



Hordaland fylkeskommune  
Opplæringsavdelinga  
v/Venke Barrikmo  
Postboks 7900  
5020 Bergen

Vår ref.:  
109/18/680/tbh

Dato:  
29. juni 2018

## **Odda vidaregåande skule, Rapport 2017 + Sak 2015/5010 Rapport skulefrukost hausten 2017.**

Vi utvida det eksisterande kantinetilbodet vårt med gratis skulefrukost hausten 2017. Vi starta opp med fast skulefrukost mellom 08.00 og 08.15. Vi måtte plussa på utstyr for servering og også henta inn noko ekstra hjelp i kantina, ettersom det vart utfordringar for kantineleiar som er reinhaldar. Vi har hatt hjelp frå elevar enkelte dagar der ein lærar ha vore med dei. Vi starta opp med å kjøpe inn havregrynsgraut frå lokal produsent, samstundes som vi hadde tilbod om kornblandingar/frukostblandingar og biola.

Tilbodet vart bestemt etter tett samarbeid med elevrådsrepresentantar våren 2017.

Oppkjøringsplanen med 1-2-3 dagar vart gjennomført utover hausten. Vi hausta erfaring og utvida. Etter eit par-3 veker med stor suksess med graut, der dei fleste elevar kom og henta seg graut, fekk vi melding om at lokal produsent ikkje kunne levera. Vi prøvde å henta inn annan leverandør, men det let seg ikkje gjera. Det førte til at vi frametter berre hadde tilbod om frukostblandingar. Dette varte ut resten av hausten 2017. Samstundes starta vi tidleg hausten 2017 og innhenta tilbod på utstyr for sjølv å kunna laga grauten. Dette er no på plass (V-2018), men kjem då i oppsummering for V-2018.

Tilbodet vart etter kvart utvida til å servera skulefrukost også i første friminutt. Dette hang saman med at det er mange som kjem med skulebuss og difor ikkje rekk innom kantina. Vi har to skulebygg, slik at det kan vera ei utfordring å koma seg dit og til undervisninga til rett tid. Dette har vi arbeid med å finna løysing på. Elevrådsstyret har samarbeidd med leiinga for aktivt å bidra til gode løysingar for korleis vi best kan organisera dette.

Elevane er stort sett flinke til å rydda, men det syner seg at det er viktig å ha klare reglar i samband med rydding og reinhald av utstyret. Ulik praktisering både når det gjeld elevar og lærarar, fører til uro og irritasjon. Det er difor viktig at alle praktiserer dette så likt som mogleg. Her er alle informert og «trekte» med i arbeidet. Vi gjer oss heile tida nye erfaringar og betre løysingar «dukkar» opp. Samstundes er det tett samarbeid med kantineleiar og leiinga for å finna praktiske løysingar for å få dette til.

Talet på elevar som nyttar tilbodet svingar ut ifrå om det er graut eller ikkje. Men ei stipulering: Rundt 50 når det er frukostblanding. Rundt 150 då vi hadde grautfrukost.

Vi har god erfaring med ordninga, men ser at det er viktige praktiske utfordringar som vi ikkje hadde sett føre oss då vi starta. Vi har lært mykje og ser at dette tilbudet fører elevane til skulekantina og gjev dei ein positiv start på dagen, både ernæringsmessig og sosialt. Elevane etterspør tilbudet og var sers interesserte i grauten vi hadde tilbod om. Då er det godt å vite at grauttilbodet kom på plass i slutten av våren 2018.

Hausten 2017 hadde vi nytta om lag 88,000,- til prosjektet. Nokre større utgifter vart rekningsført i 2018, då det tok tid å finna leverandør til dette.

Turid B. Hauso  
assisterande rektor