

MASTEROPPGAVE

Mat, ernæring og helse

2014

MATTILBUD OG MÅLTIDSMØNSTER I BARNEVERNENSINSTITUSJONER

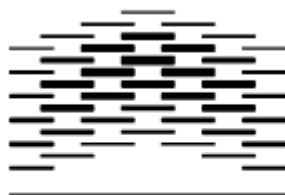
En beskrivelse av mattilbudet og forhold som kan ha innvirkning på kostholdet til ungdom som bor i barnevernsinstitusjoner i Region øst

Catrine Vik

Tina Bardosen Nysether

Fakultet for helsefag

Institutt for helse, ernæring og ledelse



**HØGSKOLEN I OSLO
OG AKERSHUS**

Forord

Arbeidet med denne masteroppgaven har vært en svært lærerik prosess. Oppgaven har blant annet åpnet opp for forståelse og innsikt innenfor et tema som vi tidligere ikke hadde kunnskap om, eller kjennskap til. Vi har fått bred innsikt i barnevernets oppbygning og organisering, ulike utfordringer tilknyttet barnevernsbarn og kosthold, samt betydningen av mat og måltider på barnevernsinstitusjonene.

Vi vil først og fremst takke seniorrådgiver Jan Pedersen og Anne-Brit Wengen som gjorde gjennomføringen av denne studien mulig. Takk for all deres hjelp og innspill, og at dere har møtt oss med entusiasme og interesse gjennom hele forskningsprosessen. Det setter vi stor pris på. Takk til alle matansvarlige, samt alle andre ansatte som deltok i denne studien. Uten deres innsats og vilje til å dele verdifull informasjon, hadde vi ikke kunnet gjennomføre studien. Takk for at vi ble så godt mottatt og ivaretatt på institusjonene, og takk for at dere delte deres tanker og meninger med oss.

En spesielt stor takk går til våre veiledere førsteamanuensis Kjell Sverre Pettersen og førsteamanuensis Laura Terragni, begge ved samfunnsnæringsstudiet, Høgskolen i Oslo og Akershus. Takk for deres tilgjengelighet, faglige kunnskap, innspill og konstruktive tilbakemeldinger. Takk for at dere har støttet oss gjennom hele prosessen, og for at dere har vist så stort engasjement for vår studie.

Til sist vil vi takke våre venner, familie og samboere for tålmodigheten dere har vist under hele prosessen, spesielt under siste innspurt. Deres forståelse og støtte har gitt oss energi og nye krefter når vi har trengt det som mest.

Oslo, 3. februar 2014

Catrine Vik og Tina Bardosen Nysether

INNHOOLD

1.0 INTRODUKSJON OG BAKGRUNN	1
1.1 Bakgrunn for denne masterstudien.....	3
1.2 Masterstudiens hensikt, hovedmål og spesifikke målsetninger	3
2.0 KORT OMTALE AV BARNEVERN FELTETS ORGANISERINGER.....	4
2.1 Barne-, ungdoms- og familieetaten og tilhørende barnevernsinstitusjoner	4
3.0 TEORI.....	5
3.1 Faktorer som påvirker kostholdet.....	5
3.2 Barnevernsbarn – en sårbar gruppe.....	6
3.3 Barnevernsbarns rettigheter	7
3.4 Hva er et godt mattilbud?	8
3.5 Kostrådene	9
3.5.1 Nasjonale kostråd	10
3.5.2 Kosthåndboken.....	10
4.0 METODE	13
4.1 Studiens kvalitative metodiske forankring	13
4.2 Studiens teoretiske forankring	14
4.3 Utvalgsbeskrivelse	14
4.4 Litteratursøk.....	16
4.5 Datainnsamling	16
4.5.1 Individuelle forskningsintervju	16
4.5.2 Intervjuguide	17
4.5.3 Deltakende observasjon	18
4.6 Analyse.....	20
4.7 Pilottest	22
4.8 Forforståelse og forskerrolle	23
4.9 Etske overveielser	23
5.0 RESULTATER.....	24
5.1 Strukturelle faktorer	24
5.2 Mat- og måltidstilbudet	25
5.2.1 Måltidsstruktur	25
5.2.2 Menyplanlegging.....	25
5.2.3 Innkjøp.....	28
5.2.4 Frokost	28

5.2.5 Lunsj.....	31
5.2.6 Middag.....	32
5.2.7 Kvelds.....	35
5.2.8 Mat og drikke utenom faste måltid.....	36
5.2.9 Dessert, kaker og andre bakverk	37
5.2.10 Spising om natten	38
5.2.11 Helg	39
5.2.12 Kosttilskudd	41
5.2.13 Høytider og spesielle anledninger	42
5.2.14 Praksis i forhold til spesielle behov	43
5.3 Forhold som kan ha innvirkning på institusjonenes mat- og måltidstilbud	47
5.3.1 Institusjonenes oppbygning og struktur	47
5.3.2 Retningslinjer for mattilbudet på institusjonene.....	47
5.3.3 Institusjonenes budsjett og økonomi	48
5.3.4 Ansattes matlaging på institusjonene.....	49
5.3.5 Ansattes holdninger til mat og måltiders betydning for ungdommenes helse og trivsel	52
5.3.6 Spiseproblematikk på institusjonene	55
5.4 Oppsummering av hovedfunn.....	63
5.5 Mat og måltider som en del av trivsel og helse: en typologi om mat og måltider på institusjonene	66
6.0 DISKUSJON	68
6.1 Diskusjon av utvalg og metode.....	69
6.1.1 Utvalg	70
6.1.2 Metode	72
6.2 Resultatdiskusjon	84
6.2.1 Mat og måltidstilbudet på institusjonene	85
6.2.2 Forhold som kan ha innvirkning på institusjonenes mat- og måltidstilbud	91
6.2.3 Mat som en del av trivsel og helse: en typologi om mat på institusjonene	97
7.0 KONKLUSJON	98

Oversikt over tabeller og figurer

Figur 1. Analyseprosessen.....	21
Figur 2. Hvordan mat og måltider kan føre til trivsel.....	65
Figur 3. Typologien.....	67
Figur 4. Brødskalaen.....	86
Figur 5. Nøkkelhullsmerket.....	86
Tabell 1. Oversikt over kost-typer.....	12
Tabell 2. Oversikt over informantenes stilling.....	15

Akronymer

Bufetat	Barne-, ungdoms- og familieetaten
BUP	Barne- og ungdomspsykiatrisk poliklinikk
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations
FN	De Forente Nasjoner
KMI	Kroppsmasseindeks
QD	Qualitative Description
SSB	Statistisk sentralbyrå

Sammendrag

Bakgrunn og hensikt: Antallet barn og unge som inkluderes i barnevernstiltak har økt de siste tiårene. Barnevernsbarn er en sårbar gruppe som viser seg å ha lavere helsestatus sammenlignet med andre barn. Dette er blant annet sett som forskjeller i helse, utdanning- og inntektsnivå, samt at de hyppigere mottar sosialhjelp, og er oftere arbeidsledige. Kostholdet påvirker helsen gjennom hele livet, og kan ha avgjørende betydning for kroppens vekst og mentale utvikling. I tillegg predikerer kostholdet i barndommen også kostvaner, helse og risiko for å utvikle kroniske sykdommer i voksen alder. Det er derfor gode argumenter for å legge til rette for at barn og ungdom har et variert og sunt kosthold, også for de barna som oppholder seg i barnevernsinstitusjon. Hensikten med masterstudien var å kartlegge mat- og måltidstilbudet ved barnevernsinstitusjoner i Region øst, samt forhold som har innvirkning på dette.

Utvalg og metode: Utvalget besto hovedsakelig av ansatte med ansvar for mat og måltider på barnevernsinstitusjoner i Region øst (Akershus, Hedmark, Oppland og Østfold), hvor målgruppen var 13-18 år. Totalt 29 institusjoner deltok i denne studien, og 37 ansatte ble intervjuet. Metoden bestod av dybdeintervju og delvis deltakende observasjon. Analysen av de transkriberte intervjuene ble utført ved hjelp av Atlas.ti og hadde en beskrivende tilnærming.

Resultater: Institusjonenes mattilbud var variert, men sukkerinntaket blant ungdommene var trolig noe høyt. Institusjonene hadde ingen nedskrevne retningslinjer for å sørge for et ernæringsriktig kosthold for ungdommene, og mattilbudet var påvirket av de ansattes interesse for mat, samt matlagingsferdigheter og tid. Mat og måltider var viktig for trivsel og fellesskap på institusjonene. Mange ungdommer hadde et «problematisk» forhold til mat og matinntak, noe som muligens kan sees i sammenheng med deres oppvekst. De ansatte kunne oppleve ungdommenes «problematiske» forhold til mat og matinntak som en utfordring.

Konklusjon: Det kan være et behov for å sterkere prioritere et sunt kosthold og regelmessig måltidsmønster for ungdom i barnevernsinstitusjoner i Region øst. Mat og måltider er viktig for å dekke ernæringsmessige behov, men er også viktige elementer i omsorg, trivsel og fellesskap. Disse aspektene bør ikke betraktes som kontraster til hverandre; de inngår alle i en helsefremmende prosess gjennom hele livsløpet. Barnevernsinstitusjoner er en viktig arena hvor denne prosessen er viktig å fremme. Det kan være et delmål å øke de ansattes kunnskap om mat og ernæring som en del av det helsefremmende arbeidet ovenfor barnevernsbarn. Som et ledd i dette bør undervisning om kosthold for helse implementeres i de barnevernsfaglige utdanningene i Norge.

Abstract

Aim of the study: The number of children and young people in child protection institutions (CPIs) has increased during the last decades. Children in child welfare are a vulnerable group which has a lower health status compared to other children. This is usually a consequence of differences in health care, education and income; and they will often continue to use social services, and have a higher chance of being unemployed, when they are older. Diet affects health throughout life, and can be essential for the body's growth and mental development. In addition, diet in childhood is also a predictor of dietary habits, health, and risk of developing chronic diseases in adulthood. There are therefore good reasons to help children and adolescents, including those in CPIs, to have a varied and healthy diet. Thus, this study aims at exploring the emphasis placed on providing a healthy and nutritious diet and a structured meal pattern for young residents in CPIs in Region East (the counties of Østfold, Akershus, Hedmark and Oppland), in Norway.

Subjects and methods: The subjects were employees responsible for purchasing and preparing meals for the residents (aged 12-18) of Region East CPIs. A total of 29 institutions participated in the study, and N = 37 employees took part. The method consisted of in-depth interviews and partial participant observation. The analysis of the transcribed interviews was conducted using Atlas.ti and had a qualitative descriptive approach.

Results: The institutions' food supply varied, but sugar intake among adolescents might be regarded as somewhat high. There are no official guidelines on food quality at the CPIs, and the promotion of a healthy diet depends on the employees' skills, interests and time. Food and meals were important for well-being and fellowship in the institutions. Many residents had a problematic relationship with food and food intake, which most likely was a result of neglect in earlier life. CPI staff sometimes experienced the adolescents' problematic relationship with food and food intake as a major challenge when it came to initiating healthy changes in diet and meal patterns.

Conclusions: There may be a need for stronger prioritisation of a healthier diet and regular meal patterns for youth in CPIs in Region East in Norway. Food and mealtimes are not only essential for meeting nutritional needs, but are also important elements of care, wellbeing and fellowship. These aspects should not be considered as independent from each other; they are all factors in the promotion of good health throughout life. CPIs are an arena in which this is an important process. The staff's knowledge of food and nutrition should be prioritised and developed in order to ensure greater welfare of the children, especially since they experience food intake as a challenge.

1.0 INTRODUKSJON OG BAKGRUNN

Siden barnevernsloven ble iverksatt i 1993, har antallet barn og unge som inkluderes i barnevernstiltak økt årlig (Bergjordet, Dyrhaug & Haugen, 2011; Statistisk sentralbyrå [SSB], 2013a). Barnevernsbarn er en sårbar gruppe som viser seg å ha dårligere helsestatus sammenlignet med andre barn (Clausen & Kristofersen, 2008; Goddard & Barrett, 2008; Mooney, Statham, Monck & Chambers, 2009; Rees, 2006; Rodrigues, 2004). Videre viser forskning at barn som tidligere har vært tilknyttet barnevernet også får relativt dårligere levevilkår senere i livet (Clausen & Kristofersen, 2008).

God ernæring, samt et regelmessig og sunt kosthold, har betydning for vekst og utvikling i fosterliv, spedbarnsalder og barne- og ungdomsår. I tillegg predikerer kostholdet i barne- og ungdomsår også individuelle kostvaner senere i livet (Departementene, 2007; Nasjonalt råd for ernæring, 2011).

Barn og unge i barnevern

Omsorg for og oppdragelse av barn er først og fremst foreldrenes ansvar. Imidlertid kan foreldre ha behov for hjelp i kortere eller lenge perioder, for eksempel grunnet en vanskelig livssituasjon. I slike situasjoner kan barnevernet bistå barn og familier, slik at barna sikres gode levekår og utviklingsmuligheter (Regjeringen, 2012a). Det kan være mange ulike årsaker til at barn og ungdom trenger et barnevernstiltak. Det kan være forhold i hjemmet, omsorgssvikt, mishandling/overgrep, atferdsproblemer hos barnet selv, og rusmiddelbruk (Bergjordet, Dyrhaug og Haugen, 2011).

Siden barnevernsloven ble iverksatt i 1993, har antallet barn og unge som inkluderes i barnevernstiltak økt årlig (Bergjordet, Dyrhaug & Haugen, 2011; Statistisk sentralbyrå [SSB], 2013a). I 2012 mottok 53 200 barn og unge i alderen 0-22 år tiltak fra barnevernet (SSB, 2013a). Hvilket tiltak som velges, har sammenheng med hvilken paragraf i Barnevernloven barnet eller ungdommen faller inn under, samt en vurdering av hans/hennes behov. For flertallet av familiene som kommer i kontakt med barneverntjenesten, er det imidlertid tilstrekkelig med hjelpetiltak¹ i hjemmet (Regjeringen, 2012b). Plassering av barn og unge utenfor hjemmet er kun aktuelt dersom hjelpetiltak i hjemmet ikke er nok til å sikre barnet en forsvarlig omsorgssituasjon. Slik plassering kan skje både med og uten foreldrenes og barnets

¹ Hjelpetiltak kan være økonomisk hjelp, barnehageplass, støttekontakt, tilsyn, besøkhjem eller avlastningshjem, hjemmekonsulent, avlastningsinstitusjon med mer. Barn kan også plasseres utenfor hjemmet uten at en må treffe vedtak om omsorgsovertakelse (dette vil da være et hjelpetiltak) (SSB, 2013b).

samtykke. I slike tilfeller kan barneverntjenesten skaffe plass i fosterhjem eller i barnevernsinstitusjon (Regjeringen, 2012b). Ved utgangen av 2012 var det registrert 38 700 barn og unge med barneverntiltak. Omtrent 13 900, eller 36 prosent, av disse var inkludert i tiltak utenfor familien, enten som hjelpe- eller omsorgstiltak² i institusjon eller fosterhjem (SSB, 2013a). Relevant målgruppe for denne masterstudien er barn og unge plassert utenfor hjemmet, ved barnevernsinstitusjoner.

Ved utgangen av 2011 og 2012 var det henholdsvis 1323 og 1279 barn og unge plassert i barnevernsinstitusjoner (SSB, 2013c). Barn og unge plasseres med hjemmel i loven om barneverntjenester, og den største andelen av plasseringene i 2012 var omsorgsplasseringer. Én av fem var plassert i institusjon på grunnlag av bestemmelsene i en atferdsparagraf, og andelen akuttplasserte var elleve prosent (SSB, 2013c). Innslaget av innvandrerbarn og norskfødte barn med innvandrerbakgrunn økte med fem prosent fra 2004 til 2009. Den prosentvise andelen barn og unge med innvandrerbakgrunn tilknyttet barnevernet, er høyere sammenliknet med barn og unge uten innvandrerbakgrunn (Kalve & Dyrhaug, 2011).

I følge SSB (2013c) utgjorde barn over 13 år 85 % av beboerne i barnevernsinstitusjonene 2012, en andel som har vært relativt stabil de siste årene. Barne-, ungdoms- og familieetaten [Bufetat] jobber, på en annen side, med å redusere antall barn, og antall oppholdsdager i institusjon for barn under 12 år (Bufetat, 2013).

Barnevernsbarns helse

En oppvekst preget av sosiale og økonomiske problemer kan redusere barns fysiske, psykiske og sosiale utvikling. Det kan også føre til mangelfull understimulering og mangelfull språkutvikling, noe som videre kan ha betydning for skoleferdigheter og selvilde (Meld. St. 13 (2011-2012), 2012). Forskning viser at barn som har vært under omsorg utenfor hjemmet, har høyere risiko for en rekke negative utfall som voksne sammenliknet med andre jevnaldrende (Clausen & Kristofersen, 2008). Internasjonale studier viser at barn som er tatt ut av sitt opprinnelige hjem er en sårbar gruppe som ofte har en dårligere helsestatus enn andre barn (Goddard & Barrett, 2008; Mooney et al., 2009; Rees, 2006; Rodrigues, 2004; Skouteris et al., 2011). Dette er blant annet registrert som forskjeller i helse, utdanning- og inntektsnivå, samt at de hyppigere mottar sosialhjelp og er oftere arbeidsledige. Årsakene til helseproblemene hos barneverns klientene kan i hovedsak knyttes til dårlige levekår,

² Omsorgstiltak er tiltak som for eksempel beredskapshjem, fosterhjem, barnevernsinstitusjon, andre behandlingsinstitusjoner eller andre omsorgstiltak utenfor hjemmet (SSB, 2013b).

fattigdom, omsorgssvikt, misbruk og forsømmelse (Clausen & Kristofersen, 2008; Mooney et al, 2009). Clausen og Kristofersen (2008) påpeker i sin norske studie at det går dårligst med de barna som har vært plassert på barnehjem og barnevernsinstitusjoner.

Departementene (2007) viser til at kosthold påvirker helsen gjennom hele livet, og kan ha avgjørende betydning for kroppens vekst og mentale utvikling. I tillegg predikerer kosthold i barne- og ungdomsår risiko for å utvikle kroniske sykdommer i voksen alder (Departementene, 2007; Nasjonalt råd for ernæring, 2011). Kosthold og ernæring har stor betydning for barn og unges utvikling. Barn og unge i vekst, og har derfor et ekstra stort behov for energi og næringsstoffer. Videre legges grunnlaget for menneskers kostvaner i barn- og ungdomsår (Brug & Klepp, 2007). Det er derfor gode argumenter for å legge til rette for at alle barn og ungdom etablerer et sunt og variert kosthold.

1.1 Bakgrunn for denne masterstudien

Forskning og utviklingsarbeid er viktig for å kvalitetssikre og videreutvikle kompetansen på barnevernsfeltet (NOU 2000:12, 2000). Department of Health (2009) viser til at helse- og velferd fremmende tiltak blant barnevernsbarn bør ha folkehelseprioritet, Kristofersen (2005) etterlyser således en prioritering av helsefremmende arbeid i velferdspolitikken som gjennomføres ovenfor barnevernsbarn i Norge. Behov for prioritering av barnevernsbarnas helse vektlegges også av Storø (2012), som poengterer at barnevernsbarn kan ha vanskeligheter med å vurdere egen helsetilstand. Han trekker blant annet frem ernæringskunnskap som et viktig element i forebyggingen av helseproblemer hos denne gruppen, samt at god ernæring fremmer velvære.

Selv om de ovennevnte internasjonale rapportene og artiklene viser relativt dårlig helsestatus hos mange tidligere barneverns klienter, tyder våre utførte litteratursøk på at det sannsynligvis ikke har blitt gjort kartlegginger av kostholdet til klienter som oppholder seg i barnevernsinstitusjon i Norge. En kartleggingsstudie av disse forholdene virker således berettiget.

1.2 Masterstudiens hensikt, hovedmål og spesifikke målsetninger

Hensikten med denne masterstudien var å gjennomføre en kartlegging av mat- og måltidstilbudet ved barnevernsinstitusjoner. Innsamlede data kan bidra til økt kunnskap om barnevernsbarns kosthold og kostholdsmønstre.

I denne studien har vi valgt å ta for oss følgende problemstilling:

Hvilket mat- og måltidstilbud tilbys beboerne ved barnevernsinstitusjoner i region Øst? Hvilke forhold kan ha innvirkning på dette?

For å operasjonalisere denne problemstillingen har vi forsøkt å besvare følgende forskningsspørsmål:

1. Hvordan er mat- og måltidstilbudet ved barnevernsinstitusjoner?
2. Hvilke forhold kan ha innvirkning på mat- og måltidstilbudet?

2.0 KORT OMTALE AV BARNEVERNfeltETS ORGANISERINGER

I etterkant av masteroppgavens datainnsamling (2012) gjennomgikk Bufetat en strukturell omorganisering. Hensikten med omorganiseringen var blant annet at institusjonene skulle ha ungdommer med samme målgruppe på én og samme institusjon, for eksempel at man ikke blandet målgruppene med rus- og omsorgsproblemer. Det ble derfor ansett av oss som mest naturlig å forholde seg til den gamle organiseringen gjennom hele oppgaven, ettersom Bufetats omorganisering først trådte i kraft etter at masterstudiens datainnsamling var gjennomført.

Noen av institusjonene er formelt sett avdelinger, men i denne masterstudien vil samtlige bli omtalt som institusjoner. Videre vil vi omtale ungdom med ulik innvandrerbakgrunn som «ungdom med innvandrerbakgrunn». Vi har også valgt å omtale personer med ulik barnevernsfaglig utdanning som «miljøterapeuter». Dette gjøres for å skape et mer oversiktlig bilde.

2.1 Barne-, ungdoms- og familieetaten og tilhørende barnevernsinstitusjoner

Bufetats hovedoppgave er å gi barn, unge og familier som trenger hjelp og støtte tiltak av høy og riktig kvalitet (Bufetat, 2011). Bufetat er inndelt i fem regioner som har ansvar for drift og tjenester knyttet til det statlige barne- og familievernet; Region øst, Region vest, Region sør, Region nord samt Region Midt-Norge. Masteroppgavens datainnsamling ble foretatt i Region øst, som inkluderer fylkene Akershus, Hedmark, Oppland og Østfold.

