato: 29.04.2016

## TILBUD PÅ MØBLER

Vi takker for forespørselen og har gleden av å gi dere følgende tilbud:

Alt nr. 1 (Stoler som vi har levert til skole før, lysgrønne)

20 Lake 02 stoler, stoff Fame a kr 2 513,-	Kr 50 260,-
5 Bord Ncp Bjørk laminat 120x75 cm a kr 1 700,-	Kr 8 500,-

Totalt levert og montert opp hos der.	Kr 58 760,-
---------------------------------------	-------------

Alt nr. 2

20 Iso Stol, blå, sort, grå stoff sølv understell a kr 575,-	Kr 11 500,-
5 Bord Ncp Bjørk laminat 120x75 cm a kr 1 700,-	Kr 8 500,-

Totalt levert og montert opp hos der.	Kr 20 000,-
---------------------------------------	-------------

Alle priser er oppgitt eks. mva.

Vi håper tilbudet er av interesse, og hører gjerne i fra dere.

Med vennlig hilsen  
Finnmark Kontorservice AS

Kjetil Persen  
Avd. leder Vadsø  
Tlf. 992 18 691

Vedlegg: