

Produksjon av mat i kantinen som del av faget mat og helse

Landslaget for mat og helse i skolen har bedt Utdanningsdirektoratet om svar på spørsmål om lovligheten av en praksis der elever som del av faget mat og helse deltar i produksjonen av mat i skolekantinen.

TOLKNINGSUTTALELSE | 05.07.2019

Gjelder

- [Opplæringslova - § 8-2 Organisering av elevane i klassar eller basisgrupper](#)
- [Opplæringslova - Kapittel 10 Personalet i skolen m.m.](#)
- [Forskrift til opplæringslova - Kapittel 1 Innholdet i opplæringa](#)
- [Forskrift til opplæringslova - Kapittel 3 Individuell vurdering i grunnskolen og i vidaregåande opplæring](#)
- [Forskrift til opplæringslova - Kapittel 14 Krav til kompetanse ved tilsetjing og undervisning](#)

Vi viser til brevet fra dere datert 11.03.2019 med spørsmål om lovligheten av en praksis der elever som del av faget mat og helse deltar i produksjon av mat i skolekantinen.

Vi ser at dere viser til en enkeltsak. Vi vil innledningsvis informere om at vi ikke kan ta stilling til en enkeltsak. Vi kan kun uttale oss på generelt grunnlag. Dere skriver at dere alt har fått svar fra ett av fylkesmannsembetene i denne saken. Vi har ikke fått kopi av svaret dere har mottatt fra fylkesmannen, men vi viser til hva dere har referert til i brevet fra dem.

Det er opplæringsloven (oppl.) med forskrifter, inkludert læreplanen for mat og helse som gir rammene for opplæringen i faget. Opplæringslovens regler med forskrifter gjelder for opplæring i alle fag og dermed

også opplæring i mat og helse. Det betyr at all opplæring må følge regelverket. Det innebærer at opplæringen blant annet må være i samsvar med læreplanverket og fag- og timefordelingen, jf. forskrift til opplæringsloven(forskriften) kap. 1, følge reglene for vurdering, jf. forskriften kap. 3, regelen om organisering av elevene, jf. oppl. § 8-2 og regler om kompetansekrav i oppl. kap. 10 og forskriften kap. 14. Dette er ikke en uttømmende liste. Etter hva dere gjengir i svaret dere har mottatt fra fylkesmannen, ser det ut som fylkesmannen allerede har gitt veiledning om regelverket.

I henvendelsen til oss viser dere til at fylkesmannen i svaret sitt skriver at «dersom produksjon av mat i kantinen skal være en del av opplæringen i faget mat- og helsefaget, skal det være utarbeidet en lokal årsplan som skal følges.» Vi er enig i svaret fra fylkesmannen, men vil bare presisere at den lokale læreplanen skal ta utgangspunkt i kompetansemålene i den nasjonale læreplanen.

Kompetansemål i fag uttrykker hvilken kompetanse elevene skal ha etter endt opplæring på ulike trinn. Kompetansemålene må forstås med utgangspunkt i formålet med faget, de grunnleggende ferdighetene og hovedområdene slik de kommer til uttrykk i læreplaner for fag. Læreplanene for fag er utformet slik at skolen skal ha mulighet til å velge innhold, lærestoff, aktiviteter og arbeidsmåter. Det lokale handlingsrommet gir skolene mulighet til å tilpasse opplæringen til sine elever og gjennom valgene bidra til økt læringsutbytte.

Vi mener produksjon av mat i kantine kan knyttes til kompetansemålene i læreplanen for mat og helse. Dersom elever skal delta i produksjon av mat i skolekantinene som en del av opplæringen i faget mat og helse, forutsettes det at også denne delen av opplæringen oppfyller alle kravene i opplæringsloven med forskrifter.

I henvendelsen viser dere også til hygieneforskriften i matloven. Utdanningsdirektoratet har ikke myndighet til å uttale seg om forståelsen av dette regelverket.

Vår referanse: 2019/3591