Barnevernsinstitusjonene i Norge blir offentlig drevet, det vil si av Bufetat og kommunene, ideelle organisasjoner, samt andre private aktører (Regjeringen, 2012c). En barnevernsinstitusjon er «ideell» dersom den eies av en organisasjon hvor et eventuelt utbytte tilbakeføres til organisasjonens formål (SSB, 2013b). Eksempler på slike ideelle organisasjoner er Frelsesarmeen og sanitetsforeninger. De øvrige private institusjonene er på sin side opprettet som en bedrift, med formål om fortjeneste og uttak av utbytte. I denne oppgaven vil de ideelle og de øvrige private institusjonene bli omtalt som private institusjoner. Dette gjort for å gi en lettere oversikt over institusjonene.

Det finnes flere ulike typer barnevernsinstitusjoner i Norge, og de fleste er rettet mot ungdom i alderen 12 til 18 år (Bufetat, 2010). Plasseringer i institusjon gjøres på bakgrunn av ulike paragrafer i Barnevernloven. Noen barnevernsinstitusjoner er beregnet for korttidsopphold, mens andre er beregnet og utformet for opphold over lenger tid (to til fire år). Noen institusjoner tar imot flere ulike målgrupper samtidig, mens andre har spesifikt definerte målgrupper (Bufetat, 2010). De private institusjonene har gjerne mer definerte målgrupper enn de statlige. Det finnes således rene omsorgsinstitusjoner, akuttinstitusjoner, samt rus- og atferdsinstitusjoner. I omsorgsinstitusjonene plasseres ungdom i hovedsak på grunnlag av vedtak om hjelpetiltak eller omsorgsovertakelse (Barnevernloven, 1993). Akutt- og utredningsinstitusjonene er et tilbud til barn og unge som trenger hjelp og tiltak på kort varsel. Akutt- og utredningsinstitusjonene er beregnet for korttidsopphold mens det diskuteres og avgjøres hva som er best for barnet på lang sikt (Bufetat, 2010). Atferdsinstitusjonene er beregnet for ungdom med alvorlige atferdsvansker, mens rusinstitusjoner er beregnet for ungdom med rusproblematikk (Bufetat, 2010).

3.0 TEORI

I det følgende kapittelet presenteres relevant teori for å belyse samt gi en bredere forståelse av masterstudiets tema og hensikt. Innledningsvis vil det redegjøres for forhold som kan ha påvirkning på menneskers kosthold og kostholdsmønster, deretter følger en kort presentasjon av barnevernsbarns rettigheter. Videre vil vi beskrive hva et godt mattilbud innebærer, samt hvilke kostholdsanbefalinger mat- og måltidstilbudet på barnevernsinstitusjonene vil bli vurdert opp mot.

3.1 Faktorer som påvirker kostholdet

Et menneskes kosthold gjenspeiles i vedkommende matvarevalg og matvaner. Disse har betydning for inntak av energi og næringsstoffer, noe som har implikasjon for helsen vår (Sobal, Bisogni, Devine & Jastran, 2006). Menneskers matvalg påvirkes av flere ulike forhold. Blant annet kan sosioøkonomiske faktorer, kultur, religion, etnisitet, vaner,

holdninger, normer og tradisjoner, samt matpreferanser, påvirke våre valg. Andre påvirkningsfaktorer er tilgjengelighet til matvarer, pris og markedsføring, samt psykologiske og biologiske faktorer (Kearney & Geisseler, 2011).

I følge Connors, Bisogni, Sobal og Devine (2001) har alle mennesker et personlig «matsystem» som påvirker deres matvalg. Et matsystem er gjerne delt inn i tre hoveddimensjoner; *livsløp*, *påvirkninger* og *det personlige system*. Innenfor disse er det mange påvirkningsfaktorer, og matvalgene som tas vil kunne være preget av en interaksjon mellom dem, både når det gjelder strukturelle og individuelle forhold (Connors et al., 2001). Connors et al. (2001) viser til at både idealer, personlige faktorer, sosialt nettverk, ressurser, samt konteksten rundt mat- og måltidsituasjoner, har innvirkning på valgene. Disse har igjen sammenheng med eksterne påvirkningsfaktorer; som hva andre mennesker mener om mat, hva som er helsefremmende kost, matkostnader, og hvor mye tid man har til å tilberede maten. Hvilke faktorer som påvirker matvalgene i ulike situasjoner, vil derfor kunne være forskjellig fra person til person (Connors et al., 2001).

I den norske befolkningen viser det seg å være klare sosiale skillelinjer vedørende helse. Skillelinjene har ofte sammenheng med variablene yrke, utdanning og inntekt, ofte omtalt som «sosiale ulikheter i helse basert på ulik sosioøkonomisk status» (Departementene, 2007). Grupper med lav sosioøkonomisk status har oftere dårligere helse sammenliknet med høyere sosiale lag (Mæland, 2009). Dette er blant annet registrert som hyppigere forekomst av kroniske sykdommer og tidligere død. Grupper med lav sosioøkonomisk status har også vist seg å ha et mer ugunstig kosthold enn grupper med høy sosioøkonomisk status. Mange familier tilknyttet barnevernet faller ofte inn i gruppen som har lav sosioøkonomisk status (Sosial- og helsedirektoratet, 2005a). Familiene har dessuten tendens til å ha dårligere helse sammenliknet med den generelle befolkningen (Clausen & Kristofersen, 2008).

Det er sannsynligvis gjort lite (eller ingen) forskning om norske barnevernsbarns kosthold og matvaner. Dette burde vært interessant ut ifra resonnetet nevnt over.

3.2 Barnevernsbarn – en sårbar gruppe

Barn og ungdom som plasseres i institusjon og fosterhjem, har femdoblet risiko for psykiske vansker i forhold til andre barn. Dette er registrert som angst, depresjon, søvnforstyrrelser, og spiseforstyrrelser (Barnevernpanelet, 2011). Barnas psykiske vansker kan ha sammenheng med deres opplevelser av omsorgssvikt i oppvekst.

Internasjonale studier viser at barn som er utsatt for omsorgssvikt og misbruk, kan ha høyere risiko for å utvikle livsstilssykdommer som overvekt og fedme (Skouteris et al., 2011).

En forklaring på dette kan være at liten tilgang til mat og traumer i barndommen, kan føre til forstyrrelser i spisemønstre, for eksempel overspising og hamstring (Skouteris et al., 2011). En studie viser at mange barnevernsbarn øker sin kroppsmasseindeks (KMI) mens de er under omsorg av barnevernet (Hadfield & Preece, 2008). I studien opplevde 36 % av barna en økning i sin KMI. Goddard og Barrett (2008) viser i sin barnevernsstudie at ungdommene selv mente de hadde et dårlig kosthold.

Helsedirektoratet (2010) viser at det er stor risiko for at barns overvekt vedvarer inn i voksen alder (engelsk: «tracking»). Overvekt er forbundet med økt risiko for diabetes type 2, høyt blodtrykk, samt hjerte- og karsykdom. Forebygging av disse har derfor stor individuell og samfunnsmessig betydning (Helsedirektoratet, 2010).

3.3 Barnevernsbarns rettigheter

Barnevernets oppgaver og plikter er regulert i Lov om barneverntjenester fra 1992, også kalt barnevernloven. Loven har som formål «å sikre at barn og unge som lever under forhold som kan skade deres helse og utvikling, får nødvendig hjelp og omsorg til rett tid, samt å bidra til at barn og unge får trygge oppvekstkår» (Barnevernloven, 1993). I 1989 ble De Forente Nasjoners [FN] konvensjon om barnets rettigheter (barnekonvensjonen) vedtatt av FNs generalforsamling. Barnekonvensjonen gir barn og unge under 18 år grunnleggende beskyttelse av deres rettigheter, og bygger på prinsippet om at tiltak til barns beste alltid skal ha første prioritet (FN, 1989). Konvensjonen ble ratifisert av Norge i 1991, og inkorporert i norsk lov i 2003. Konvensjonen har betydning for barnevernsbarns rettigheter ved at barnets beste er et overordnet prinsipp i den norske barnevernloven.

«Retten til mat» (engelsk; «The right to food») ble nedfelt i Verdenserklæringen om menneskerettigheter allerede i 1948, og senere beskrevet i FNs konvensjon om økonomiske, sosiale og kulturelle rettigheter fra 1966 (FN, 1966). Konvensjonen gjelder juridisk som en norsk lov, og norske myndigheter forplikter seg til å tilrettelegge for at alle grupper i befolkningen får et fullgodt, ernæringsriktig kosthold (Menneskerettsloven, 1999). Dette inkluderer i høyeste grad grupper som er institusjonaliserte, og hvor ansvaret for beboernes kosthold er lagt på det offentlige (Helsedirektoratet, 2012a). Termen «institusjon» brukes i nyere lover og forskrifter som angår pleie- og omsorgstjenesten, hovedsakelig i sammenheng «boform eller institusjon med heldøgns omsorg og pleie» (Volven, 2014). Institusjonalisering betyr således i denne sammenheng en person som oppholder seg på institusjon.

Hva retten til mat innebærer, presiseres i FN-dokumentet «General Comment 12». Her fremgår det (i norsk oversettelse) at retten til mat er oppfylt når «*alle mennesker til enhver tid har fysisk og økonomisk tilgang til nok og trygg mat, for et fullgodt kosthold som møter deres ernæringsmessige behov og matvarepreferanser som grunnlag for et aktivt liv med god helse*» (FN, 1999). Dette inngår også i Food and Agriculture of the United Nation (FAO) sin definisjon av begrepet matsikkerhet.

3.4 Hva er et godt mattilbud?

Et godt mattilbud i institusjoner er viktig for trivsel og helse (Helsedirektoratet, 2012). Det innebærer at maten må være av god ernæringsmessig kvalitet, samt at den smaker godt og serveres på en appetittvekkende måte. At maten har god ernæringsmessig kvalitet innebærer at den inneholder en riktig balanse av næringsstoffene en person trenger for å oppnå et sunt kosthold (Helsedirektoratet, 2012).

Mattilbud på institusjoner inkluderer prosessen fra planlegging til bespisning. I det følgende vil vi beskrive de viktigste hovedaspektene ved et godt mattilbud.

For at maten skal ha en god ernæringsmessig kvalitet på en institusjon, bør menyenes næringsinnhold vurderes og helst beregnes (Helsedirektoratet, 2012a). I den forbindelse, kan energi- og næringsstoffberegnete oppskrifter være et verktøy for å kvalitetssikre maten. Imidlertid må menyene gi rom for at måltidenes energi- og næringsstoffordeling kan variere noe fra dag til dag (Helsedirektoratet, 2012). Foruten at mattilbudet må ha god ernæringsmessig kvalitet, bør kvaliteten gjenspeile tradisjoner, kultur, religion og den enkeltes preferanser. Av den grunn er det viktig med god kommunikasjon mellom ledelsen, matansvarlig og beboerne, slik at sistnevnte i størst grad får den maten de ønsker seg (Helsedirektoratet, 2012).

I forskrift og retningslinjer for *Kvalitet i pleie- og omsorgstjenesten*, vises det til at kommunen bør utarbeide prosedyrer for å sikre at brukere av pleie- og omsorgstjenester, får tilfredsstilt sine grunnleggende behov. Med grunnleggende behov menes blant annet tilstrekkelig næring, det vil si mat og drikke i et variert og helsefremmende kosthold. Morseth (2008) viser til at et sett retningslinjer for mattilbud i institusjoner underlagt Rusmiddelstaten, er viktig for å ivareta rusmiddelbrukeres ernæringsmessige behov. Selv om dette omhandler rusmiddelbrukere, kan trolig et slikt sett med retningslinjer for mattilbud også være hensiktsmessig i barnevernsinstitusjoner.

Mat og måltider er biologisk viktig for å tilføre energi og næringsstoffer, men maten har også flere andre funksjoner (Bugge & Døving, 2000; Fürst, 1995; Holm, 2012; Kittler &

Sucher, 2008). Mat og måltider har sosiale, kulturelle og psykologiske betydninger i alle mennesker liv, og er viktige elementer i organiseringen av samværet mellom mennesker, og kan fremme fellesskapsfølelse og tilhørighet (Holm, 2012; Kittler & Sucher, 2008). Menneskets fysiologiske behov for mat danner i utgangspunktet grunnlaget for det sosiale fellesskapet, ved at mennesker føler sult og således samles rundt måltidene (Holm, 2012). Det å spise noe sammen viser at en har noe til felles, og måltidet blir på den måten en identitetsindikator (Kittler & Sucher, 2008). Et måltid kan således bekrefte en «måltidsdeltakers» betydning i fellesskapet, og bidra til å styrke vedkommendes selvfølelse (Fisknes, 2001). Mat og måltider er videre viktige arenaer for utøvelse av omsorg og kjærlighet (Døving, 2003). I følge Sæland, Smehaugen, Eriksen, Barikmo og Oshaug (2002) utgjør mat en hjørnestein i grunnleggende omsorg. Å lage og servere mat er en konkret måte å «gi av seg selv» på, og er dermed en måte å vise at vi bryr oss (Døving, 2003; Holm, 2012).

Ettersom mat og måltider har en klar sosial funksjon og betydning, blir dette også et viktig element i menneskers sosialiseringsspross (Bugge og Døving, 2000). Ved matbordet læres bordskikk, tidspunkt for måltider, hva og hvor mye som ansees som riktig å spise, samt hvordan en helst skal spise ulike retter som serveres (Crockett & Sims, 1995). I følge Garsjø (2008) mangler mange barn og unge på barnevernsinstitusjoner slike grunnleggende kunnskaper og ferdigheter om måltidet som en sosial læringsarena.

Faste måltider deler dessuten inn ukedagene, og strukturerer hverdagen, samt setter rammer for ulike aktiviteter (Helsedirektoratet, 2012a; Kittler & Sucher, 2008). Måltider som er jevnt fordelt utover dagen, bidrar dessuten til sult- og metthetsregulering som gjør det lettere å unngå småspising mellom måltidene, samt overspising ved selve måltidene. De bidrar også til bedre konsentrasjon og bedre søvnrytme hos mange (Helsedirektoratet, 2012a).

Ettersom mange barnevernsbarn trolig ikke har hatt et strukturert forhold til mat under oppveksten (Skouteris et al., 2011), kan en anta at de heller ikke har hatt regelmessige og faste måltider.

3.5 Kostrådene

I Norge er det Helsedirektoratet og Nasjonalt råd for ernæring som har ansvar for å gi kostråd til befolkningen. I mer enn tre tiår har Norge samarbeidet med de andre nordiske landene ved utarbeiding av kostholdsanbefalingene (Sosial- og helsedirektoratet, 2005b).

3.5.1 Nasjonale kostråd

I 2011 lanserte Nasjonalt råd for ernæring nye oppdaterte norske kostråd, kalt; *kostråd for å fremme folkehelsen og forebygge kroniske sykdommer* (Nasjonalt råd for ernæring, 2011). Disse kostrådene er mer konkrete sammenlignet med de norske anbefalingene for ernæring og fysisk aktivitet av 2005 (Sosial- og helsedirektoratet, 2005b). Spesielt gjelder det anbefalinger av matvarer og matvaregrupper. I kostrådene av 2011 presenteres det 13 råd om kosthold og fysisk aktivitet som til sammen har til hensikt å forebygge kroniske livsstilsrelaterte sykdommer. Kostrådene er først og fremst rettet mot friske voksne mennesker som er normalt fysisk aktive, men kan i stor grad også anvendes ovenfor mot barn og ungdom, gravide og ammende, eldre, samt personer med økt risiko for visse sykdommer. Rådene kan – og bør – imidlertid tilpasses ulike gruppers spesielle behov (Nasjonalt råd for ernæring, 2011).

Kostrådene anbefaler at en har et plantebasert kosthold, med mye grønnsaker, frukt, bær, fullkorn og fisk, samt begrensede mengder rødt og bearbeidet kjøtt, salt, tilsatt sukker og energirike matvarer. Magre meieriprodukter bør også inngå i der daglige kostholdet. Man anbefaler å spise to til tre middagsporsjoner fisk per uke, mens inntaket av rødt og bearbeidet kjøtt anbefales å begrenses og erstattes med magrere produkter. Som drikke anbefales vann, og at man i tillegg er fysisk aktiv i minimum 30 minutter daglig (Nasjonalt råd for ernæring, 2011). Avslutningsvis anbefales det at en benytter matoljer, flytende margarin eller myk margarin. Rådet presiserer imidlertid at kostrådene ikke gir en entydig oppskrift for befolkningens kosthold, det bør tilpasses den enkeltes matpreferanser og matkultur for å ivareta matglede og matens sosiale betydning (Nasjonalt råd for ernæring, 2011).

3.5.2 Kosthåndboken

Helsedirektoratets ansvar for å gi kostråd til den norske befolkningen innebærer også å gi anbefalinger om kosthold i helse- og omsorgstjenesten. I det følgende vil vi omtale hovedelementene i *Kosthåndboken* (Helsedirektoratet, 2012a). Først omtales bokens bakgrunn og hensikt, deretter vil vi redegjøre for hvilke type kost som legges til grunn for ernæringsarbeidet i helse- og omsorgstjenesten. Avslutningsvis vil anbefalingene for matvarevalg i denne sammenhengen presenteres.

3.5.2.1 Bakgrunn og hensikt

I 2012 ga Helsedirektoratet ut *Kosthåndboken* til bruk i helse- og omsorgstjenesten (Helsedirektoratet, 2012a). Boken er en revisjon av *Statens ernæringsråds retningslinjer for kostholdet ved helseinstitusjoner* som ble utgitt 1982, og siste gang revidert i 1995.

Kosthåndboken er først og fremst ment som en veileder, og ifølge Helsedirektoratet er dens hovedmål «å sikre god kvalitet i ernæringsarbeidet i hele helse- og omsorgstjenesten» (Helsedirektoratet, 2012a, s. 3). Både Nasjonale faglige retningslinjer for å forebygge underernæring (Helsedirektoratet, 2009), de nye nasjonale kostrådene (Nasjonalt råd for ernæring, 2011), samt de Nordiske Næringsstoffanbefalingene (Nordic Council of Ministers, 2004), har vært viktige bakgrunnsdokumenter ved utformingen av *Kosthåndboken*.

3.5.2.2 Standardkost på institusjon

I *Kosthåndboken* blir det foreslått to typer standardkost for bruk i institusjon; nøkkelråds kost og energi- og næringstett kost. Nøkkelråds kost er i tråd med *nøkkelrådene for et sunt kosthold* (Helsedirektoratet, 2011a), som igjen bygger på de nasjonale kostrådene som nevnt tidligere. Kosten anbefales til personer med god ernæringsstatus og god matlyst, men kan også passe for personer med diabetes, hjerte- og karsykdom, samt overvektige og de med definert fedme. I de sistnevnte tilfellene kan det imidlertid være behov for individuelle justeringer. Energi- og næringstett kost er beregnet for personer som ikke klarer å dekke behovet for energi og næringsstoffer med nøkkelråds kosten, og som har, eller står i risiko for, å utvikle underernæring. Det som skiller disse to kost-typene er, etter vår vurdering, hovedsakelig fordelingen av næringsstoffer. I tillegg er det noen ulikheter mellom kost-typene vedrørende matvarevalg, men hensikten med de to standardkostene er likevel å forsøke å dekke grunnleggende næringsbehov hos ulike grupper mennesker i det norske samfunn.

Kostens sammensetning bør tilpasses personene de er ment for, og bør også imøtekomme ulike menneskers ønsker og matpreferanser, for eksempel vegetarianere eller mennesker med ulike religioner (Helsedirektoratet, 2012a).

I beskrivelsene av de to typene standardkost viser Helsedirektoratet (2012a) til to energinivåer som hver for seg dekker de fleste menneskers behov; 2000 kcal for eldre og barn, samt 2400 kcal for voksne. De anbefalte energinivåene gjelder både for nøkkelråds kost og energi og næringstett kost, men som tidligere nevnt, er energifordelingen noe ulik. Den energi- og næringstette kosten består i hovedsak av matvarer og matretter med et høyere innhold av fett og proteiner enn nøkkelråds kosten, og i tillegg er måltidsfrekvensen foreslått å være noe hyppigere. Dette medfører at denne kost-typens mengde reduseres (Helsedirektoratet, 2012a). De to hovedkost-typene presenteres mer detaljert i tabell 1.

Tabell 1. Oversikt over hovedkost-typer. Modifisert etter tabell i *Kosthåndboken*, s. 116.

	Energifordeling	Hvem kosten er beregnet for
Nøkkelrådkost	Fett: 25 – 35 % Protein: 10 – 20 % Karbohydrat: 50 – 60 % Antall hovedmåltid: 4 Antall mellommåltid: 1	Alle friske og syke personer med god ernæringsstatus, som er utenfor risiko for underernæring. Kan også brukes for personer med diabetes, hjerte- og karsykdommer, samt overvekt og fedme. I disse tilfellene kan det imidlertid være behov for individuelle justeringer.
Energi- og næringstett kost (mindre volum)	Fett: 35 – 40 % Protein: 15 – 20 % Karbohydrat: 40 – 50 % Antall hovedmåltid: 4 Antall mellommåltid: 2	Personer i ernæringsmessig risiko, personer med moderat underernæring, personer med nedsatt allmenntilstand, og personer med liten matlyst.

I kapittelet «Ernæringsarbeid i helse- og omsorgstjenesten» i *Kosthåndboken* gis det eksempler på ulike arenaer hvor det kan være aktuelt å benytte rådene i denne boken. Selv om barnevernsinstitusjoner faktisk ikke inngår i noen av eksemplene, anser vi likevel at de er inkludert i begrepet «helse- og omsorgsinstitusjoner i kommunen».

3.5.2.3 Anbefalinger for matvarevalg

Kosthåndboken (Helsedirektoratet, 2012a) fokuserer i stor grad på ulike matvaregrupper, og det anbefales generelt at en velger Nøkkelhullsmerkede produkter. Innenfor matvaregruppen kornvarer og brød anbefales det at en fortrinnsvis velger grove produkter. Det tilrådes å variere mellom ulike brødtyper, lage grøt av sammalt mel eller havregryn, samt bruke kornblandinger med lite sukker og fett.

Innenfor matvaregruppen grønnsaker, frukt og bær anbefales det å spise «fem om dagen», (to frukter og tre grønnsaker), dvs. fem porsjoner 100 gram frukt og grønnsaker daglig. Ett glass fruktjuice og/eller tørket frukt kan inngå som en porsjon. Grønnsaker bør serveres til alle måltider, og poteter bør benyttes regelmessig til middagsmåltidet. Det anbefales å servere fargesterke grønnsaker, og variere mellom råkost, salat og kokte grønnsaker.

Man bør velge magre meieriprodukter (lett, ekstra lett eller skummet melk, magre yoghurttyper og andre typer magre, syrnede produkter). Det samme gjelder for ost.

Fet fisk bør serveres minst én gang per uke, og fiskepålegg kan gjerne benyttes daglig. Fiskeprodukter bør inneholde minst 50 % ren fisk (Helsedirektoratet, 2012a).

I anbefalingene rådes en til å velge fortrinnsvis hvitt kjøtt, farseprodukter bør ikke inneholde mer enn ti gram fett per 100 gram. Kjøttpålegg bør være magert (Helsedirektoratet, 2012a).

For smør, margarin og oljer anbefales det at en henholdsvis benytter myk margarin og oljer med høyt innhold av enumettet og flerumettet fett. Produktets andel mettede fettsyrer bør ikke overstige 20 %.

I anbefalingene for egg anbefales et inntak av tre til fire egg per uke, inkludert de som brukes i matlagingen. Egg kan spises til frokost en til to ganger i uken.

Inntak av sukker og salt bør begrenses. Søte desserter bør være forbeholdt helligdager og høytider (Helsedirektoratet, 2012a).

Kosthåndboken (Helsedirektoratet, 2012a) gir avslutningsvis også anbefalinger for ferdigretter. Ferdige lunsj- og middagsretter bør ha et energiinnhold på mellom 400-750 kcal per porsjon, hvor andelen grønnsaker, frukt eller bær bør utgjøre minst 25 av 100 gram. Poteter medregnes ikke i andelen grønnsaker, og kommer derfor i tillegg.

4.0 METODE

I dette kapittelet vil vi først gi en presentasjon av studiens design og metode. Videre presenteres utvalg, litteratursøk, gjennomføring av intervju og observasjon, analyse, pilottest og avslutningsvis etiske betraktninger. Dette kapittelet inneholder også en redegjørelse for vår for forståelse og forskerrolle. Begge masterstudentene har deltatt og bidratt i like stor grad ved alle aspekter i denne studien.

4.1 Studiens kvalitative metodiske forankring

Kvalitative metoder er velegnet for å tilegne seg kunnskap om menneskers erfaringer, opplevelser, tanker, samt motiver og holdninger (Malterud, 2011). Malterud viser videre til at vi gjennom kvalitative metoder, kan styrke vår forståelse av hvorfor mennesker gjør som de gjør ved å spørre etter meninger, betydninger, samt nyanser av hendelser og atferd. Målet med kvalitative metoder er å få en forståelse av fenomenet snarere enn en forklaring. Kvalitative metoder er godt egnet til å åpne for forskning på felter der kunnskapsnivået i utgangspunktet er tynt, og der vi på forhånd ikke har oversikt over relevante svaralternativer (Malterud, 2011; Thagaard, 2009).

Våre utførte datasøk viste at det trolig foreligger få empiriske studier om kostholdet til barn og unge som oppholder seg i barnevernsinstitusjoner. Det var ønskelig å kartlegge institusjonenes mat- og måltidstilbud i henhold til ernæringsfaglige standarder, samt få et innblikk i forhold som kan ha innvirkning på mat- og måltidstilbudet på institusjonene. Masterstudien har således et induktivt, kvalitativt design. Datamaterialet består av transkriberte tekster fra individuelle forskningsintervjuer, samt spontane nedtegninger gjort under deltakende observasjon. De to metodiske tilnærmingene ble valgt for å kunne belyse problemstillingen fra ulike vinkler (Malterud, 2011).

Hensikten med å vektlegge beskrivelser i oppgavens design, er å prøve å gi et systematisert situasjonsbilde som svar på oppgavens problemstilling, og tilhørende forskningsspørsmål.

4.2 Studiens teoretiske forankring

En studies teoretiske forankring er avgjørende for hvordan en tilnærmer seg materialet som samles inn. Videre bestemmer det hvordan en tolker og forklarer fenomenene som er studert (Dalland, 2007). Denne studiens teoretiske forankring er Qualitative Description [QD].

Målet med QD er å gi en rik beskrivelse av informantenes opplevelser og hendelser i et språk som ligner informantenes eget (Neergaard, Olesen, Andersen & Sondergaard, 2009; Sandelowski 2000). QD er inspirert av teorier som fenomenologi, grounded theory, etnografi og narrative studier. QD skiller seg imidlertid fra de ovennevnte teoriene ved at en hovedsakelig *beskriver* ulike fenomen fremfor å fortolke og utvikle teorier (Nergaard et al., 2009; Sandelowski 2000). Ettersom formålet med denne masteroppgaven var å gi rike beskrivelser av mat- og måltidstilbudet, ble QD ansett som en passende teoretisk forankring.

4.3 Utvalgsbeskrivelse

En populasjon er alle de enhetene man ønsker å si noe om (Halvorsen, 2002). I denne studien bestod populasjonen av 40 ulike barnevernsinstitusjoner beliggende i Region øst (Akershus, Hedmark, Oppland og Østfold). Mer spesifikt inkluderer dette 15 statlige og 25 private institusjoner. Et kriterium for at institusjonene skulle bli invitert til å delta i studien, var at deres målgruppe var ungdom i alderen 13-18 år. Fire institusjoner ble ekskludert ettersom de hadde en annen målgruppe enn det som var relevant for oppgavens problemstilling.

Av 36 inviterte institusjoner takket syv nei til å delta. Vårt utvalg utgjorde derfor 29 institusjoner, hvorav 14 var statlige og 15 private. Mange av institusjonene hadde flere avdelinger. Grunnet oppgavens omfang ble kun én av avdelingene ved hver institusjon

inkludert i studien, hovedsakelig avdelingen hvor matansvarlig jobbet. De matansvarlige ble betraktet som nøkkelpersoner hva angikk mat og måltider på institusjonene. Størrelsen på institusjonene varierte fra enetiltak med én beboer, til større avdelinger med opp mot 12 ungdommer. De fleste institusjonene hadde imidlertid tre til seks plasser. Institusjonenes målgruppe er presentert i vedlegg 1.

I utgangspunktet var det ønskelig å kontakte og intervjuer matansvarlig på hver institusjon. Der det ikke lot seg gjøre å komme i kontakt med matansvarlig, eller der det ikke var ansatt matansvarlig, fant institusjonsleder en annen ansatt. De intervjuede vil heretter bli omtalt som «informanter».

Det totale antallet informanter var 37 da det på åtte av institusjonene var to ansatte som deltok på intervjuene sammen. Det var 28 damer og 9 menn i alderen 30 til 60 år³. 14 av informantene hadde stilling som matansvarlig på institusjonene. Av de resterende informantene var 15 miljøterapeuter, syv ledere og én kontoransatt (se tabell 2). Ytterligere to institusjoner hadde matansvarlig, men grunnet sykdom ble andre ansatte intervjuet.

Tabell 2. Oversikt over informantenes stilling.

Bakgrunn	N = 37
Matansvarlig	14
Miljøterapeut	15
Avdelings- eller institusjonsleder	7
Kontoransatt	1

Åtte informanter hadde utdanning eller bakgrunn innen mat og/eller ernæring. Fem av disse hadde stilling som matansvarlig på institusjonene. Av disse åtte hadde seks bakgrunn som kokk eller lignende, en informant jobbet i en 20 % stilling som personlig trener og kostholdsveileder ved siden av jobben som miljøarbeider, og en miljøterapeut hadde bakgrunn som faglærer i ernæring og helse.

På fire av institusjonene der to ansatte ble intervjuet samtidig, var det kun den ene som hadde hovedansvar for mat og måltider. På en annen institusjon var begge matansvarlige med ansvar for hver sin avdeling. I tillegg var det to intervjuer hvor begge informantene var miljøterapeuter, samt et intervju hvor begge informantene var avdelingsledere.

³ Informantenes alder ble ikke alltid oppgitt. Vi har tatt utgangspunkt i omtrentlig alder.

4.4 Litteratursøk

Under forskningsprosessen ble det ved flere anledninger utført litteratursøk i henhold til feltet barnevern, ernæring og helse. Det ble benyttet mange ulike søkeord, også i kombinasjon, for å finne relevant litteratur. Det ble benyttet både norske og engelske søkeord. Eksempler på søkeord og søkekombinasjoner var «barnevern», «institusjon», «barnevernsinstitusjon», «helse», «ernæring», «kosthold», «mat», «sårbare grupper», «barn», «ungdom», «mattilbud», og «kostholdsmønster», «child», «welfare», «institutions», «residential care», «child placement», «children in placement», «institutional care», «child welfare institutions», «child welfare services», «child care services», «out of home care», «child delinquency», «child custody», «child welfare clients», «food», «nutrition» og «diet».

4.5 Datainnsamling

I forkant av datainnsamlingen, sendte en seniorrådgiver i Bufetat en e-post med informasjon om studien til alle avdelings- og institusjonslederene ved de statlige institusjonene. Vedlagt i denne e-posten lå et informasjonsskriv fra masterstudentene, som beskrev studiens bakgrunn og teori (se vedlegg 2). Etter å ha mottatt de private institusjonenes kontaktinformasjon fra ovennevnte seniorrådgiver, tok studentene selv kontakt med institusjonene. I neste omgang ble det utført en systematisk kartlegging og rekruttering av både statlige og private institusjoner per e-post (se vedlegg 3). Der studentene ikke oppnådde kontakt via e-post, ble institusjonene kontaktet per telefon for å gjennomføre kartleggingen. Etter at samtlige institusjoner var kartlagt, ble det avtalt dato og klokkeslett for intervju og eventuell observasjon via telefon.

Datainnsamlingen ble utført i en periode på ni uker, fra 10. oktober til 18. desember 2012. Hver enkelt institusjon ble besøkt én gang. Ved fem av institusjonene foregikk intervjuet utenfor institusjonsområdet, hovedsakelig på institusjonens administrasjonsavdeling. De resterende intervjuene foregikk på institusjonene. På institusjonene hvor det kun var planlagt intervju, ble det beregnet om lag én til to timer visitt. På institusjonene hvor det var aktuelt med observasjon i tillegg, ble det beregnet litt i overkant av en halv arbeidsdags visitt. Grunnet store reiseavstander, gikk mye av tiden til transport til og fra institusjonene. Reisetiden varierte fra 20 minutter til ti timer tur/retur.

4.5.1 Individuelle forskningsintervju

Metoden for datainnsamling var individuelle forskningsintervju. Individuelle forskningsintervju søker å forstå intervjupersonens situasjon gjennom beskrivelser av

opplevelser, følelser og handlinger (Dalland, 2007). Gjennom de individuelle intervjuene var det ønskelig å få innsikt i informantenes synspunkter, holdninger og perspektiver innen de ulike temaene (Kvale & Brinkmann, 2009). Der det lot seg gjøre, besøkte vi to institusjoner på samme dag. Det var de matansvarlige som i hovedsak skulle intervjues, og det var masterstudentene som selv stilte spørsmålene. I hovedsak ønsket masterstudentene kun å intervjué én person per institusjon, men i enkelte tilfeller var det to personer som ønsket å delta på intervjuene sammen. Dersom den ene personen ikke kunne besvare alle temaene i intervjuguiden, anså vi det som hensiktsmessig at begge personene deltok i intervjuet.

Intervjuene ble gjennomført ved at intervjuguidens temaer ble fordelt mellom masterstudentene. Intervjuene ble tatt opp på bånd, og lengden varierte fra 40 minutter til to timer. De fleste intervjuene varte imidlertid i 1-1,5 time. Under intervjuene ble det etterspurt kopi av en ukes-meny, samt eventuelle retningslinjer for mat og måltider på institusjonene.

4.5.2 Intervjuguide

En intervjuguide ble i forkant av studien utviklet med hensyn på å besvare problemstillingen og tilhørende forskningsspørsmål (se vedlegg 4). Noen spørsmål ble hentet og videreutviklet fra intervjuguiden i rapporten *Prosjekt ERT* (Morseth, 2008). I tillegg ble det hentet inspirasjon fra rapportens struktur og oppsett. Spørsmålene i intervjuguiden var åpne, som la til rette for en åpen samtale mellom informant og forsker (Jacobsen, 2003). Intervjuguiden var delvis strukturert ved at temaene var bestemt på forhånd (Thagaard, 2009). Temaenes rekkefølge var i hovedsak fastsatt med tanke på at de nøytrale temaene skulle komme først, for deretter å berøre de mer dyptgående temaene senere i intervjuene.

Det ble gitt rom for at informantene kunne ta opp temaer i den rekkefølgen det passet dem, og i slike tilfeller ble det gjort fortløpende tilpasninger i intervjuguiden. Videre hadde informantene mulighet til å berøre temaer som ikke var en del av intervjuguiden. I tilfeller der informantene tok opp temaer som kunne være interessante for masterstudiets problemstilling, ble disse inkludert i intervjuguiden. Spørsmål om ansattes matlagingsferdigheter ble inkludert, ettersom dette var et tema som flere informanter tok uoppfordret opp. Spørsmål om matbudsjett per beboer per år, samt spørsmål om de mest populære matrettene, drikkene og måltidene, ble fjernet siden det følte for detaljert i forhold til studiens hensikt. I tillegg ble flere spørsmål endret underveis i forskningsprosessen, ettersom det ble funnet bedre måter å stille spørsmålene på. Det ble også gjort endringer i intervjuguiden under pilottesten. Disse endringene beskrives nærmere i 3.7 *Pilottest*. I den ferdig utviklede intervjuguiden, var det

fem hovedtema med tilhørende spørsmål; *innledning/bakgrunnsdata, måltidstilbud, rammer (tid, økonomi, påvirkning), ungdommenes innflytelse, samt rutiner og tiltak.*

Første del av intervjuguiden bestod av bakgrunnsinformasjon om informanten og institusjonen, som for eksempel informantens stilling, samt antall plasser på institusjonen. Del to omhandlet mattilbudet. Spørsmålene tok blant annet for seg hvilke måltider som ble servert, klokkeslett for servering av måltid, samt hvilken mat som ble servert. Videre ble det spurt om hvorvidt institusjonene tilbød ungdommene kosttilskudd, om institusjonene lagde mat fra bunnen av eller ei, ansattes matlagingsferdigheter, samt hvilken betydning informanten mente at mattilbudet hadde for ungdommenes helse og trivsel.

Del tre omhandlet rammer, som for eksempel retningslinjer, menyplanlegging og innkjøp, økonomi, samt feiring av høytider og spesielle anledninger. Andre spørsmål omhandlet i hvilken grad institusjonene serverte godteri og brus, samt om personalet hadde deltatt på kurs eller undervisning innen kosthold og ernæring. Siste del i intervjuguiden omhandlet ungdommenes innflytelse og mulighet til å påvirke mat og måltider på institusjonen. I tillegg ble det spurt om hvorvidt informantene hadde opplevelser av ungdom med feilernæring, overvekt og undervekt, samt ulike former for spiseforstyrrelser. Avslutningsvis ble det spurt om hvilke rutiner og tiltak institusjonene hadde i forbindelse med sistnevnte tema.

4.5.3 Deltakende observasjon

Et intervju gir ikke alltid svar på det man er ute etter. Hva mennesker sier at de gjør, kan være forskjellig fra hva de faktisk gjør (Halvorsen, 2002). Ved å benytte observasjon kan vi få et innblikk i hvordan mennesker handler og samhandler, samt hvordan de forholder seg til sine omgivelser (Dalland, 2007). Intervju og observasjon henger i følge Dalland nært sammen som metoder. Ved å benytte flere metoder, også kalt metodetriangulering, kan metodene utfylle hverandre og gi bedre data enn de ville gjort alene (Dalland, 2007; Fangen, 2010).

I denne studien ble det ved fire institusjoner, benyttet deltakende observasjon i tillegg til individuelle forskningsintervju. På grunn av masteroppgavens omfang, er det imidlertid de individuelle intervjuene som benyttes som studiens hovedmetode, og som derfor vil bli mest vektlagt i resultatene. Hensikten med å inkludere observasjon, var at interessante aspekter kunne tilføyes de innsamlede dataene fra intervjuene. Hvilke institusjoner vi ønsket å observere, var strategisk utvalgt. Vi anså det som hensiktsmessig å observere ved både statlige og private, samt små og store institusjoner. Hvorvidt institusjonene ble vurdert som liten eller

stor, ble avgjort ut ifra antall plasserte ungdommer. Videre ble det ansett som hensiktsmessig å observere ved både omsorgsinstitusjoner, akuttinstitusjoner, samt rus- og atferdsinstitusjoner. På bakgrunn av det ovennevnte, valgte vi å observere ved én statlig akuttinstitusjon med seks plasser fordelt over to avdelinger (tre + tre), to private omsorgsinstitusjoner med seks plasser hver, samt én privat rus- og atferdsinstitusjon med 12 plasser.

Observasjon kan utføres på forskjellige måter. Deltakende observasjon karakteriseres ved at forsker inngår i samhandling med personer i miljøet som studeres (Halvorsen, 2002; Fangen, 2010). Videre skilles det mellom aktiv og passiv deltakende observasjon. Ved aktiv deltakelse, påvirker forskeren bevisst det han/hun studerer (Halvorsen, 2002). I denne studien var deltakelsen passiv, ettersom hensikten var å observere med minst mulig påvirkning på miljøet vi studerte. Halvorsen (2002) viser videre til at observasjon kan være strukturert eller ustrukturert. Ved strukturert observasjon bestemmer forskeren på forhånd hva som skal observeres, mens man ved ustrukturert observasjon ikke begrenser sin interesse til bestemte aspekter (Halvorsen, 2002). I denne masterstudien ble det benyttet delvis strukturert observasjon, ved at det i forkant av studien ble utformet en liste over ulike aspekter som skulle kartlegges. Vi var åpne for at andre interessante aspekter kunne dukke opp, og listen over aspektene fungerte som en huskeliste under utførelsen av observasjonene.

Observasjonen ble utført gjennom visuell kartlegging av de forhåndsbestemte aspektene; institusjonenes kjøkken og kjøkkenfasiliteter, matvarer, tilbereding av mat, samt spisesituasjonen der dette lot seg gjøre. I tillegg var det ønskelig å få innblikk i deltakernes interaksjon og samhandling, samt regler og struktur rundt mat og måltider. Av denne grunn deltok masterstudentene ved ett måltid på institusjonen, hovedsakelig middagsmåltidet. Ved én av de observerte institusjonene fikk vi også tilbud om å delta ved lunsjmåltidet, noe vi takket ja til. Vi deltok også på lunsjmåltidet på tre institusjoner hvor det ikke var planlagt observasjon. Ved flere institusjoner fikk vi, til tross for at vi ikke hadde avtalt observasjon, en omvisning på institusjonen.

Observasjonene ble utført av begge masterstudentene. Begge skrev systematiske feltnotater for å bedre kunne huske, samt dokumentere de ulike aspektene. I følge Thagaard (2009) er det hensiktsmessig å skrive feltnotater for å kunne bearbeide erfaringer, samtidig som de kan brukes videre i analysen. På institusjoner hvor vi fikk omvisning, eller hvor vi deltok på et måltid uten at det var planlagt observasjon, ble det ikke skrevet systematiske feltnotater. Inntrykkene ble imidlertid skrevet ned i etterkant av institusjonsbesøket.

I starten av en observasjon, er det viktig å skape et tillitsforhold til de man skal observere (Dalland, 2007; Fangen, 2010). I den forbindelse la vi vekt på å introdusere oss, samt beskrive studiens hensikt og formål. For at tilstedeværelsen vår ikke skulle oppleves som ubehagelig for deltakerne, tok vi del i den dagligdagse interaksjonen i form av småprat innenfor de sosiale rammene på institusjonen. Fangen (2010) viser til at denne interaksjonen også er viktig for enklere å kunne gli inn i det miljøet som studeres. Ved en av institusjonene var de ansatte bekymret for at observasjon med begge masterstudentene skulle oppleves som en belastning for ungdommene, og ønsket derfor at vi skulle utføre observasjonen ved hver vår avdeling.

For å få en oversikt over feltnotatene, ble det i etterkant av datainnsamlingen laget en matrise med hovedaspektene ved observasjonen; kjøkken og kjøkkenfasiliteter, tilbereding av måltid, mat og drikkevarer, samt måltidssettingen (se vedlegg 5). Innsikten vi fikk gjennom observasjon, bidro til å styrke vår forståelse, samtidig som det ga oss verdifull informasjon i forhold til fortolkningen av datamaterialet (Fangen, 2010).

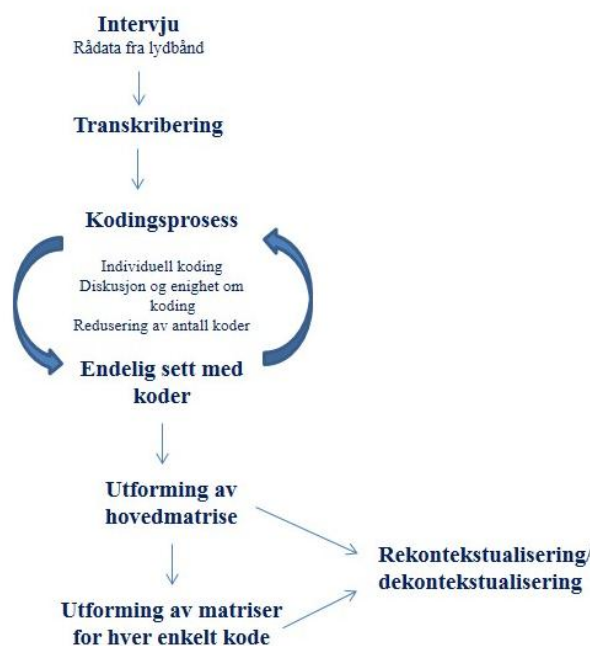
4.6 Analyse

Å analysere betyr «å dele noe opp i biter eller elementer» (Kvale & Brinkmann, 2009). Analysen startet allerede fra første intervju ved at masterstudentene lyttet til, samt transkriberte intervju og notater fra intervjuet på datamaskin. De resterende intervjuene, samt feltnotatene fra observasjonene, ble transkribert parallelt med datainnsamlingen. Det totale antallet transkriberte sider ble 677. Masterstudentene fordelte transkriberingen av intervjuene seg i mellom slik at vi transkriberte omtrent halvparten hver. I transkriberingen ble det lagt vekt på å skrive ut lydfilene fra intervjuene så ordrett som mulig. Vi har inkludert dialekt, pauser, latter, ironi og nøling. Masterstudentene startet deretter kodingsprosessen med å arbeide med tekstene hver for seg ved å kategorisere og kode med penn, og gikk så sammen for å diskutere og enes om dette.

I neste steg av analyseprosessen ble dataprogrammet Atlas.ti benyttet for å kategorisere og kode de transkriberte tekstene digitalt. Dette programmet er nyttig for å raskere få oversikt over datasettet, samtidig som det forenkler prosessen med å omkode, samt kategorisere temaene (Kvale & Brinkmann, 2009). I første omgang ble det laget 54 koder som senere ble redusert til 36 (se vedlegg 6). For eksempel ble kodene «bursdagsfeiring», «fest», og «høytider» slått sammen til koden «spesielle anledninger». Tekstene som tilhørte hver enkelt kode, ble benyttet til å utvikle matriser. Matrisene, som ble laget i dataprogrammet Excel, ble utviklet for å enklere få oversikt, samt se tendenser i datamaterialet. Matrisene

gjorde det også mulig å sammenlikne institusjonene når det kom til de forskjellige temaene. Det ble utviklet en hovedmatrise (se vedlegg 7) som inneholdt alle kodene og institusjonene. Dette bidro til et helhetlig bilde av datamaterialet. Videre ble det utviklet matriser for hver enkelt kode, for å kunne gå mer i dybden. Enkelmatrisene inneholdt ofte mer detaljert informasjon sammenliknet med hovedmatrisen.

I analysen ble det bestemt hvilke tema som var sentrale for problemstillingen og tilhørende forskningsspørsmål. Studien har et beskrivende, komparativt design, ved at likheter og forskjeller mellom de forskjellige institusjonene trekkes frem. Videre hadde analysen en temasentrert tilnærming ved at de forskjellige temaene ble beskrevet og sammenlignet (Thagaard, 2009). I følge Malterud (2011) krever all vitenskapelig analyse en form for filtrering og reduksjon av datamaterialet. I analyseprosessen av kvalitative metoder, løsrives tekst fra sin opprinnelige sammenheng for at forskeren skal kunne gå i dybden. I kvalitative metoder bør forskeren derfor tilstrebe lojalitet ovenfor informanten, ved å sette de løsrivne tekstene i sammenheng med helheten de ble tatt ut ifra (Malterud, 2011; Thagaard, 2009). Thagaard (2009) hevder at dette er spesielt viktig i temasentrerte tilnærminger. I denne masterstudien hadde vi fokus på å ivareta det helhetlige perspektivet, ved at vi vekslet mellom å studere hvert enkelt tema, og sammenhengen som temaene var en del av. Thagaard (2009) omtaler dette som henholdsvis dekontekstualisering og rekontekstualisering. Masterstudiens analyseprosess presenteres i figur 1.



Figur 1. Analyseprosessen

QD lå til grunn for gjennomføringen av intervjuene, ved at intervjuene var delvis strukturerte uten faste svaralternativer (Sullivan-Bolyai, Bova & Harper, 2005). Videre preget QD analysen av intervjuene ved at transkriberingen ble utført i et språk som lignet mest mulig det språket informanten selv brukte (Neergaard et al., 2009; Sandelowski, 2000). Under kodingsprosessen ble det utviklet beskrivende koder fremfor fortolkende koder. Videre bestod matrisene av beskrivende tekster fra intervjuene med tilhørende sitater for å bevare informantens språk. QD lå videre til grunn for gjennomføringen og analysen av observasjonen, ved at vi observerte og nedtegnet spesifikke forhold. I likhet med intervjuene, ble det også her lagt vekt på beskrivelser av fenomener fremfor fortolkninger (Sullivan-Boyai et al., 2005).

Resultatene er hovedsakelig en gjengivelse av informantens beskrivelser og fortellinger i et språk som likner deres eget. Ett unntak er kapittelet *4.6 Mat og måltider som en del av trivsel og helse: en typologi om mat og måltider på institusjonene*. Der har vi i større grad fortolket datamaterialet, ettersom flere aspekter i datamaterialet kunne sees i sammenheng med hverandre. I følge Ringdal (2013) er en typologi en forenklet fremstilling av virkeligheten, ved at objekter blir kategorisert ut ifra deres karakteristiske trekk. Hensikten med utviklingen av typologien, var å kategorisere institusjonene ut ifra informantens beskrivelser, samt se institusjonene opp mot hverandre. Typologien ble utviklet ved at vi utførte en systematisk gjennomgang av informasjonen i matrisene, intervjuene, og observasjonsnotatene. Ut ifra denne informasjonen ble institusjonene plassert i typologifiguren.

4.7 Pilottest

Ved forberedelsene av en intervju, vet en gjerne ikke på forhånd hvordan spørsmålene vil fungere. Ofte kan forskeren bruke et mer teoretisk språk enn det som egner seg i samtale med studiens deltakere (Malterud, 2011). Å benytte en pilottest, er derfor hensiktsmessig for å teste intervjuguiden og rammeverket rundt observasjonen (Dalland, 2007).

For å teste masterstudiens metodiske tilnærming, ble det utført pilottest av både intervju og observasjon ved én institusjon, samt kun intervju ved en annen institusjon. I etterkant av pilottesten ble det gjort endringer i intervjuguiden. Spørsmål om dessert og kaker ble inkludert i intervjuguiden, etter at informanten ved den første pilottesten tok opp dette temaet uoppfordret.

Etter pilottestene, ble det avgjort å ekskludere spørsmålet om institusjonene hadde iverksatt tiltak om kosthold og ernæring. Årsaken til at dette spørsmålet ble fjernet, var at informantene ikke forstod hva som mentes med det, samtidig som vi anså at det ga oss lite informasjon til forskningsspørsmålet. I følge Malterud (2011) kan data som er innhentet i tidlige faser i forskningsprosessen ha betydning for studiens funn, og bør av denne grunn benyttes som bidrag i prosjektet. Informasjonen som ble innhentet i masterstudiens pilottester, ble derfor inkludert i datanalysen.

4.8 Forforståelse og forskerrolle

I følge Malterud (2011) vil forskeren, uavhengig av forskningsmetode, påvirke forskningsprosessen og dermed også resultatene. Av den grunn er det viktig å ta hensyn til sin egen forforståelse før en starter et forskningsprosjekt. Forforståelsen er summen av ens egne erfaringer, hypoteser, samt teoretiske og faglige perspektiv (Malterud, 2011). Ettersom vi begge har en ernæringsfaglig bakgrunn, har vi grunnleggende forståelse i forebyggende helsearbeid med ernæringsfaglige perspektiv. Forforståelsen for ernæring og helse ansees derfor som relativt høy. Når det kommer til feltet barnevern var derimot forforståelsen vesentlig lavere i forkant av studien. For å øke kunnskapen og forståelsen på dette feltet ble det gjort flere litteratursøk, samt lest relevant litteratur før studiens oppstart. Hvordan forskerrollen og vår forforståelse påvirket forskningsprosessen, belyses videre i kapittelet *6.1 Diskusjon av utvalg og metode*.

4.9 Ethiske overveielser

Studien ble meldt til Norsk Samfunnsvitenskapelig datatjeneste (NSD) (se vedlegg 8), og følger de etiske retningslinjene for forskning. Deltakerne ble informert både skriftlig og muntlig før deltakelse, og alle fikk en kopi av informasjonsskrivet med studiens bakgrunn og teori, samt masterstudentenes kontaktinformasjon. Samtykkeerklæringen ble gjennomgått i fellesskap sammen med hver enkelt deltaker (se vedlegg 9), og ble samlet inn av masterstudentene ved intervjuets slutt. Deltakelsen i studien var frivillig, og det var mulig å trekke seg som informant underveis i prosjektet. Intervjuene ble tatt opp på bånd og er taushetsbelagte. Alle informantene ble informert om hvordan opptakene skulle brukes, og at det bare var masterstudentene som skulle høre på lydbåndene. Samtlige båndopptak vil bli slettet i etterkant av masteroppgavens evaluering og publisering. Informantene ble videre informert, om at både personer og institusjoner ville bli anonymisert under transkriberingen og det videre arbeidet med datamaterialet. Det var viktig at ingen deltakere skulle lide overlast

som følge av vårt nærvær, og at aktiviteter og rutiner ved institusjonene skulle bli minst mulig forstyrret.

5.0 RESULTATER

I dette kapittelet vil studiens funn bli presentert. Vi vil i første omgang ta for oss første problemstilling; *beskrive mat- og måltidstilbudet ved institusjonene*, og deretter vil problemstilling nummer to; *beskrive forhold som kan ha innvirkning på institusjonenes mat- og måltidsmønster* belyses. I oppgaven er sitater skrevet i *kursiv*. For å sikre informantenes anonymitet vil ikke eventuelle dialekter bli direkte sitert (Thagaard, 2009). Sitatenes setningsoppbygging er til en viss grad justert for å gjøre de mer lesbare.

5.1 Strukturelle faktorer

Institusjonenes oppbygning er varierende. Noen institusjoner består kun av ett hus, mens andre institusjoner kan ha flere avdelinger. Avdelingene ligger enten i samme bygning, ved siden av hovedhuset, eller i samme geografiske område. For eksempel består noen av de største private institusjonene av en hovedbygning med én eller flere tilhørende bygninger i umiddelbar nærhet. Videre har flere institusjoner egen skole, hybelhus, egne jente-hus og gutte-hus, samt bygninger for diverse andre formål. Noen institusjoner har også avdelinger som befinner seg i andre regioner i Norge.

Hovedsakelig ligger de fleste institusjonene i rolige boligstrøk, og ser ut som vanlige bolighus. Likevel «røper» antall parkerte biler utenfor at dette ikke er et vanlig hus. De statlige institusjonene har Bufetats logo i inngangspartiet. Noen av de største private institusjonene er mer avsidesliggende, og har gjerne et «institusjonspreg» eller «leirskolepreg». Som tidligere nevnt, varierer størrelsen på institusjonene fra enetiltak til større avdelinger med opp mot 12 ungdommer. De fleste institusjonene har imidlertid tre til seks plasser. På disse institusjonene er det lagt opp til at de ansatte og beboerne skal fungere tilnærmet likt en familie. Blant annet forteller flere informanter at det er ønskelig at det skal være en mannlig og en kvinnelig miljøterapeut på jobb sammen, ettersom de helst bør fungere som en mor og far for ungdommene. Én institusjon lukket⁴, mens en annen har én lukket avdeling. Ved besøkene på institusjonene fant vi at fem av de største er private

⁴ Ved en lukket institusjon eller avdeling, er dørene låste (Andreassen, 2003).

behandlingsinstitusjoner for rus og/eller atferd bygget på en kollektivmodell⁵. Ved to av disse institusjonene er beboerne både barnevernsungdom og voksne.

Samtlige institusjoner har kjøkken, men størrelsen på kjøkkenet varierer. De fleste institusjonene har vanlige kjøkken slik man finner i bolighus. I tillegg har de spisebord, enten på kjøkkenet eller i spisestue/stue. Mange institusjoner har dessuten kjølerom. Ved enkelte institusjoner lages middagsmåltidet på et kjøkken som ligger utenfor selve avdelingen som ungdommene oppholder seg i, mens de resterende måltidene tilberedes på avdelingens kjøkken. For eksempel, forteller en av informantene at kjøkkenet ligger i en egen bygning, og at matansvarlige triller maten ned til ungdommene. Ved en annen institusjon lager matansvarlig maten på et eget kjøkken utenfor avdelingen, og man henter maten når den er klar. Noen av de største institusjonene har institusjonskjøkken, det vil si at kjøkkenet er tilrettelagt og utstyrt for å kunne lage mat til mange mennesker. Blant annet har de store stekeplater og komfyrer, innredning i stål, stor utslagsvask, samt stor oppvaskmaskin. I tillegg har de gjerne egen spisesal med flere spisebord.

5.2 Mat- og måltidstilbudet

I det følgende vil vi beskrive mat- og måltidstilbudet ved institusjonene. Når det kommer til hva som serveres til de forskjellige måltidene, har vi talt opp de ulike matvarene og rettene som forekommer, og disse presenteres i synkende frekvens.

5.2.1 Måltidsstruktur

Ved de fleste institusjonene serveres det tre hovedmåltider om dagen: frokost, middag og kveldsmat. Noen institusjoner serverer også lunsj. I hverdagen serveres hovedsakelig frokost mellom kl. 07:00 - 08:00, lunsj mellom kl. 11:30 – 12:00, middag mellom kl. 15:30 – 17:00 og kveldsmat mellom kl. 20:00 – 21:00. Flere ungdommer spiser i tillegg mellom de faste måltidene, og gjerne etter siste måltid på kvelden. Etersom institusjonene har forskjellig oppbygging og målgruppe, varierer dog måltidsstrukturen noe fra institusjon til institusjon.

5.2.2 Menyplanlegging

Som tidligere nevnt, har 14 av 29 institusjoner matansvarlig, og disse organiserer blant annet matlaging, menyplanlegging og innkjøp. Ved de resterende 15 besøkte institusjonene er det i

⁵ Kollektivene tilstreber at beboerne skal vokse og utvikle seg gjennom samhandling og relasjonsbygging med voksne og andre beboere. Fellesskapet og samholdet anses som viktig i kollektivene, og beboere og arbeidsledere skaper tette relasjoner gjennom samhandling i arbeidstid og på fritid. Innenfor de ulike kollektivene kan det være forskjeller i blant annet ideologisk forankring, samt bo- og arbeidsordninger (Ravndal, 2007).

hovedsak miljøterapeutene som har disse oppgavene. I helgene er det vanlig at matansvarlig har fri. I disse tilfellene blir det miljøterapeutene som får ansvar for matlaging og innkjøp.

Menyplanleggingen består i hovedsak av å planlegge institusjonens middagsmåltid. På de fleste institusjonene settes menyen opp uke for uke, mens ved noen institusjoner benyttes en seks-ukers sekvensmeny. Institusjoner som har seks-ukers meny er utelukkende institusjoner der miljøterapeutene er ansvarlige. Institusjoner som har medlever⁶ turnus med vaktskifte to ganger per uke, setter opp menyene ved hvert vaktskifte. To institusjoner får levert matvarer fra butikkjeden Kiwi, og legger i stor grad opp menyene ut i fra hva de får derfra. Noen institusjoner har på sin side ingen fast praksis når det kommer til menyplanleggingen, og disse bestemmer gjerne fra dag til dag hva som skal være til middag. Enkelte informanter hevder at dette er hensiktsmessig, siden det gir mulighet for at ungdommene kan komme med egne middagsønsker. En informant påpeker imidlertid at det også kan være vanskelig å ha en fast meny på grunn av ansattes begrensede matlagingsferdigheter. For eksempel kan noen av de ansatte oppleve matlagingen som en utfordring når de ikke har ferdigheter til å lage det som står på menyen.

Flere informanter forteller at de har prøvd ulike oppsett av menyer før de fant den som passet institusjonen best. En institusjon som tidligere hadde en seks-ukers meny støtte på flere utfordringer. Ansatte ble lei av maten, og måtte i tillegg endre menyen når de fikk inn ungdommer med innvandrerbakgrunn, eller noen som hadde ulike matvareallergier. På bakgrunn av dette, hevder de at det er lettere å planlegge menyen uke for uke. En seks-ukers meny fungerer derimot bra for flere andre institusjoner. Et eksempel er en institusjon som tidligere satte opp meny fra dag til dag. Den daglige planleggingen førte imidlertid til at maten ble påvirket av raske løsninger og mindre variasjon, samtidig som enkelte ansattes begrensede matlagingsferdigheter påvirket hva som ble servert. Innføringen av seks-ukers meny har medført at institusjonene nå har en mer forutsigbar meny, med mer kostvariasjon. Informanten påpeker også at maten er blitt sunnere, ettersom de har fått oppskrifter på alle middagsrettene. Dette fører til at de lager mer mat fra bunnen, med mer råvarer sammenliknet med tidligere, der det ofte ble benyttet halvfabrikata.

Vedrørende menyplanleggingen, legger informantene vekt på flere ulike faktorer; variasjon, faste dager med fisk, samt ungdommenes ønsker. Videre legges gjerne menyen opp etter ulike aktiviteter på institusjonene, og flere har fokus på at maten skal være ernæringsmessig sunn ved at det skal være grønnsaker til alle måltider. I menyene så vi forskjeller ut i fra om de

⁶ Medleverturnus innebærer at en bor sammen med beboerne på institusjonen i X antall døgn, før en har fri i X antall døgn (Garsjø, 2008).

ansatte hadde bakgrunn innen mat og ernæring. For eksempel bar menyene preg av mer variasjon og avanserte retter. Eksempler på retter er indisk kyllingsuppe med eple, ingefær og chili, samt eksotisk curry-gryte med tilbehør.

I tillegg, viser det seg at matansvarlige med bakgrunn innen mat og ernæring, har mer kunnskap om ernæring og helse. Dette viser seg gjennom informantenes bruk av ulike ernæringsfaglige uttrykk, samt at de er opptatte av hvordan mat og måltider påvirker ulike prosesser i kroppen. For eksempel er en matansvarlig opptatt av å benytte fiberrike matvarer for å øke ungdommenes inntak av fiber. Videre benytter den matansvarlige mye spinat i matlagingen på grunn av beboernes mangel på jern.

I tillegg til de ovennevnte faktorene, tas det i menyplanleggingen hensyn til allergier, feilernæring, samt andre spesielle behov. Noen informanter forteller også at de er opptatte av å variere mellom norske og utenlandske matretter. Flere informanter er opptatte av at mattilbudet skal være som i «vanlige hjem», og sammenligner kostholdet på institusjonene med kostholdet de har hjemme hos seg selv.

I tillegg til at de ansatte tar hensyn til ungdommenes ønsker, kan også ungdommene være med på å påvirke hva som serveres på andre måter. Ved flere institusjoner er for eksempel ungdommene delaktige i menyplanleggingen ved at menyen planlegges på felles husmøter en gang i uken. I tillegg har gjerne ungdommene faste dager der de kan bestemme hva som serveres, hovedsakelig én til to dager i uken. Mange informanter forteller at de ansatte legger føringer på ungdommene når de er med på menyplanleggingen. For eksempel forteller en informant at dersom ungdommene fikk bestemme helt selv, ville det kun blitt servert taco. At ungdommene er med på menyplanleggingen, er ifølge noen av informantene hensiktsmessig i forhold til at de lærer seg planlegging og innkjøp. Dette er viktige erfaringer som ungdommene får bruk for når de flytter ut fra institusjonen.

Menyene blir på de fleste institusjonene fulgt, og enkelte informanter viser til viktigheten av å holde seg til den planlagte menyen. En informant ved en akuttinstitusjon forteller at det er viktig å ha den forutsigbarheten som en meny medfører, ettersom ungdommene befinner seg i en akutt situasjon. Under observasjonen på en institusjon som hadde ukes-meny, ble det observert at både de ansatte og ungdommene var usikre på hvordan de skulle tilberede middagsretten som stod på menyen, ettersom matansvarlig hadde dratt hjem for dagen. Dette var ifølge de ansatte og ungdommene en vanlig utfordring på institusjonen.

5.2.3 Innkjøp

De fleste informantene forteller at de gjør innkjøp én til to ganger i uken, og at det eventuelt handles ved behov. Ved noen institusjoner handles det imidlertid hver dag. Enkelte informanter forteller at de er bevisste på å gjøre færrest mulig innkjøp grunnet økonomi. Et eksempel er en informant som forteller at de har endret rutinene fra å handle hver dag til to ganger i uken. Endringen har ført til at de ansatte i større grad planlegger og følger innkjøpslisten enn tidligere, og at det har blitt mindre småkjøp. Ved institusjonen som ikke lenger har en matansvarlig, forteller informanten at de har fått mindre oversikt over innkjøpene etter at de mistet stillingen. Nå fordeles ansvaret for menyplanlegging og innkjøp på flere ansatte, og dette kan være en utfordring.

«Jeg visste hele tiden hva vi manglet og hva vi ikke manglet. Nå er det liksom tilfeldig, og om dem sparer så mye penger på det, det lurer vi jo på. For at når alle skal dra og handle, så blir det gjerne litt ekstra. Mens når jeg handlet, så visste jeg hva jeg hadde, så jeg kjøpte jo ikke noe ekstra.» (Informant, institusjon 6)

5.2.4 Frokost

Samtlige institusjoner serverer frokost, men frokostmåltidet blir av flere beskrevet som et hektisk måltid. Mange av ungdommene spiser ikke frokost. Dette skyldes blant annet at de har dårlig matlyst, eller at de står opp sent og må skynde seg til skole eller jobb. Noen ungdommer har heller ikke dagtilbud, og sover derfor over frokosten. Hvordan frokostmåltidet organiseres varierer, men flere informanter forteller at måltidet er preget av at ungdommene begynner på skole og jobb til forskjellige tider. Følgelig spiser de også til ulike tider. Flere informanter forteller likevel at de forsøker å tilpasse frokostserveringen mot dette. Ved noen institusjoner dekkes det på så ungdommene kan spise etter hvert som de står opp, mens ved andre institusjoner forsyner ungdommene seg selv fra kjøleskapet eller kjøkkenbenken. Ved noen av institusjonene har ungdommene kjøkkenplikt, og har følgelig ansvar for å dekke på og gjøre i stand frokosten. Flere informanter forteller at de ansatte er opptatte av å lage mat som frister, slik at ungdommene spiser. For eksempel forteller en informant at de gjerne kan steke rundstykker eller baguetter.

Utvalget ved frokostmåltidet blir gjerne beskrevet som bredere enn i vanlige hjem. En informant forklarer at dette er grunnet ungdommenes ulike matpreferanser, og at det følgelig er viktig å servere det ungdommene liker for at de skal spise. Selv om institusjonene har et bredt utvalg, poengterer noen av informantene at de ikke har alle de nevnte matvarene og

rettene til enhver tid. Utvalget rullerer blant annet i forhold til innkjøp, ungdommenes matpreferanser, og økonomi.

Samtlige institusjoner serverer brød til frokostmåltidet. Hovedsakelig serveres mellomgrovt brød, og ifølge noen informanter skyldes dette at ungdommene ikke ønsker det groveste brødet. Foruten mellomgrovt brød, serverer også mange knekkebrød og grovbrød. En informant forteller at de bruker Brødskala'n når de kjøper brød. Brødskala'n gjør det lettere for de ansatte å velge de grove produktene, og ungdommene får i seg mer fiber og «mer av det de trenger». Andre typer brødmater som kan serveres ved frokostmåltidet er Polarbrød, toastbrød, samt grove eller fine rundstykker og baguetter. Ved en institusjon forteller informanten at de har hatt en periode med fine rundstykker da det er dette de får ungdommene til å spise.

«Vi har hatt en periode med de finere rundstykkene, de lyse, fordi vi så at alternativet ungene var å dra på skolen uten å spise mat til frokost. Så var det et veldig sterkt ønske i en periode at nattevaktene kunne steke disse rundstykkene så de kunne våkne til rundstykkelukt, og da var det de fine vi fikk de til å spise. Da valgte vi disse mot hverandre; ikke spise eller spise fine rundstykker.» (Informant, institusjon 1)

Ved noen av institusjonene serveres også ulike typer frokostblandinger til frokost. I hovedsak serveres søte frokostblandinger som for eksempel Corn Flakes, men flere serverer også andre typer uspesifiserte frokost- og kornblandinger. Yoghurt kan også inngå i frokostmåltidet, og flere informanter forklarer at dette kan være et godt alternativ for ungdommer som har dårlig matlyst om morgenen. En matansvarlig forteller imidlertid at de prøver å begrense yoghurtinntaket ettersom yoghurt inneholder mye sukker. Andre frokostretter som nevnes er smoothie, omelett med forskjellig fyll, eggerøre, samt havregrøt og semulegrøt. Enkelte informanter forteller at de kan servere pannekaker og ulike typer grøt som et alternativ til brødmater når de har ungdom med innvandrerbakgrunn. Årsaken er gjerne at disse ungdommene ikke er vant til brød. De ansatte prøver å påvirke ungdommene til å velge sunnere alternativer, men opplever i denne forbindelse et dilemma.

«Og så må man på en måte jobbe seg litt mot, når man blir mer kjent med dem, å prøve å velge litt mer sunne alternativer. For en ser jo at de veldig ofte velger ting som vi tenker ikke er riktig å spise til frokost, ikke sant. Sann som pannekaker og sånne ting, en tenker jo at de burde få i seg noe med litt mer næringsinnhold. Men så er det dette med å prøve å treffe i forhold til smak kontra hva som er sunt. Og den livssituasjonen de er i, må tenke på det. Det er et langt lerret å bleke. For noen ganger så er utfordringen bare å få de til å spise, for de har det så vanskelig, og en av de første tingene man slutter med da er ofte å spise og sove, ikke sant.» (Informant, institusjon 26)

Påleggene som i størst grad serveres ved de ulike institusjonene er gulost, brunost, kokt skinke, ulike typer salte påleggspølser, syltetøy (både kjøpt og hjemmelaget), egg, kalkun- og kyllingpålegg, leverpostei, makrell i tomat, kaviar, samt ulike typer smøreoster. Ungdom med innvandrerbakgrunn som ikke er vant til brød, er som regel heller ikke vant til pålegg. Dette viser seg ved at de gjerne velger søte pålegg som for eksempel syltetøy. Andre typer pålegg som nevnes er Falukorv, Kalkunkorv, servelat, kalve- og lammerull, roastbiff, sylte, lofotpostei, tunfisk, reker, majonessalat, cottage cheese, Philadelphia-ost, honning, samt peanøttsmør. I forbindelse med beskrivelsen av frokostmåltidet forteller tre av informantene at de prøver å være bevisst på hvilke pålegg som serveres på institusjonen. De forteller blant annet at de er opptatte av å servere magre påleggstyper med lite fett. Andre typer pålegg som nevnes er sjokoladepålegg. Ved flere institusjoner forsøker imidlertid de ansatte å begrense ungdommenes inntak grunnet sukkerinnholdet.

Flere av institusjonene serverer grønnsaker til frokostmåltidet. Hovedsakelig serveres tomat, agurk og paprika, men enkelte serverer også salat, purre, løk og avocado. En informant forteller at det er opp til de ansatte hvorvidt det serveres grønnsaker, men at det alltid er tilgjengelig i kjøleskapet. Frukt tilbys også ved noen av institusjonene, og dette er gjerne noe ungdommene kan ta med seg og spise på vei til skole eller jobb.

Av drikke til frokostmåltidet serveres stort sett ulike varianter av melk og juice, samt vann. Lettmelk mest brukt, men flere har også skummet melk, ekstra lett melk og helmelk. Noen informanter forteller at de er bevisste på å benytte ekstra lett melk da enkelte ungdommer har behov for ekstra vitamin D. Noen av informantene som forteller at de benytter helmelk, presiserer at dette er grunnet ungdommenes behov. For eksempel forteller en informant at noen av jentene på institusjonen har behov for helmelk.

«Av drikke har vi melk. Akkurat nå for tiden så har vi ekstra lett melk og helmelk. Noen av de jentene vi har ligger rundt 45 kg, så vi har funnet ut at litt helmelk ikke gjør noe så lenge de drikker litt melk.» (Informant, institusjon 1)

Av juice, er eplejuice og appelsinjuice mest brukt. Annen juice som nevnes er frokostjuice, tropisk nektar og grapefruktjuice. Flere informanter forteller at de prøver å begrense ungdommenes tilgang til juice ettersom det har tendenser til å bli et overforbruk. Begrunnelsen for at de ønsker å begrense ungdommenes inntak, er hovedsakelig at juice inneholder mye sukker, men en informant begrunner det også med at ungdommene har dårlig tannhelse. Noen av institusjonene porsjonerer ut juice til bestemte måltider, andre begrenser tilgangen ved å kjøpe inn bestemte mengder, og ved noen institusjoner er juicen tatt helt vekk. En informant forteller at ungdommene drakk mye juice før, men at flere har valgt å begrense

inntaket sitt. Grunnen til dette er at de ansatte har forsøkt å bevisstgjøre ungdommene ved å opplyse dem om sukker og virkningen av sukker.

«Mange drakk mye juice før, og så har vi hatt noen runder på sukkerinnhold. Så mange har gått ned på juiceinntaket og tar juice med vann oppi, mens de yngste sier «neeei, det spiller ikke noen rolle for meg.» Så de drikker brus så mye de kan og så mye de har råd til. Eller Burn, sånne energidrikker. Det kan de gjerne drikke til frokost, det synes de er godt. Og vi diskuterer at det ikke er bra. Vi tenker at det er bedre å bevisstgjøre enn å skape en regel som gjør at de ikke får lov.» (Informant, institusjon 5)

I tillegg til overnevnte drikker, serverer noen institusjoner også kaffe, te, saft, Biola og solbærtoddy.

5.2.5 Lunsj

På de fleste institusjonene serveres det vanligvis ikke lunsj ettersom ungdommene skal være på skole eller jobb. Dersom ungdommene ikke har dagtilbud, eller er hjemme fra skole eller jobb av ulike årsaker, forteller imidlertid flere av informantene at ungdommene spiser lunsj på institusjonen. For ungdom uten dagtilbud er dette ofte deres første måltid for dagen. Ved noen av de største private institusjonene oppholder ungdommene seg på institusjonen store deler av dagen, og ved disse institusjonene serveres det lunsj hver dag. En av informantene forteller at de også tilbyr ungdommene et måltid når de kommer hjem fra skolen.

Lunsj på institusjonene er relativt likt frokostmåltidet ved at det serveres samme type brødmatt og pålegg. Noen institusjoner serverer også innslag av varme retter i tillegg til brødmaten. Eksempler på varme retter er middagsrester fra dagen før, omeletter, supper, eggerøre og speilegg. Andre varme retter som nevnes er kjøttpudding, bacon, smårettpølser og kleppmelk⁷. En informant forteller at ungdom med innvandrerbakgrunn kan ha spesielle ønsker når det kommer til lunsjmåltidet. For eksempel er mange vant til varme retter til lunsj, og dette er noe de ansatte forsøker å tilrettelegge for.

Ifølge noen informanter kan lunsjmåltidet bli veldig stort. En informant hevder det er «rene hotell-lunsjen», og en annen informant sier at det blir «alt for store lunsjer». Sistnevnte poengterer imidlertid at de har mange beboere som skal sysselsettes i arbeidslag daglig, og at det følgelig blir mye matlaging. Informanten forsvarer det imidlertid med at maten er sunn og at det er ungdommene som har laget den.

Grønnsaker blir servert til lunsjmåltidet ved flere institusjoner. Blant annet serveres det agurk, tomat, vårløk, sukkererter og babytomater. Enkelte informanter forteller imidlertid

⁷ Informantens beskrivelse: varm melk med melklumper av egg og mel. Serveres med kanel og sukker.

at ungdommene spiser lite av grønnsakene som serveres. Noen institusjoner har også ulike frukt tilgjengelig ved lunsjmåltidet. Av drikke serveres hovedsakelig vann, samt ulike typer melk og juice. Noen institusjoner serverer også kaffe, te og Biola.

Ved flere av institusjonene smører de ansatte matpakker etter matpakkelister, eller etter ungdommenes ønske. Matpakke er imidlertid lite populært blant mange av ungdommene, og matpakkene havner derfor gjerne i søppelbøtta. Smøring av matpakke har derfor utgått ved flere institusjoner, og gjøres kun på forespørsel fra ungdommene. I hvilken grad ungdommene spiser annen mat på skolen, kommer ikke frem av intervjuene. En informant er imidlertid usikker på om ungdommene går hele dagen uten mat. Ved noen institusjoner smører ungdommene matpakke selv, men dette varierer imidlertid fra ungdom til ungdom.

Hva ungdommene har i matpakkene kommer ikke frem i de fleste intervjuene, men det kan tyde på at dette er brød da flere informanter forteller om ulike pålegg som benyttes. Enkelte informanter forteller at ungdommene ønsker Nugatti på brødskiva, men de ansatte prøver å begrense bruken av dette.

Andre matpakkealternativer som nevnes er baguetter og rundstykker, toast, yoghurt (Go' Morgen yoghurt), nøtter og frukt. Ved en av institusjonene får imidlertid ikke ungdommene ha med seg Go' Morgen yoghurt. Dette begrunnes med stram økonomi og yoghurtens sukkerinnhold. Hva ungdommene drikker til lunsjmåltidet kommer ikke frem av intervjuene. Imidlertid forteller en av informantene at ungdommene ikke får ha med seg saft på skolen, kun vann.

5.2.6 Middag

Ifølge flere informanter er middagsmåltidet det viktigste måltidet, ettersom dette kan være det eneste samlingspunktet i løpet av dagen. Det er ønskelig at alle deltar på middagsmåltidet, og serveringstidspunktet er ofte fastsatt.

«Det bruker vi som et samlingspunkt. Så sier vi at alle skal hjem til middag, så får de heller ta avtaler etter det. Det er liksom det måltidet om dagen hvor alle sitter ned ved et bord. (...) Da har vi litt struktur. Det er også et møtepunkt.» (Informant, institusjon 2)

Mange er opptatte av å ha et variert middagstilbud, og det serveres både fugl, fisk og kjøtt på institusjonene. Tilberedningen av middagsrettene varierer mellom steking, baking, koking og grilling. Flere informanter beskriver middagsmåltidet i hverdagene som «vanlig middag» «vanlig norsk husmannskost» og «vanlig bondekost». Eksempler på slike middagsretter er kjøttkaker, færikål, røkte kjøttpølser, fiskeboller og fiskegrateng.

Kjøtt

Av kjøtt brukes det mest hvitt kjøtt – henholdsvis kylling. Hovedsakelig brukes det mest kyllingfilet, men enkelte institusjoner benytter også kyllinglår og hel kylling. Noen informanter forteller at de også bruker en del kyllingkjøttdeig. Flere informanter forklarer bruken av hvitt kjøtt med at det er dette ungdommene liker best. En informant forklarer det med at hvitt kjøtt er sunt kjøtt, og at det passer i mange retter. Hvitt kjøtt er ifølge en annen informant mye brukt ettersom de har ungdom med innvandrerbakgrunn som ikke kan spise svin. Foruten hvitt kjøtt, brukes det også en del rødt kjøtt i middagsrettene. Blant annet brukes mye oksekjøtt, men flere institusjoner bruker også svinekjøtt og lammekjøtt. På flere institusjoner brukes det mye kvernet kjøtt, blant annet kjøttdeig eller karbonadedeig av okse. Enkelte institusjoner benytter også hele kjøttstykker.

Kjøttrettene som flest informanter nevner er kjøttkaker, kyllingfilet, forskjellige typer supper, spaghetti med kjøttsaus, lasagne, taco, pølser, koteletter, samt ulike typer gryteretter. Andre retter som nevnes er karbonader, hjemmelagede hamburgere, fårrikål, pizza, wok med kylling eller svin, kjøttboller av storfe eller kylling, biff av storfe, ulike typer grøt, kjøttpudding, kalkunfilet, stek av okse eller svin, pannekaker, lapskaus, chili con carne, tikka masala, kyllingwraps, kyllinglår, pølsegrateng, stekte kyllingbryst, kyllingform med båndspaghetti, kylling med ris og salat, pastasalat med kylling, pasta carbonara med bacon, kålruletter, pytt i panne laget av påleggsrester med stekt egg og rundstykker, indrefilet, biff stroganoff, biffsnadder, samt pinnekjøtt. Mange griller også mye om sommeren. Noen institusjoner har tilgang til elgkjøtt ved at de enten jakter selv eller kjøper gjennom forskjellige kontaktpersoner. Da kan det for eksempel serveres karbonader, gryter eller steker med elgkjøtt.

Ved en av institusjonene serveres det vegetarretter hver onsdag. Informanten forteller at dette kan være litt utfordrende, men hevder at de ansatte er flinke til å finne på retter. Ifølge informanten kan de for eksempel servere retter som risengrynsgrøt, rømmegrøt, grønnsaks wok, grønnsaks pizza, tomatsuppe eller andre typer supper, linseburgere samt forskjellige typer vegetarpasta.

Ved beskrivelse av kjøttretter som serveres, er det få informanter som nevner hva de serverer som tilbehør. Ut ifra den informasjonen vi fikk, tyder det på at hvilke typer tilbehør, samt hvorvidt det serveres tilbehør, ser ut til å variere i forhold til hvilken rett som serveres. I hovedsak serveres det ris, pasta eller kokte poteter. Videre serveres det gjerne ferske eller frosne grønnsaker, grønnsaksstuinger, salat og baguetter. Ut ifra de innsamlede menyene, ser det ut til at kokte poteter, grønnsaker og salat er det vanligste tilbehøret.

Mange informanter forteller at de er opptatte av å servere grønnsaker til alle middagsmåltid, og enkelte forteller at de er bevisste på å bruke ferske grønnsaker fremfor frosne. Mange ungdommer spiser lite grønnsaker til middagsmåltidet, noe informantene synes det kan være vanskelig å gjøre noe med. Noen informanter er bevisste på ungdommenes inntak, og prøver å «lure» grønnsaker inn i ulike matretter. Foruten de ovennevnte tilbehørene, kan også saus og/eller tyttebærsyltetøy være et tilbehør, for eksempel til kjøttkaker eller kjøttpudding.

Fisk

Fisk serveres på samtlige institusjoner, hovedsakelig én til to ganger i uken. Flere informanter gir imidlertid uttrykk for at de gjerne skulle servert flere fiskemiddager, men dette er vanskelig å gjennomføre da flere av ungdommene ikke liker fisk. Rød fisk er mer populært blant ungdommene enn hvit fisk, og spesielt laks brukes mye ved institusjonene. Foruten laks, brukes også fiskesorter som torsk, ørret og sei. Flere informanter forteller at de hovedsakelig benytter ren fisk som fileter og koteletter, men de fleste benytter både ren fisk og fiskeprodukter. To informanter forteller at de gjerne benytter fiskeprodukter på travle dager da dette er en «lettvin» løsning.

Fiskerettene som flest informanter nevner er fiskegrateng, fiskeboller, fiskepinner, ovnsstekt fisk med forskjellige smakstilsetninger, fiskekaker, fiskesuppe og fiskegryter. Andre fiskeretter som nevnes er seipanetter, fiskeburger, seibiff, seikarbonade, seifilet, stekt laksefilet, fiskewok, fisk i karrisaus, sushi, fiskepudding, plukkfisk, bacalao og laksekebab. Enkelte informanter forteller at de også griller en del fisk i folie om sommeren. For at ungdommene skal spise fisk, forteller flere informanter at de lager, eller har prøvd å lage, «moderne» fiskeretter. En av informantene forteller at det er «dødfødt» å servere kokt torsk ettersom ungdommene ikke liker dette. Moderne fiskeretter kan være fiskegryte med torsk og kokosmelk, pasta med laks, eller «asia-inspirert laks» med ris.

Få informanter nevner tilbehør til fiskerettene. Ut ifra de informantene som nevner dette, kan det tyde på at tilbehøret i hovedsak består av kokte poteter og ulike former for grønnsaker. Ris, nudler og forskjellige typer saus kan også serveres som tilbehør til visse fiskeretter.

Drikke som serveres til middagsmåltidet er hovedsakelig vann. Flere institusjoner serverer også saft, og enkelte serverer juice. En institusjon måtte kutte ut saften da det gikk «enorme mengder», og en annen er bevisst på å servere vann for å « redusere litt på sukkerinntaket». En

informant forteller at de har saft tilgjengelig på institusjonen, men at de ikke nødvendigvis setter den frem.

5.2.7 Kvelds

I hvilken grad kveldsmåltidet er et felles måltid, samt hvor mye det gjøres ut av måltidet, varierer. Dette kommer blant annet an på de ansattes og ungdommenes interesse og lyst, samt tid. Noen ganger lages det noe felles, andre ganger lager eller forsyner ungdommene seg selv. Flere informanter forteller at det ved kveldsmåltidet er rom for at ungdommene kan ønske seg ulike matretter. Dette fører til at kveldsmåltidet kan oppfattes som mer dynamisk enn for eksempel middagen.

«Man kan steke vafler, man kan lage toast, man kan steke en pizza, man kan... Så den er litt mer dynamisk, mens middagen er mer sånn satt.» (Informant, institusjon 4)

Kveldsmåltidet er forholdsvis likt frokost og lunsj ved at det i hovedsak er et brødmåltid. Videre kan det gjerne kan være et innslag av varme retter i tillegg til brødmaten, for eksempel er middagsrester populært. Andre varme retter er omeletter, ostesmørbrød, toast, pannekaker og vafler. Ifølge en av informantene «blir det en del vafler» på institusjonen, men de ansatte prøver å begrense ungdommenes inntak ved at de må ta seg en brødslice før de forsyner seg av vaflene. En annen informant forteller at de gjerne lager pannekaker til kvelds når de har ungdom med innvandrerbakgrunn på institusjonen.

«Det er veldig mange forskjellige nasjonaliteter som liker pannekaker. Det er nok ikke det de er vant til fra før av, men de likner nok veldig på noe mat som er kjent i veldig mange land da, og ofte så er det jo noe som likner på middager også.» (Informant, institusjon 24)

Foruten det overnevnte kan også institusjonene servere speilegg, eggerøre, suppe, kokt egg, forskjellige typer frokost- og kornblandinger, forskjellige typer grøt, frukt, salat, tunfisk, stekte poteter og Fjordland-retter. Ved enkelte av institusjonene serveres det innimellom også ferdigpizza og taco til kveldsmåltidet. Når det kommer til grønnsaker ved kveldsmåltidet, er det kun en informant som sier at de serverer dette.

Ved beskrivelse av kveldsmåltidet forteller noen av informantene at de ansatte er glade i å bake på kveldstid. For eksempel kan de lage hjemmelagde knekkebrød, grove rundstykker, brød, foccacia eller hvetebakst.

Drikke ved kveldsmåltidet er hovedsakelig det samme som ved frokost og lunsj, men ved noen institusjoner kan også ungdommene lage seg te, kakao eller O'boy sjokoladedrikk. En av informantene forteller at O'boy kun er tilgjengelig ved kvelds, ettersom de ikke ønsker at ungdommene skal drikke dette «hele tiden».

5.2.8 Mat og drikke utenom faste måltid

De fleste institusjonene har ingen organiserte og planlagte mellommåltid. Ungdommene har imidlertid tilgang på frukt. Andre vanlige mellommåltid er yoghurt og brødmat. Ungdommene kan gjerne også kjøpe egen mat som de tilbereder på institusjonen. For eksempel er nudler populært blant ungdommene ettersom dette er kjapt og enkelt å lage. At nudler er et populært mellommåltid kom også tydelig frem gjennom observasjonen. Blant annet hadde flere institusjoner nudler stående i skapene.

Hva ungdommene drikker mellom måltidene kommer ikke frem av intervjuene, men noen av informantene forteller at ungdommene har tilgang på kaffe, te og juice. I tillegg har noen institusjoner også kakao og sukkerfri saft som ungdommene kan forsyne seg av.

På de fleste institusjonene har ungdommene fri tilgang til kjøleskap og/eller kjølerom. Ved flere av institusjonene hvor ungdommene har fri tilgang, presiserer informantene at de prøver å begrense ungdommenes matinntak slik at det ikke skal gå ut over appetitten ved de faste måltidene. I noen tilfeller opplever imidlertid de ansatte at det kan være vanskelig å begrense ungdommene. Slike tilfeller kan være når ungdommene kommer hjem fra skolen, samt før middag. Videre kan det også være vanskelig å begrense dem dersom matinntaket har vært for lavt gjennom dagen. På flere institusjoner er kjølerommet låst, og ungdommene må spørre en av de ansatte dersom de ønsker mat derfra. Det er ulike årsaker for at tilgangen er begrenset. Blant annet ønsker de ansatte å kontrollere ungdommenes matinntak utenom de faste måltidene. Ved en av de store private institusjonene har ikke ungdommene mulighet til å forsyne seg av mat utenom de faste måltidene. Ved den lukkede institusjonen, samt institusjonen med lukket avdeling, har ikke ungdommene adgang til hverken kjøkken, kjøleskap eller kjølerom. Dersom de ønsker mat, må de spørre en ansatt.

*«Nei, det er sånn, vi tar det ut til dem, også får dem ta det dem skal, og spise det dem skal ha. Det må være under oppsyn. Det har noe med stedet her. Ja, det er jo ganske strengt her, så det er ikke noen skåler eller noen ting som kan være tilgjengelig for dem. Så da blir det til at man må følge det opp, og sette det ut, og sitte der sammen med dem, også ta det inn igjen.»
(Informant, institusjon 10)*

Ifølge informantene er spising og drikking utenom de faste måltidene generelt ikke et stort problem ved de fleste institusjonene. Imidlertid forteller flere informanter at ungdommene kan spise mye kake, godteri, boller og søte frokostblandinger mellom måltidene, og enkelte har sett seg nødt til å låse det inn. Ungdommene kan også drikke mye juice og ulike energidrikker utenom de faste måltidene. Det kan videre være en utfordring at ungdommene spiser mye mat utenfor institusjonen. Dette kan det imidlertid være vanskelig for de ansatte å

gjøre noe med. Enkelte forteller også at de ikke vet hva ungdommene spiser utenom det som serveres på institusjonen.

5.2.9 Dessert, kaker og andre bakverk

Dessert

Servering av dessert er hovedsakelig forbeholdt helg – da gjerne søndag. I tillegg forteller noen informanter at de har faste dager i hverdagen der de har dessert, for eksempel de dagene hvor ungdommene bestemmer menyen. Enkelte institusjoner serverer også dessert i forbindelse med fiskemiddager. Regelen er at ungdommene skal spise, eller i det minste smake på fisken, for å få dessert. Videre er spesielle anledninger som høytider, bursdager, og avskjedsmiddager vanlige anledninger hvor en serverer dessert.

Noen informanter forteller at de serverer mindre dessert nå enn tidligere. Dette begrunnes med begrenset tid, og at det kan bli for mye søtt i hverdagen. De vanligste dessertene er sjokoladepudding, sjokolademousse, gelé, is og fruktsalat. Andre desserter kan være ulike puddinger, fromasjer, og kompotter. Riskrem serveres gjerne til jul, og om sommeren serveres ofte is, samt frukt med krem.

Kaker og andre bakverk

Kaker og andre bakverk serveres ved spesielle anledninger som bursdager, helligdager og avskjedsfester. I tillegg kan det serveres i helger, på faste dager, og når en skal ha det litt ekstra hyggelig. Det blir bakt kaker og andre søte bakverk etter både ungdommenes og ansattes ønsker. Flere informanter forteller at de gjerne baker fremfor å lage dessert. De fleste informantene forteller at de baker mye forskjellig, men ungdommene er spesielt glade i søte kaker som sjokoladekake og brownies, samt vafler og boller. I tillegg nevnes også alt fra enkle bakverk til mer avanserte kaker, som for eksempel marsipankake. Som tidligere nevnt, baker noen institusjoner også rundstykker, brød, knekkebrød, foccacia og hvetebakst. I forbindelse med jul bakes det flere tradisjonelle julekaker, og ungdommene får ofte bestemme hva som skal bakes.

Noen institusjoner praktiserer at ungdommene kan bake når de ønsker, så lenge det ikke blir for ofte. Ifølge noen informanter kan det likevel bli mye kaker, og enkelte forteller at de har «bake-perioder». Om det blir for mye kaker, fryses gjerne dette ned til senere anledninger. Baking kan også benyttes som en aktivitet sammen med ungdommene. Blant annet blir det brukt som en del av det miljøterapeutiske arbeidet, og mange sier det kan være en positiv og lærerik aktivitet for ungdommene.

«I perioder er ungdommene veldig opptatte av å lage kaker, og synes det er veldig hyggelig. Og så kan man se at det blir mye kake i hverdagene. Men, samtidig blir det sett sånn i forhold til det miljøterapeutiske, det å være sammen med ungdommene, at de tar initiativet, at det blir en hyggelig dag på kjøkkenet.» (Informant, institusjon 4)

5.2.10 Spising om natten

Mange av informantene forteller at de har opplevd at ungdom ønsker å spise om natten. Imidlertid er ikke dette et stort problem. Det er ulike årsaker for hvorfor ungdommene ønsker å spise på natten. Ungdom med psykiske problemer kan ha vansker med å følge måltidsrutinene, og spiser derfor gjerne når de selv ønsker og har ro til det. Andre årsaker kan være utrygghet ved starten av oppholdet, bruk av medisiner og rusmidler, samt markering av ramadan. Ungdommer kan også lage mat på natten for å «bli hørt». I slike tilfeller handler det ofte om at ungdommene har behov for å prate med en voksen. Videre kan hamstring av mat om natten forekomme. Årsaker til dette kan være at ungdommene har en vanskelig periode, samt at de har hatt begrenset tilgang til mat under oppvekst. I slike tilfeller spiser de ikke nødvendigvis maten, men lagrer den. I andre tilfeller kan de stå opp på natten for å forsikre seg om at mat finnes.

Selv om de ansatte helst ser at ungdommene spiser på dagtid, blir det gjerne gitt rom for at ungdommene kan spise på natten dersom de ønsker det. Flere informanter påpeker at ungdommene skal ha fri tilgang til kjøleskapet ettersom institusjonen skal være som et vanlig hjem. Ungdommene forsyner seg hovedsakelig av brødmat og knekkebrød, yoghurt, frukt, frokostblandinger eller drikke som for eksempel juice og sjokoladedrikk. Dersom kaker og desserter er tilgjengelig, velges ofte dette fremfor mat. Noen ungdommer kan også tilberede seg større måltider. Samtlige informanter forteller imidlertid at de tar en samtale med ungdommene dersom de lager store måltider. Noen har sett seg nødt til å låse inn matvarer for å unngå at ungdommene forsyner seg om natten.

«Det hender at de snur døgnet, og de bruker natten. De går ned og begynner å lage mat. Vi har en regel på at det er uaktuelt, men vi stopper det ikke. Vi står ikke og stenger kjøleskapet. Det som er på kjøkkenet er på kjøkkenet, men det er også årsaken til at man har et kjølerom som er låst. Nå fungerer det bra selv om vi har ungdommer som spiser på nattestid. Vi har hatt raiding tidligere der det har vært overspising, sånn at det på en måte må være en begrensning. Men det er også en policy at det skal alltid være mat tilgjengelig på huset. Sånn at du skal kunne hente mat selv. Men, de får beskjed om at spising gjør man på dagen, eller når man normalt sett er våken. Men, er det heeelt spesielle ting, at en ungdom er i en vanskelig situasjon, og man ser at man ikke har spist, så er det ingen som stopper det.» (Informant, institusjon 4)

5.2.11 Helg

Institusjoner er opptatte av å skille mellom hverdag og helg, og tilbudet av mat- og drikkevarer er følgelig noe større i helgene. Det er lagt opp til at en skal kose seg, gjerne i form av litt mer usunn mat enn i hverdagen, for eksempel taco og pizza. I tillegg er det større rom for snacks og søtsaker som godteri, dessert, kaker og brus. I helgene brukes det lenger tid ved matbordet, og det er større fokus på å skape en god stemning og atmosfære rundt måltidene. Måltidene spises gjerne ved spisebordet i stuen fremfor kjøkkenet, og samtlige informanter presiserer også at det i helgene er større rom for at ungdommene kan påvirke måltidene og komme med ønsker. I tillegg er ungdommene i større grad med på matlagingen.

Måltidsrytmen forskyves normalt sett i helgene ettersom ungdommene sover lenger. Dessuten er aktiviteter i helgene også med på å påvirke når måltidene serveres. De fleste serverer tre til fire måltider i løpet av dagen. Noen institusjoner serverer måltidene til faste klokkeslett, mens andre tilpasser måltidene ut i fra eventuelle aktiviteter. Frokost og lunsj kan innimellom slås sammen til en brunsj grunnet sent frokostmåltid. Det kan også serveres en «lett» middag tidlig på ettermiddagen, for deretter å serveres en større middag på kveldstid. Av denne grunn kan kveldsmåltidet falle bort. I noen tilfeller kan også kveldsmaten grunnet ungdommens manglende appetitt etter inntak av godteri, snacks og brus.

5.2.11.1 Frokost

Frokosten i helgene blir, som nevnt ovenfor, servert noe senere enn i hverdagen. Flere institusjoner serverer samme type brød som i hverdagen, men mange serverer også baguetter, rundstykker, nybakt brød og loff. Av pålegg serveres det gjerne institusjoner egg i ulike former – henholdsvis stekt, kokt, eggerøre eller omelett. Bacon kan gjerne serveres som tilbehør til eggene. Flere av institusjonene har også et utvidet tilbud av kjøttpålegg og andre typer pålegg. For eksempel nevnes roastbiff, spekeskinke, kyllingsalat, karbonader, majones og laks. Andre frokostretter kan være frokostblanding i form av Coco Pops, middagsrester og fruktsalat med yoghurt. Ved flere av institusjonene er Nugatti og andre sjokoladepålegg forbeholdt helgene.

Drikke til frokostmåltidet er stort sett det samme som i hverdagene, i hovedsak melk, juice og vann. Ved noen institusjoner er juice forbeholdt helg. En informant forklarer dette med at de ønsker å skape kontraster mellom hverdag og helg.

«For da har vi juice til frokost, de setter frem kaffe og te (...) Det handler selvfølgelig litt om ernæring, det gjør det, men ikke at det er så veldig farlig å spise. Det handler om å skape kontraster, og det kan vi gjøre med mat. Skape litt kontraster, gjøre litt forskjell på helg og hverdag. Så går jo ukene litt fortere, så blir det jo litt å glede seg til, noe å se frem til. Det gjør

vi også på matsiden, at det er litt mer biff til middag, og så er det dessert hver søndag. Da er det dessert!» (Informant, institusjon 26)

5.2.11.2 Lunsj/brunsj

Lunsjmåltidet i helgene kan bestå av brød, baguetter, toast, samt ulike typer pålegg. Videre serverer mange institusjoner egg i ulike varianter, for eksempel kokt, stekt, eggerøre eller omelett. Noen ganger serveres også bacon til eggene. Ved noen institusjoner serveres det gjerne et varmt måltid som grøt, suppe eller noe annet «lett» til lunsj.

Dersom ungdommene deltar på aktiviteter utenfor institusjonen, kan de smøre matpakke som de tar med seg. En informant forteller at de noen ganger har med seg pølser på termos da dette er mat som er lett å bringe med seg. Lunsjen kan også spises på kafé eller andre spisesteder. En informant forteller imidlertid at de ansatte er bevisste på å spise medbrakt mat med tanke på økonomi.

5.2.11.3 Middag

Middagsrettene i helgene varierer ofte ut i fra hvilken dag det er. For eksempel klassifiseres middagene på fredager og lørdager som «helgemat», «ungdoms mat» eller «lørdagsmiddag». Ungdommene ser ofte frem til disse måltidene ettersom de i større grad kan påvirke hva som serveres. Ved søndagsmiddagene er det gjerne større fokus på å servere tradisjonelle retter, noe informantene omtaler som «søndagsmiddag» eller «ordentlig mat».

I helgene blir det ofte brukt mer tid på matlaging. Ettersom ungdommene ofte bestemmer middagen på fredager og lørdager, kan det bli mye retter med kjøttdeig. Typiske fredag- og lørdagsretter er på de fleste institusjonene taco, hjemmelaget pizza og hamburger. Mange serverer også lasagne, kebab, kylling, samt biff. Biff synes å serveres oftere ved de private institusjonene sammenlignet med de statlige. Andre retter som nevnes er biff stroganoff, løvbiff, nachos, burritos, tortillas, kylling i karri, tandoori kylling, pasta bolognese, lammestek, lammesadel, skalldyr og moussaka.

I helgene hender det at middagsmåltidet spises utenfor institusjonen, gjerne i forbindelse med aktiviteter. Informantene nevner spisesteder som for eksempel McDonald's og andre spisesteder som serverer «fast food» som hamburger, pizza eller kebab. Imidlertid er det ikke ofte det spises ute av økonomiske årsaker.

På søndagene serveres ofte middagen litt tidligere sammenliknet med fredager og lørdager, ettersom en ønsker å komme tilbake i den hverdagslige rutinen. Dette er gjerne den dagen i helgen hvor det brukes mest tid på matlaging, og det skal gjerne lukte mat i hele huset. Ved søndagsmiddagene er det også mer opp til de ansatte hva som serveres.

Middagsretter som flere av informantene nevner er steik, kjøttkaker med brun saus og poteter, og helstekt laks eller ørret. Videre nevnes også retter som koteletter, fårrikål, finnbiff, hjemmelaget fiskegrateng, kveite, elg, lasagne, lapskaus, kylling med ris og salat, hamburger, lammesadel og kebab.

Få informanter beskrev tilbehøret servert til middagsmåltidene i helgene. De innsamlede menyene gir også lite informasjon om dette. Ut ifra informantenes beskrivelser tyder det på at bakte poteter, fløtegratinerte, samt pommes frites er vanlige tilbehør ved fredags- og lørdagsmiddagene. Tilbehør til søndagsmiddagene tyder på å være annerledes, ved at det serveres poteter, ris, salat og grønnsaker.

Drikke til middagsmåltidet i helgene er hovedsakelig vann, men noen institusjoner serverer også saft. De fleste informantene gir uttrykk for at brus er forbeholdt helg, og at det hovedsakelig serveres på fredager og/eller lørdager. Noen institusjoner er konsekvente på at ungdommene kun får ett glass brus hver, mens andre informanter forteller at ungdommene kan forsyne seg fritt av det som er kjøpt inn. Sistnevnte kan ifølge en informant være en utfordring da ungdommene kan drikke opp mot 12 glass med brus.

5.2.11.4 Godteri og snacks

Godteri og snacks er forbeholdt helgene ved samtlige institusjoner. De fleste institusjonene kjøper dette inn til lørdagene, og det blir stort sett bare servert denne ene dagen i helgen. Ved noen institusjoner serveres imidlertid også godteri og snacks på fredagene. Dersom det er noe til overs etter helgen, låses det gjerne inn og spares til neste helg. Mange informanter uttrykker at de kjøper inn «normale» eller moderate mengder godteri og snacks til ungdommene.

5.2.11.5 Kveldsmat

Ved spørsmål om hvilke måltider som serveres i helgene, nevner få informanter kveldsmat ved fredag og lørdag. Imidlertid er det flere informanter som forteller at de serverer kvelds på søndagene. Dette begrunnes av noen informanter med at mandag er starten på en ny uke, og at ungdommene skal tilbake i hverdagens rutiner. Hva som serveres kommer ikke frem i de fleste intervjuene. Noen informanter forteller imidlertid at kveldsmåltidet kan være forholdsvis likt frokostmåltidet i helgene.

5.2.12 Kosttilskudd

Når ungdommene blir plassert på institusjon er det vanlig med en generell legesjekk. Et eventuelt tilbud om kosttilskudd skjer derfor gjerne i regi av lege. Noen institusjoner tilbyr

også kosttilskudd dersom ungdommene lavt matinntak, er underernærte, syke, slappe eller trøtte.

Kosttilskudd kan også tilbys som et generelt tilbud til ungdommene. I hovedsak benyttes mest tran og omega-3 kapsler. Enkelte informanter forteller at de er bevisste på å benytte tran og vitamin D i høst- og vintermånedene. Ifølge flere informanter ønsker ikke de fleste ungdommene tilskudd av tran, ettersom de ikke liker smaken. Andre kosttilskudd som nevnes er Sanasol, vitaminbjørner, vitamin B og C, samt jern og kaloridrikker.

Under intervjuene er det flere informanter som forteller at de ikke tilbyr kosttilskudd, ettersom de mener at mattilbudet som tilbys på institusjonen, dekker ungdommenes behov for næringsstoffer. Videre forteller noen informanter at de er bevisste på å unngå kosttilskudd på grunn av ungdommenes rusproblematikk. Begrunnelsen er at bruk av kosttilskudd kan trigge deres rusbehov.

5.2.13 Høytider og spesielle anledninger

De norske høytidene

Norske høytider og tradisjoner synes å stå sterkt på institusjonene. Mat synes å være en sentral del av høytidene og ivaretagelsen av disse, og menyene og innkjøpene tilpasses ofte i forbindelse med dette. En informant forteller for eksempel at det kjøpes inn mer mat enn vanlig ved høytidene. I tillegg til de norske høytidene, markeres også spesielle anledninger som bursdager og avskjedsmiddager, og noen institusjoner har også sommerfester og julefester.

En informant forteller at julefeiringen er forskjellig fra år til år. Dersom ingen av ungdommene har et forhold til norsk jul grunnet annen etnisk bakgrunn, feires det ikke. Da er alternativene å dra på restaurant eller å bestille «take-away-mat». Hvorvidt det feires jul på institusjonene påvirkes også av andre faktorer. For eksempel forteller flere informanter at de ansatte ønsker å sende hjem ungdommene til jul, ettersom en del av behandlingen er at ungdommene skal tilbakeføres til sitt nærmiljø. Videre er det ønskelig å sende hjem ungdommene ettersom julefeiring på institusjon kan være ganske trist for ungdommer som ønsker å feire jul. Dersom det blir julefeiring på institusjonene, får gjerne ungdommene velge hva som skal serveres. Følgelig blir det servert et bredt utvalg av retter etter ungdommenes ønske, og en informant forteller at det kan bli mye mat i denne forbindelse.

*«Til jul har vi alle sorter julemiddag. Jula er hårreisende nesten, for alle skal gjøres til lags med alt av tradisjonell julemat. Lutefisk og saueribbe og svineribbe, og det er ikke måte på.»
(Informant, institusjon 5)*

Måltidene som serveres i forbindelse med julen innebærer ifølge de fleste av informantene ”tradisjonell julemat”. Retter som nevnes er ribbe, medisterkaker, pølser og risengrynsgrøt. Noen informanter nevner også kalkun, fisk, samt pinnekjøtt med tilbehør. Flere informanter forteller at de er opptatte av å tilpasse maten som serveres, slik at også ungdom med annen kulturell og etnisk bakgrunn kan spise.

Måltidene ved påske og nyttårsaften beskrives i liten grad av informantene. De som derimot nevner det, forteller at det hovedsakelig serveres kalkun på nyttårsaften. I påsken serveres gjerne lammesteik og lammelår.

Bursdager:

Samtlige institusjoner markerer ungdommenes bursdag, og mat synes også her å være en viktig del av feiringen. Ofte får ungdom som har bursdag velge middag, enten på institusjonen eller ute på en restaurant eller liknende. En informant forteller at markeringen kommer litt an på størrelsen på avdelingen til ungdommen som har bursdag. Ved de «mindre» avdelingene er det ofte intime feiringer med restaurantbesøk, mens ved de «større» avdelingene lages middagen på huset. Noen av informantene forteller imidlertid at markeringen kommer an på hva ungdommen ønsker, da det hender at ungdommen ønsker å feire med foreldrene utenfor institusjonen.

Ved beskrivelse av bursdagsmarkeringen, forteller en informant at noen ungdommer ikke er vant til at bursdagen markeres. Dette viser seg ved at de har vanskeligheter med å håndtere den ekstra oppmerksomheten. Informanten forteller at de likevel markerer dagen, siden de vet at ungdommen egentlig setter pris på det.

Andre markeringer:

Ved spørsmål om markering av spesielle anledninger, nevner flere informanter avskjedsmiddager uoppfordret. Avskjedsmiddager serveres når en beboer skal flytte ut, og er tydelig en viktig begivenhet på institusjonene. Ved flere institusjoner er det vanlig at ungdommen som flytter får velge middag, og som tidligere nevnt serveres det kake.

5.2.14 Praksis i forhold til spesielle behov

De fleste informantene forteller at de har erfaring med ungdom som har spesielle behov, eller ønsker når det kommer til mattilbudet. For eksempel forteller informantene at de tilpasser mattilbudet i forbindelse med ungdommenes religion og kultur, samt allergier og intoleranser.

Tilpasninger og utfordringer i møte med nye kulturer

Samtlige informanter forteller at de helt eller delvis unngår bruk av svinekjøtt i matlagingen, dersom de har muslimske ungdommer på institusjonen. I slike tilfeller benytter de heller kylling, kalkun, storfe, lam eller fisk. I tilfeller der institusjonen skal servere en rett med svinekjøtt, forteller noen av informantene at de kan lage en egen rett til ungdom med innvandrerbakgrunn. Imidlertid serverer de fleste institusjonene samme rett til alle, og bytter ut svinekjøttet med en av de ovennevnte alternativene. En informant forteller imidlertid at ikke alle ungdommer vil ha denne «særbehandlingen», og at det derfor hender at de kun spiser tilbehøret. Flere institusjoner forteller at de også forsøker å tilpasse mattilbudet når det kommer til pålegg. For eksempel kjøpes det inn kalkun- og kyllingpålegg til ungdommene som ikke kan spise svinekjøtt.

Flere informanter har opplevd å ha ungdom med innvandrerbakgrunn på institusjonen som har ønsket halal-kjøtt. Tre av informantene forteller at det kan være vanskelig å få tak i halal-kjøtt, og i tillegg tar det mye av matbudsjettet ettersom det koster mer enn annet kjøtt. Flere har også egne stekepanner for halal-kjøtt. En informant forteller at de har hatt ungdom på institusjonen som har vært hinduister, og at de tilrettela ved å ikke servere kjøtt på fredager.

Under intervjuene kommer det frem at de muslimske ungdommenes holdning i forhold til svinekjøtt varierer. For eksempel forteller fem informanter at de har opplevd at ungdommene spiser svinekjøtt fordi de har lyst på, selv om deres religion tilsier at de ikke skal det. Blant annet forteller den ene informanten at de har hatt ungdom som hevder de ikke spiser svinekjøtt, men som på en annen side spiser «bacon-dyr». Flere informanter forteller også at ungdommene selv ikke er så opptatte av at kjøttet skal være halal, men at dette er noe de gjerne har fra foreldrene. En av informantene forteller at hun oppfatter at ungdommene står midt i en kulturkonflikt der de trekkes mellom sin opprinnelige kultur og den norske kulturen. Ved spørsmål om informantene har erfaring med markering av ramadan og id på institusjonen, svarer de fleste at de ikke har opplevd det. Enten har de ikke hatt ungdom som har ønsket å markere dette, eller så har ungdommene feiret med familien sin utenfor institusjonen. Flere poengterer imidlertid at de er sikre på at de ville tilrettelagt for en feiring på institusjonen dersom ungdommene hadde ønsket det.

Det er tydelig at flere informanter opplever utfordringer i møte med en ny kultur med andre matpreferanser. For eksempel forteller fire informanter at de ansatte har opplevd at ungdommene har ønsket seg utenlandske retter som de aldri har hørt om, eller at foreldrene

har kommet på besøk med matvarer som de ikke vet hvordan de skal tilberede. I slike tilfeller prøver de å etterkomme ønskene ved å søke opp matretten på internett. En informant forteller at ungdommene kan handle mat fra innvandrerbutikker for å lage mat de selv ønsker. Imidlertid ønsker de ansatte at ungdommene på sikt skal venne seg til institusjonens mattilbud, blant annet på grunn av økonomi. Videre forteller informanten at noen av ungdommene opplever det som vanskelig å skulle tilvenne seg den norske, ukjente maten samtidig som de befinner seg i en vanskelig livssituasjon.

Flere informanter forteller at de gjerne kan lage utenlandsk mat når de har ungdom med innvandrerbakgrunn på institusjonen. Videre forteller en informant at de er opptatte av å tilpasse de norske, tradisjonelle rettene for at ungdom med innvandrerbakgrunn skal kunne spise det. For eksempel forteller hun om ungdommer som syntes at fiskeboller i hvit saus smakte rart, og at de derfor tilsatte chili i retten; «vi nordmenn som jobber her får jo litt rare matvaner etter hvert».

En annen informant forteller at de ansatte opplever at det kan være vanskelig å huske at visse ungdommer ikke kan spise svinekjøtt. For eksempel kan de glemme at det ikke skal være bacon i en matrett. En av informantene forteller også at hun har måttet begynne å lese innholdsfortegnelsen på ulike matvarer nøyere, da en av muslimene på institusjonen gjorde henne oppmerksom på at det var svinefett i kalkunpølsene de pleide å servere.

Selv om samtlige informanter forteller at de er opptatte av å tilrettelegge mattilbudet for ungdommene med innvandrerbakgrunn, påpeker enkelte at ungdommene også må tilpasse seg det norske kostholdet. En av informantene forteller at ungdommene kan bli kravstore i forhold til hva de har krav på. For eksempel forteller hun at hun har opplevd at ungdommene plutselig ikke vil spise brød lenger, og at de kun vil ha rundstykker. I slike tilfeller mener hun at de må ta hensyn til at de bor i Norge. To informanter ved en annen institusjon forteller om en lignende situasjon der ungdommene ønsker varm frokost.

«Vi har hatt litt styr med disse utenlandske, for de vil gjerne ha varm frokost. De er vant med det visstnok, nede på asylmottaket og sånn da. Og vi fikk spurt hun der nede hva de serverer for noe, men det viser seg at de lager det... Det er ofte noen voksne som lager det selv for eksempel, av de voksenpersonene på asylmottaket. Foreldre eller... For der lager dem maten selv på asylmottaket, det er ikke ett hoved kjøkken. Og ungdommene kan lage egen mat og sånn... Det kan ikke vi ha på vårt kjøkken, jeg kan ikke ha seks ungdommer som driver og lager mat der. Det er ikke særlig hygienisk heller for å si det sånn, at de er der. Ja, de kan lage seg grøt og sånne ting da, og eggerøre og sånn. Men de gidder jo aldri uansett da. De ønsker ordentlig middag rett og slett, om morgenen. Sånn skikkelig... Ja, gryte eller et eller annet sånt. Det er ikke bare grøt egentlig, de vil helst ha varmmat. Og egentlig så vil de ha rester fra dagen i forveien da.» (Informant, institusjon 11)

En informant forteller at de har hatt episoder der muslimske ungdommer har tømt kjøleskapet for alle matvarer som inneholder svinekjøtt. Ifølge informanten er dette en form for markering, og de ansatte har i disse tilfellene tatt en prat med ungdommene om gjensidig respekt, og at forståelsen for kultur skal gå begge veier. Selv om informantene forteller om de ulike utfordringene, presiserer noen informanter at ungdommene stort sett er fornøyde med mattilbudet på institusjonene.

Vegetarianere, allergier og intoleranser

Flere informanter forteller at de har erfaring med ungdom som er vegetarianere, eller som har allergier og intoleranser. Når institusjonene har vegetarianere, kjøpes det gjerne inn bønner og linser som ungdommene kan spise. Når det kommer til middag, lages det noen ganger vegetarretter til hele institusjonen, men som oftest får ungdommene som ikke kan spise kjøtt, en annen rett når de andre skal ha kjøttretter. To av informantene forteller imidlertid at ungdommene «glemmer seg» etter en stund, og begynner å spise kjøtt igjen. Den ene informanten sier at det er vanskelig å vite om ungdommene faktisk vil være vegetarianere, eller om de gjør det for å få oppmerksomhet. En annen informant forteller at det er utfordrende å sette opp en meny uten at vegetarianerne føler seg utenfor, og i tillegg er det en utfordring å lage maten. Spesielt utfordrende er det ifølge enkelte informanter dersom de har ungdommer med flere spesielle behov samtidig.

«Jeg husker jeg hadde ei som skulle ha halal, og så hadde vi en som var vegetarianer, og så hadde vi andre som ikke liker... Liker ikke tomat, ikke sant, sånne ting. Og da husker jeg at jeg stod og lagde middag her, og da skulle vi ha suppe, og da stod jeg og lagde fire forskjellige supper. Og så tenkte jeg at, nei, nei, dette går ikke. Det går faktisk ikke.» (Informant, institusjon 7)

To av informantene forteller at de har allergi-lister på kjøkkenet med oversikt over hvilke allergier og intoleranser ungdommene har. Enten lages det en egen rett som ligner mest mulig på det de andre får servert, eller så lages det en annen rett. En av institusjonene forteller at de har laktose-reduert melk, samt ris- og soyamelk for allergikere. Videre har de en brødrister som kun skal brukes av ungdom med glutenintoleranse, og de kjøper eller baker glutenfrie brød ved behov.

5.3 Forhold som kan ha innvirkning på institusjonenes mat- og måltidstilbud

I det følgende vil vi beskrive ulike forhold som kan ha innvirkning på mat- og måltidstilbudet ved institusjonene.

5.3.1 Institusjonenes oppbygning og struktur

Det viser seg under intervjuene at institusjonenes oppbygning og struktur har påvirkning på institusjonenes mat- og måltidstilbud. Ved de største private institusjonene er måltidsserveringen i stor grad preget av faste klokkeslett. Det kan også synes som at disse institusjonene er mer preget av faste rutiner enn flere av de mindre institusjonene. For eksempel forteller informantene ved to av disse institusjonene at ungdommene må stille til frokost, og at måltidet ikke tilpasses den enkelte ungdom. Videre ser det ut til at de store institusjonene har et bredere mattilbud i forhold til de mindre institusjonene. Ved observasjon på fire av de store institusjonene var lunsjmåltidet blant annet lagt opp som en koldtbordsservering med mange ulike matvarer og retter.

Ved de fleste andre institusjonene tilpasses måltidene i stor grad etter ungdommenes dagtilbud og eventuelle aktiviteter. Ut ifra intervju og observasjon kan det synes som at måltidene ved de fleste av disse institusjonene er lagt opp som i vanlige hjem, ved at maten settes på bordet og at alle forsyner seg mens de sitter rundt bordet. Til tross av disse institusjonene har et noe mindre mattilbud enn de store private institusjonene, forteller flere informanter at mattilbudet gjerne er større enn i vanlige hjem.

5.3.2 Retningslinjer for mattilbudet på institusjonene

På spørsmål om det foreligger skriftlige retningslinjer for mattilbudet på institusjonene, svarer 17 informanter at de ikke har noe nedskrevet, mens fem vet ikke om de har. De resterende informantene forteller at de har nedskrevne retningslinjer, men flere er usikre på hvor disse finnes og hva som står skrevet. Det informantene imidlertid husker fra retningslinjene, er at det er få spesifikke føringer om mat og måltider på institusjonene. Ifølge informantene står det kun skrevet at institusjonen skal tilby *et sunt og variert kosthold*. Ved institusjonene som har retningslinjer, forteller enkelte informanter at retningslinjene kommer fra Bufetat, mens andre informanter forteller at institusjonens administrasjon selv har utviklet og nedfelt retningslinjene i institusjonsplanen. Ved en av institusjonene som har retningslinjer utviklet av administrasjonen, fikk vi en kopi av dokumentet. Når det kommer til mat og måltider er det i hovedsak få spesifikke føringer; «*kostholdet skal legge til rette for sunne alternativer. Vi har*

frukt og grønnsaker stående fremme. På ungdomsmøtene serveres det frukt/grønt og popcorn. Middagsmenyen settes opp med utgangspunkt i riktig ernæring.»

Ved institusjonene som ikke har nedskrevne retningslinjer, forteller flere informanter at det er opp til de ansatte å bestemme hvilken mat som tilbys. En informant forteller imidlertid at hun følger retningslinjene som den forrige arbeidsplassen brukte. Dette innebærer blant annet servering av fisk én gang i uken. Ved enkelte andre institusjoner, forteller informantene at de ansatte på institusjonene har en felles forståelse for hvilket mattilbud som skal tilbys ungdommene. Hovedsakelig innebærer det at mattilbudet skal legge til rette for et sunt og variert kosthold. Ifølge en av informantene er det likevel mulig at kostholdet ikke er slik vi ernæringsstudenter ønsker. Informanten hevder at dette skyldes at de ansatte ser på mat og måltider som en del av ungdommenes trivsel, og at de følgelig ikke er like opptatte av det ernæringsmessige aspektet som vi er.

I forbindelse med manglende retningslinjer på institusjonene, poengterer enkelte informanter at dette kan være et problem. En informant hevder at det burde finnes nedfelte retningslinjer i regi av Bufetat, ettersom de drifter mange institusjoner. En annen informant etterlyser krav fra Helse Sørøst i forhold til mattilbudet som institusjonen tilbyr ungdommene.

5.3.3 Institusjonenes budsjett og økonomi

Ut i fra intervjuene kan det tyde på at størrelsen på institusjonenes matbudsjett varierer fra institusjon til institusjon. Omtrent halvparten av informantene føler ikke at de har et stramt budsjett, og hevder at det ikke påvirker kostholdet som serveres på institusjonene. Hovedsakelig gjelder dette de private institusjonene. *«Nei, det er jo i privat vettu, så vi skiter litt i det.»* Flere av informantene gir videre uttrykk for at økonomien ikke er et problem så lenge de planlegger og holder seg til innkjøpslisten. Selv om informantene forteller at de har god økonomi, presiserer de at muligheten for å spise på restaurant er begrenset.

Under intervjuene kommer det frem at mange informanter opplever at institusjonen har et stramt budsjett. Ved spørsmål om hvordan budsjettet påvirker kostholdet på institusjonen, forteller flere informanter at de ikke har mulighet til å servere eksklusive matvarer som biff og indrefilet. Budsjettet gjør det likevel mulig å servere et næringsrikt og variert «hverdagskosthold». En annen informant forteller imidlertid at de ofte serverer pannekaker «og slike ting» når matbudsjettet er brukt opp i slutten av måneden. At økonomien påvirker mattilbudet på institusjonene, beskrives også av en annen informant.

«Nei, jeg synes det på en måte kunne vært, ja mer rom for det ene og det andre og, altså både utvalg, kvalitet. Det går jo fint det også, men vi har jo ikke noe sånn orden. Vi kan jo

spørre hverandre om vi kan ta en pause, men vi har ikke noe krav, det er ikke noe halvtimes pause her, og så gå et annet sted og spise og sånne ting. Så vi spiser jo sammen med dem. Men da må vi jo se – er det nok, ikke sant. Og ofte hvis man lager litt dyre ting, så må man ofte holde igjen litt da, liksom. Tre voksne på jobb på kveldstid som spiser, så må man holde igjen litt, og kanskje heller spise noe brød ved siden av. Men ofte så går det fint altså. Men, jeg skulle ønske at man ikke hele tiden må tenke sånn, det er mer det at man hele tiden, ja, må tenke økonomi da.» (Informant, institusjon 3)

To institusjoner mottar som tidligere nevnt gratis mat fra Kiwi. Den ene informanten gir uttrykk for at de er heldige som får dette, ettersom hun tror mattilbudet ville vært snevrere dersom de ikke hadde hatt denne ordningen. Flere informanter forteller også at det begrensede budsjettet fører til at de ansatte må vurdere hvorvidt de kan etterkomme ungdommenes matønsker.

Flere informanter forteller at de har et økonomisk perspektiv når det kommer til mat og måltider. For eksempel handler de store kvanta, benytter billigere alternativer med samme næringsinnhold, unngår å kjøpe flere varianter av samme matvare, bruker restemat, samt benytter svinekjøtt fremfor oksekjøtt. Ved noen institusjoner er de ansatte opptatte av å lage mat fra bunnen av da de mener dette er billigere enn å benytte halvfabrikata.

Til tross for begrenset økonomi, påpeker noen av informantene at de overskrider budsjettet hvert år. Dette er imidlertid noe de velger å se bort ifra, ettersom de mener mat er viktig.

«Vi har prøvd å begrense, for vi bruker mer enn vi har budsjettet i forhold til mat. Men det er fordi vi syns mat er viktig, og hvis man skal prøve å lage en ramme der det er samtaler og sitte og kose seg med maten, så må det være noe ordentlig mat. Hvis ikke så er det ikke noe koselig.» (Informant, institusjon 14)

5.3.4 Ansattes matlaging på institusjonene

Hvem som er ansvarlig for matlaging og mattilberedning på institusjonene, varierer. På institusjoner som har matansvarlig er det disse som i hovedsak står for matlagingen. Som oftest har de ansvaret for å lage middagen i ukedagene, mens de resterende måltidene tilberedes av de andre ansatte. For eksempel forteller noen informanter at de jobber på dagtid, og at de derfor lager og serverer middagen før de drar fra jobb. Ved andre institusjoner har matansvarlig avsluttet skiftet når middagen blir servert, og miljøterapeutene er dermed ansvarlige for å eventuelt varme opp og servere middagen. I tillegg har noen matansvarlige en stillingsprosent som tilsier at de ikke jobber hver dag. En matansvarlig forteller for eksempel at hun lager middag for to dager om gangen ettersom hun jobber annenhver dag. Hun lager ferdig mesteparten av maten slik at miljøterapeutene kun trenger å varme det opp, og tilberede

tilbehøret. Når hun lager middag for de dagene hun ikke er på jobb, er hun opptatt av det skal være så enkelt som mulig for de andre ansatte å varme opp. Ved enkelte andre institusjoner har matansvarlig ansvar for å lage mat til to avdelinger. Ved institusjonene som har innelag og utelag⁸, er en av innelagenes arbeidsoppgaver å lage mat sammen med innelagsleder⁹.

Ved institusjonene som ikke har matansvarlig, er matlagingsansvaret gjerne jevnt fordelt over miljøterapeutene som er på jobb. På disse institusjonene er det flere informanter som sier det er positivt at det er mange ansatte som lager maten, og at mange er interesserte i, eller glade i å lage mat. I tillegg lages det gjerne mange ulike retter ettersom flere ansatte er tilknyttet ulike land og kulturer, og som følge av dette blir kostholdet på institusjonene variert. Ved to av institusjonene som ikke har matansvarlig, har de likevel en ansatt som lager mat én til to ganger i uken.

De fleste informantene gir uttrykk for at de er opptatte av å lage maten fra bunnen av fremfor å benytte halvfabrikata. De resterende forteller at de varierer mellom å bruke begge deler, eller mest halvfabrikata. Informanter som forteller at de lager mest mulig fra bunnen av, begrunner gjerne dette med at maten inneholder mer næringsstoffer og smaker bedre. Flere informanter gir uttrykk for at bruken av halvfabrikata er negativt, og at de følgelig prøver å unngå det. Derimot påpeker en informant at det er viktig å vise ungdommene at man ikke må lage all mat fra bunnen av. Ifølge informanten handler det om hvilke forventninger de får med seg videre i livet. «*Det er helt vanlig å ha fiskepinner eller kjøttkaker som er kjøpt på butikken også, ikke sant, men at man også har hjemmelagde kjøttkaker.*»

Under intervjuene kommer det frem at flere faktorer har betydning for hvorvidt institusjonene lager mat fra bunnen. For det første påvirkes dette av de ansattes interesse. For eksempel forteller en informant at dersom de ansatte har interesse for matlaging, brukes det mindre «enkle løsninger.» Tid er også en faktor som har betydning. Flere informanter gir for eksempel uttrykk for at det er greit å benytte halvfabrikata dersom de ansatte ikke kan, eller har tid til å lage mat. Ved en institusjon, som tidligere hadde matansvarlig, forteller informanten at de har mistet denne stillingen, og at dette har ført til at de har mindre tid til matlaging. Av den grunn benyttes det mer halvfabrikata enn tidligere. Som tidligere nevnt, har intuisjonene mer tid til matlaging i helgene sammenliknet med hverdagen. Som følge av dette lages det mer mat fra bunnen av i helgene.

⁸ På flere av kollektivinstitusjonene har beboerne ulike arbeidsoppgaver. Innelaget har ansvar for daglige gjøremål inne, mens utelaget har ulike oppgaver på institusjonens uteområde.

⁹ Innelagene og utelagene har en ansatt som er ansvarlig for å drifte og følge opp lagene, denne personen kalles innelagsleder.

I intervjuene kommer det frem at også de ansattes matlagingsferdigheter er en av faktorene som påvirker hvorvidt det lages fra bunn av eller ei. Blant annet kommer det frem at ferdighetene kan være veldig varierende, og at de er spesielt dårlig blant unge, nyutdannede ansatte. De to sitatene nedenfor gir en beskrivelse av hva to informanter forteller om de ansattes matlagingsferdigheter.

«Men det skal være sagt; det er ikke bare ungdommene som ikke kan lage mat, jeg ser jo de som jobber her, det er mye tragisk sånn til å begynne med. Folk er ikke vant til å lage mat mer, det er jo ingen som gjør det omtrent.» (Informant, institusjon 20)

«Vi jobber sammen med folk som ikke kan koke te vann. Det er veldig variert, så jeg må... Hver uke setter jeg inn oppskriftene i dagboka, og det er litt ymse hva som blir laget da. Men sånn er det, jeg får ikke kontrollert alt dette her jeg heller.» (Informant, institusjon 27)

En informant forteller at hun skulle ønske at de ansatte hadde større fokus på å unngå ferdigprodukter for å ivareta «den norske tradisjonsmaten». *«Det har snikt seg inn noen Toro-poser her, som jeg driver og sniker ut igjen.»* Enkelte informanter poengterer at de ansattes matlagingsferdigheter forbedrer seg etter at de har arbeidet på institusjonen en stund.

For å heve de ansattes matlagingsferdigheter og kunnskap, forteller to informanter at de har planer om å utføre ulike endringer på institusjonene. Ved den ene institusjonen skal de utvikle egen kokebok, og i tillegg skal de ansatte delta på obligatoriske matlagingskurs. På den andre institusjonen har de ansatt en person som har ansvar for å reise rundt på alle avdelingene for å kurse de ansatte i matlaging. Tiltak som to andre institusjoner har gjennomført, er å kurse nyutdannede ansatte om grunnleggende matlaging, samt ansette kokk for å sikre et kosthold «med logikk i.»

Under intervjuene kommer det frem at kjøkkenet spiller en sentral rolle på institusjonene. Mange informanter forteller at ungdommene ofte tiltrekkes kjøkkenet under matlagingen, *«jeg tror det er litt sånn som det er i sånne bondehjem, litt sånn samlingssted. Så det er et lite knutepunkt.»* En annen informant beskriver kjøkkenet som «hjertet» i huset. Under intervjuene forteller flere informanter om «den gode samtalen» som gjerne oppstår på kjøkkenet. Her kan ungdommene unngå å stå ansikt til ansikt med miljøterapeutene, og på den måten kan det være enklere å prate om for eksempel vanskelige tema. Som følge av dette, forteller en informant at de er bevisste på å benytte kjøkkenet som en arena der ungdommene kan prate med de ansatte eller lage mat, fremfor at de isolerer seg på rommene sine. Ifølge informantene er kjøkkenet en «ufarlig» setting, og en informant omtaler det som den «terapeutiske alliansen». En annen informant påpeker videre at kjøkkenet er viktig for å

oppretholde familiefølelsen på institusjonen, og at et storkjøkken ikke hadde hatt samme funksjon.

Når informantene forteller om kjøkkenets posisjon på institusjonene, forteller også flere at matansvarlig har en betydningsfull rolle. Enkelte gir blant annet uttrykk for at matansvarlig er en «ufarlig» person ettersom han/hun ikke er miljøterapeut. I den forbindelse forteller en informant at de har erfaring med at ungdommer som har flyttet fra institusjonen, gir uttrykk for at de hadde best kontakt med kokken. Ved to andre institusjoner som tidligere hadde matansvarlig, forteller informantene at de ønsker denne stillingen tilbake, ettersom de opplever at de har mistet en viktig ressurs.

«En tenker at kjøkkenet blir mer ivaretatt da, og at det er en funksjon. Det at det er en som er på det kjøkkenet, da er det en å prate med, og en å komme til. Og det er veldig mange som liker det å holde på på kjøkkenet sammen med en voksen.» (Informant, institusjon 10)

5.3.5 Ansattes holdninger til mat og måltiders betydning for ungdommenes helse og trivsel

Samtlige informanter forteller at mat og måltider på institusjonene har stor betydning for ungdommenes *helse* og *trivsel*. Imidlertid er det trivselsaspektet som blir mest vektlagt av informantene under intervjuene. Blant annet viser informantene til at måltidene har stor betydning for ungdommenes trivsel, ettersom måltidene er viktige arenaer for samvær, kommunikasjon, samhandling og fellesskap.

«Den tror jeg har veldig stor betydning, veldig stor betydning. At de på en måte kan finne gleden i at det er god og ordentlig mat, næringsrik mat, og det samholdet ved å spise sammen. Så det tror jeg bare er positivt for ungene, på alle mulige måter. Sånn som NN sa i stad, så har dem litt problemer med å forstå at man skal gjøre dette sammen i stedet for å ta det med seg inn på rommet og opp i senga og spise alene, men etter hvert så ser de på dette som litt hyggelig også. Det er noe med samværet og litt sosialt, det å spise. At det er ordentlig mat, at det er nok mat, at det er god mat også, så jo, jeg tror det bare er pluss med mat. Mat er bra.» (Informant, institusjon 11)

Under intervjuene kommer det frem at måltidene gir struktur og forutsigbarhet i hverdagen. Videre er måltidene et viktig ledd i ungdommenes sosialiseringssprosess ved at de lærer skikker og normer. Tre informanter forteller for eksempel at de ved måltidene lærer ungdommene å dele på maten som serveres. Den ene informanten illustrerer behovet for slik lærdom ved å fortelle om et «ostekake-forsøk», hvor de satte ut tre ostekaker som skulle holde til 30 personer. Etter at 12 personer hadde forsynt seg var det imidlertid tomt. Det er tydelig at måltidene også har en viktig betydning i forhold til å lære ungdommene forskjellige

holdninger. For eksempel forteller en informant at de ansatte «pusher» og utfordrer ungdommene til å spise den maten som serveres, og at de ikke får alternativ mat dersom de gir uttrykk for at de ikke vil ha maten som serveres. Et annet eksempel er en informant som forteller at hun rydder bort maten når middagen er ferdig. Dette gjør hun for å gi et signal til ungdommene om at de må forholde seg til de faste middagstidene, og at de ikke kan komme og gå som de vil.

Middagsmåltidet omtales, som tidligere nevnt, som det viktigste måltidet på institusjonene. Hovedsakelig beskrives en rolig og hyggelig atmosfære, og noen informanter forteller at de er opptatte av å skape god stemning rundt middagsmåltidet ved for eksempel å tenne stearinlys. Ifølge flere informanter er det ofte gode samtaler ved middagsmåltidet hvor en oppdaterer hverandre om dagens hendelser, diskuterer ulike tema, samt planlegger kveldens aktiviteter. Under observasjonene opplevde vi stort sett god stemning og atmosfære rundt matbordet. Voksne og ungdommer pratet gjerne livlig om dagens hendelser, samtidig som de planla ulike aktiviteter. På to av de mindre institusjonene fikk vi nesten en fornemmelse av være hjemme hos våre foreldre på grunn av den hyggelige og nære atmosfæren. På den store institusjonen var også atmosfæren hyggelig og inkluderende, men på grunn av det store antallet mennesker som deltok på måltidet, følte det noe mer upersonlig. Den upersonlige følelsen kan muligens også skyldes at det var en stor spisesal med flere bord, og at det følgelig ble mere støy. Ved den siste institusjonen opplevde vi en helt annen stemning og atmosfære sammenliknet med de foregående. Her var blant ikke samtalen rundt matbordet like munter og livlig. I tillegg var det en stillhet i huset som følte veldig unaturlig på et sted som skal fungere som et hjem. Begge masterstudentene opplevde denne stemningen og atmosfæren, til tross for at vi var på hver vår avdeling.

Under intervjuene kommer det frem at flere informanter ser på bruken av mat og måltider som et ledd i å vise omsorg ovenfor ungdommene. At de ansatte viser omsorg, fører videre til økt trivsel blant ungdommene. En av måtene de ansatte viser omsorg gjennom mat og måltider, er å tilrettelegge for at ungdommene kan komme med ønsker og forespørsler når det gjelder hva som skal serveres på institusjonene. At ungdommene får mat som de liker, er i følge informantene, viktig for deres trivsel.

«På trivsel så tror jeg nok mat har mye å si. Spesielt når de får gehør for småting innenfor maten. At «hvorfor må vi ha sånn, kan vi ikke bare ha blomkål, for blomkål er godt». Da kan vi godt kjøpe blomkål og lage til med blomkåltopper den dagen, og det kan den personen være glad for i en uke. Fordi han får gehør og fordi han får noe han synes er godt.» (Informant, institusjon 5)

Det er tydelig at matlagingen på institusjonene er en viktig del av omsorgen ovenfor ungdommene. En av informantene forteller for eksempel at hun ser på det som viktig å lage mat som lager god lukt i huset.

«Så tenker jeg på at det har litt med, altså oppgaven vår er jo omsorg. Og det og faktisk stå på kjøkkenet, lage godlukt i huset. For meg så har det noe med omsorg å gjøre. Ja, det er ikke bare sånn at jeg kommer og så får du servert fire poser pannekaker, ha en fin dag videre. Det ligger litt mer bak enn det.» (Informant, institusjon 2)

Enkelte informanter forteller i forbindelse med matlaging og omsorg, at de ofte baker på søndag morgen mens ungdommene sover. Blant annet ser de at ungdommene setter pris på omsorgen ved å få noe servert. Et annet eksempel på at de ansatte ser på matlaging som en del av omsorgen, kommer frem i sitatet nedenfor.

«Det er omsorg i det at noen har tenkt på dem med å lage den matpakka, det med å sitte ved middags- eller frokostbordet når dem kommer. (...) Det er det mange av dem som på en måte vet at skjer i et vanlig hjem da, for å si det sånn. Og at dem på en måte ser at noen har tiden til å gjøre det med dem, og på en måte har tenkt litt i forhold til det. Det betyr noe for dem, det gjør det.» (Informant, institusjon 22)

I forbindelse med temaet kaker og søte bakverk er det interessant at flere bruker uttrykket «kos». For eksempel serveres det kaker når en skal «kose seg». Noen informanter forteller imidlertid at det kan bli for mye kos, ved at institusjonene serverer kaker og andre søte bakverk relativt ofte. Flere gir imidlertid uttrykk for at dette er ugunstig for ungdommenes energibalanse.

«Og det som er litt uheldig her vet du, er at det er sånn turnus jobbing. Så kommer kanskje en av de ansatte: «i kveld lager vi vafler.» Ja, da blir det vafler til kvelden. Neste kveld, kanskje en av ungdommene: «åhh, jeg har lyst på sjokoladecake», «ja, da lager vi det.» Så blir det det den kvelden, og det kan være opp til flere kvelder i uken. Jeg har prøvd å si noe om det, men ja, det er litt sånn. Jeg ser det på litt som unødvendig. Jeg er ikke imot kos, men da frukt, å fokusere litt mer på de sunne tingene.» (Informant, institusjon 12)

I forbindelse med at det til tider bakes mye på institusjonene, forteller en informant at ungdom som bor på institusjon, koser seg mer enn vanlig ungdom. Informanten tror dette skyldes at ungdommene oppholder seg mye på institusjonen, og at mat derfor blir ekstra viktig for deres trivsel. I tillegg kan det skyldes at ungdommene ikke har hatt et slikt forhold til mat tidligere, og at det derfor blir viktig for dem å kose seg.

Selv om informantene synes å være mest opptatt av trivselsaspektet rundt måltidene, forteller også flere at de er opptatte av å tilby regelmessige, sunne og varierte måltider ettersom de ser at dette har betydning for ungdommenes helse.

«For helsa er det jo kjempe viktig, for vi ser jo.. De er ganske utarma noen av de som kommer hit. Har ikke spist på mange uker kanskje ordentlig, og ikke vant til å sitte i ro og spise og nyte et måltid, og ta det med ro og spise jevnlig. Det kommer inn gode vaner her, og de er sultne til frokost, får lyst på mat. Og det er klart det er kjempe viktig for helsa. Sånn som at de blir jo litt utarma av å ikke få mat, og at de spiser sånn pommes frites og tull og tøys. Så det mener jeg har alt å si.» (Informant, institusjon 26)

Andre informanter forteller at et høyt sukkerinntak blant ungdommene fører til irritasjon, sinne og uro. To informanter forteller videre at de er oppmerksomme på å begrense tilgjengeligheten av sukkerholdig brus, spesielt dersom de har ungdom med ADHD på institusjonen.

5.3.6 Spiseproblematikk på institusjonene

Under intervjuene kommer det frem at ungdommenes forhold til mat kan være problematisk, og mange informanter forteller om ulike hendelser og problemstillinger knyttet til ungdommenes matinntak. Ettersom det viste seg at dette temaet skulle inneholde mange ulike aspekter, ble «spiseproblematikk» utviklet som et begrep som skulle reflektere en felles betegnelse for atferd knyttet til denne problematikken. «Spiseproblematikk» omhandler således hvordan ulike forhold under ungdommenes oppvekst kan ha påvirket deres nåværende kostholdsvaner og matpreferanser, hvorvidt det forekommer vektendringer som følge av dette under institusjonsoppholdet, hvordan pågående psykiske vansker kan gi et anstrengt forhold til matinntak, samt hvordan rusmisbruk kan gjenspeile seg i valget av mat. Det beskrives også erfaringer informantene har med feilernærte unge beboere som har utviklet mangler på vitaminer og mineraler. Videre presenteres rutiner og tiltak som de ansatte på institusjonene gjennomfører ovenfor beboere som har ulike former for spiseproblematikk.

Kapittelet starter med å gi en beskrivelse av ulike rapporterte former for spiseproblematikk. Deretter presenteres hvordan en slik problematikk kan ha innvirkning på institusjoners mat- og måltidstilbud til ungdom i denne kategorien.

5.3.6.1 Ungdommenes kostholdsvaner

Flere informanter forteller at mange ungdommer har dårlige kostholdsvaner og måltidsrytme ved plassering på institusjonene. Ungdommene har gjerne vært vant til lettvinde løsninger som forskjellige typer «fast-food»-retter, og flere er også kresne ettersom de ikke har vært vant til felles middagsmåltider. I tillegg forteller enkelte informanter at ungdommene har et stort godteri- og sukkerinntak. Ifølge en informant kan ungdommenes dårlige kostholdsvaner skyldes omsorgssvikt og lite fokus på kosthold i oppveksten.

«Omsorgssvikt, eller det kan være andre ting som gjør at de i det hele tatt har blitt plassert på en barnevernsinstitusjon. Og da er det vel ganske stor sannsynlighet for at det å ha et sunt kosthold ikke har vært så stort fokus i familien fordi at... Ja, at det har vært noe det har vært lite fokus på. Så man har jo de historiene om barna som alltid har vært sultne ikke sant, som kanskje har stjålet for å spise mat og... Ikke sant, og da spiser man jo det man får tak i, om det er å stjele en sjokolade eller hva det er.» (Informant, institusjon 23)

Som det kommer frem i sitatet ovenfor har enkelte ungdommer, før de kom på institusjon, gjerne kun spist det de har hatt tilgang på. Dette beskrives også av to andre informanter. Boks 1 og 2 gir en illustrasjon av disse informantenes beskrivelser av hvordan omsorgssvikt under oppvekst kan føre til sære matvaner.

Boks 1

Fra intervju ved institusjon 8

Informant 1: Mange ungdommer her har en del sære matvaner som kommer litt an på hva slags bakgrunn de har. Ikke bare når du snakker om halal-mat og sånn, men litt sånn hvis de har vært en del omsorgssvikt og sånn, så har de veldig mye sære matvaner. NN gjør jo sitt beste for å passe det inn da, disse rare matvanene.

Intervjuer: Vil du beskrive de sære matvanene litt mer nøye?

Informant 1: For eksempel tomatsuppe som er blandet i kaldt vann, altså tomatpulver som er blandet i kaldt vann.

Intervjuer: Som ikke varmes opp?

Informant 1: Ja. Eller ingen hvit mat, har vi hatt.

Intervjuer: Okay, gjelder det alt fra...?

Informant 1: Nei, alt som er flytende hvitt for eksempel. Kan bare spise om natta for eksempel, kan ikke spise når andre ser på. Så det er veldig mye sånt og ta hensyn til også.

Boks 2

Fra intervju ved institusjon 8

Informant 1: Det er mer feilernæring enn det er noe annet altså.

Informant 2: Det er sånn hurtigspising vettu, de er vant til det ikke sant, det er noe med, man spiser, ja.

Informant 1: Eller hvis dem har laget seg mat siden de har vært pitteliten selv, så spiser de mye rart. Det de klarer å lage når dem er fem år liksom.

Intervjuer: Hva kan det være?

Informant 2: Noen kan jo ikke skrelle poteter en gang, ikke sant.

Informant 1: Nei, for eksempel den tomatsuppa som jeg snakka om i sted. Fordi vedkommende ikke turte å gå og varme opp, røre ovnen ikke sant, og da er du ganske liten da, ikke sant. Så da lærer du deg å like da tomatsuppe-pulver utrørt i kaldt vann, også lærer du deg å like det som et måltid da, ikke sant.

Det er tydelig at mange av ungdommenes oppvekst har vært preget av lite tilgang på mat. Dette har blant annet ført til at de ikke er vant til faste, regelmessige måltider, noe som viser seg ved at de har tendenser til å bli grådige i måltidssettinger. Flere informanter forteller også at de har opplevd at ungdom hamstrer mat. I visse tilfeller har de ansatte på institusjonene sett seg nødt til å styre ungdommenes matinntak da dette kan bli for stort.

«Men de kommer jo generelt fra dårlige kår da. Og noen har vi sett at vi må begrense her også, for de har kommet fra ganske lite, og så når de får et normalt tilbud om mat, så er det for dem mye. Det er ikke alltid de kommer inn i kjøleskapet og det er noe der. Uvant situasjon for dem.» (Informant, institusjon 1)

«Og så er det disse barna her, det er jo mange som ikke er vant til faste måltider heller vettu, og ja.. Det er en liten sånn glupskhet på noen fordi at de er ikke klar over at det er egentlig sånn det bør være; å ha faste måltider og faktisk få mat flere ganger om dagen. Noen kaster seg over fordi de ikke vet når neste måltid kommer liksom, så det er litt alt ettersom hvor de kommer fra og hva de er vant med.» (Informant, institusjon 11)

5.3.6.2 Vektendring

Vektendringer er en problematikk som mange informanter rapporterer. Hovedsakelig er det vektøkning som forekommer oftest, og enkelte informanter beskriver tilfeller der ungdom har lagt på seg 20-30 kg i løpet av institusjonsoppholdet. Selv om mange ungdommer går opp i vekt, påpeker enkelte informanter at ungdommenes utgangspunkt er forskjellig, og at dette må tas i betraktning. Noen ungdommer har hatt behov for en vektøkning ettersom de har vært undervektige ved plassering, mens det i andre tilfeller har ført til overvekt. Enkelte informanter forteller også at noen av ungdommene er overvektige ved plassering. Selv om vektoppgang forekommer oftest på institusjonene, er det mange ungdommer som også er undervektig.

Årsaken til ungdommenes vektoppgang på institusjonene er ifølge flere informanter at ungdommene kjøper og konsumerer mat og drikke utenom de faste måltidene, samt at de bedriver lite fysisk aktivitet. Videre forteller enkelte informanter om episoder der foreldrene har gitt ungdommene godteri og snacks, og at dette kan være uheldig i forhold til ungdommenes energiinntak. En annen årsak som nevnes er at ungdommene, som tidligere nevnt, ikke er vant til faste og regelmessige måltider, og at de derfor har tendenser til å overspise ved måltidene.

Som tidligere nevnt kan maten bli ekstra viktig for ungdommene på institusjonene. Enkelte informanter forteller blant annet at ungdommene koser seg mye, og at dette kan føre til vektoppgang.

«Du koser seg så mye at du overspiser og blir kjempesvær. Jeg tenker at det er jo en spiseforstyrrelse på lik linje med å sulte deg selv da. Men akkurat nå så er ikke... Med de fire vi har inne nå så er ikke det noe problem, for de er jo også litt opptatt av å holde seg... Trener og spiser riktig. Men det kommer litt an på ungdommen som kommer inn altså, det er veldig stor forskjell. Så, nei. Men det kan være et problem når du ikke har annet å fylle livet ditt med enn mat da.» (Informant, institusjon 21)

Ut i fra intervjuene kommer det frem at også ulike medisiner og medikamenter kan påvirke ungdommenes matlyst og appetitt. Bruk av medisiner og medikamenter kan både føre til redusert og økt matlyst og appetitt.

5.3.6.3 Psykiske vansker

Flere informanter forteller at psykiske vansker og kosthold henger sammen. *«Det handler jo ikke om maten, det handler om noe annet. Maten er bare et symptom.»* Blant annet er måltidssettingene arenaer hvor ungdommenes depresjoner, ensomhet, tunge tanker eller lignende blir tydelig. Flere informanter beskriver hvordan ungdommenes psykiske vansker viser seg ved at de unnlater å spise eller unngår fellesmåltidene, overspiser eller trøstespiser. Et eksempel på sistnevnte er en gutt som spiste sukker ut av en Cola-flaske på nattetid. Ut ifra det informantene forteller, henger også mat sammen med ungdommenes selvbilde og selvtillit. I noen tilfeller kan de psykiske vanskene også føre til utvikling av ulike former for spiseforstyrrelser.

«Ja, det (spiseforstyrrelser) dukker opp i jevne mellomrom, det. Og det er jo en kompleks problemstilling, dette med anoreksi og bulimi. Det går jo veldig mye oftere på selvbildet enn interessen for mat, så der må man jo begynne helt i en annen ende.»

Ungdom som har blitt utsatt for overgrep kan også ha utfordringer i forbindelse med mat og måltider. En av informantene forteller for eksempel om ungdom som har problemer med klumper og visse konsistenser. For eksempel kan enkelte ungdommer kun spise innsiden av rundstykkene da de ikke liker skorpens harde konsistens.

Flere informanter forteller at spiseproblematikk utarter seg ulikt mellom kjønnene. Blant annet sliter ofte jentene med dårlig selvbilde og selvtillit. Guttene er på sin side ofte mer opptatt av å bygge muskler og trene.

«(...) Vi har mange jenter som er veldig tynne og radmagre, og så får vi da det helt motsatte - jenter som er svære og overvektige. Men du har få av de der midt i mellom, det er litt sånn

typisk synes jeg. Gutta er litt mer sånn, det er ikke så synlig der, der har du mer sånn normaltstand på flere. Men der har du andre ting igjen da, det som er det idealbildet at du skal ha mye muskler og ditt og datt, og helt ukritisk til å stappe i seg noe som bidrar til kjappere vekst av muskler og så videre, så det er mye på det å putte i seg noe for å bli et eller annet du ikke vet hva er.» (Informant, institusjon 28)

5.3.6.4 Spiseforstyrrelser

Ifølge Børresen og Rosenvinge (2006) innebærer spiseforstyrrelser at en har en forstyrret kroppsopplevelse. Det handler om å bruke mat, og kontroll av mat, som en midlertidig løsning på forskjellige livsproblemer, for eksempel i en livs- eller familiesituasjon som en opplever som vanskelig (Børresen & Rosenvinge, 2006). Flere informanter forteller om ungdom med spiseforstyrrelser som anoreksi, bulimi og overspising, og ifølge informantene er det jentene som sliter mest. Enkelte informanter forteller også at de har opplevd en form for spiseforstyrrelse uten at de helt klarer å sette fingeren på hvilken forstyrrelse det var. De er imidlertid klare på at ungdommene hadde et problematisk forhold til mat. Som tidligere nevnt kan spiseforstyrrelser blant annet henge sammen med psykiske vansker og selvbilde.

«Ja, det (spiseforstyrrelser) dukker opp i jevne mellomrom det. Og det er jo en kompleks problemstilling, dette med anoreksi og bulimi. Det går jo veldig mye oftere på selvbildet enn interessen for mat, så der må man jo begynne helt i en annen ende (...) Men der jobbes det jo hardt mot syken da, mot de psykiske problemene, også kommer matlysten i den andre enden (...) Men det handler jo veldig ofte om og ikke være tynn nok og pen nok og ikke matche idealer, være ekkel. Og hvorfor det? Det kan jo være så mangt. Dessverre så er det alt for ofte seksuelt misbrukte unger som ender der. Da prøver vi å pensle de over på sunne aktiviteter da, spise sunt, trene stedet for å spise dritt og kaste opp igjen. At vi kommer mye lenger med det. Men det er jo en nitid jobb.» (Informant, institusjon 15)

5.3.6.5 Feilernæring

Feilernæring betegner som regel en situasjon der tilførselen av er for lav i forhold til behovet, som for eksempel ved vitaminmangel. Imidlertid kan det også brukes for å beskrive en ernæringstilstand karakterisert av for mye, men galt sammensatt mat, som ved overvekt og fedme (Thommessen & Krogh, 2001). Under intervjuene forteller mange informanter at de har opplevd ungdom med mangler på vitaminer og mineraler ved plassering på institusjonene, og at dette er et resultat av ungdommenes dårlige kostholdsvaner i oppveksten.

«Feilernært er de ofte fordi at, fordi at det blir sånn her lettvinde løsninger, ofte veldig mange prega, mange har jo foreldre som er kjempe ressurssterke foreldre, men som er, jobba veldig mye, og det blir sånn her, «her har du en hundrings, gå og kjøp deg en kebab til middag».» (Informant, institusjon 26)

I forbindelse med feilernæring forteller noen informanter at ungdommene kan ha mangler på vitaminer og mineraler. Dette kommer, som tidligere nevnt, gjerne frem i forbindelse med at ungdommene må gjennom en generell helsesjekk ved inntak. Flere informanter forteller at de har opplevd at ungdommene har mangel på vitamin D og/eller jern. I slike tilfeller får de tilbud om kosttilskudd.

Feilernæring er ikke bare noe som ungdommene kan ha ved inntak, det kan også oppstå under opphold på institusjonene. En informant forteller om et tilfelle der en jente hadde for lavt matinntak, og at hun følgelig måtte få kosttilskudd. En annen informant forteller at selv om kostholdet på institusjonen er godt og variert, kan ikke ungdommene tvinges til å spise grønnsaker. Ifølge noen informanter forbedres vanligvis ungdommenes ernæringsstatus etter at de har vært på institusjonen en stund. Blant annet skyldes dette at de får et sunnere og mer regelmessig kosthold.

5.3.6.6 Rus og kosthold

Det kan synes som at ungdom med rusproblematikk ofte er undervektige og feilernærte når de plasseres på institusjon. Enkelte informanter forteller at ungdommene har mangler av vitaminer og mineraler, spesielt jern og vitamin D. Ifølge informantene kan dette skyldes at matinntak har vært underprioritert når de har ruset seg.

« (...) men det er klart at vi klarer ikke å unngå at dem legger på seg. Det må ligge i bunn. At folk som kommer til NN og skal slutte å ruse seg, må begynne å spise, for det har dem ikke gjort, og da vil du legge på deg.» (Informant, institusjon 16)

«Altså, man blir ofte for tynn av å gå på amfetamin i x antall måneder, år, så vi ser jo det på alle ungdommene som kommer inn her, de aller fleste blir sunnere i både væremåte og kropp og alt, når de har fått i seg sunn mat.» (Informant, institusjon 25)

At ungdommer med rusproblemer erstatter rusen med mat når de blir plassert på institusjon, beskrives også av flere andre informanter.

«Men misbruk og matinntak henger jo veldig ofte sammen, så det er klart det er mange ungdommer som kommer hit som prøver å styre misbruket sitt ved å dytte mest mulig inn i gapet i stedet, fokusere på noe annet enn rus.» (Informant, institusjon 25)

«Og det er jo klart at vi jobber med folk som har rusavhengighetsproblem som hovedproblemet sitt, men det vi ser er at når vi fjerner rusen, så popper problemet opp på andre sider. Veldig mange av jentene får spiseproblem, veldig mange av guttene får overdrevet kroppsfokus og trener, og trener og trener og trener. Så du ser at de som har avhengigheter, ofte har tilbøyeligheter til andre avhengigheter også.» (Informant, institusjon 16)

Videre forteller enkelte informanter at de må låse inn visse matvarer, spesielt sukkerholdige varer, for å begrense ungdommenes inntak utenom de faste måltidene. I den forbindelse forteller den ene informanten at ungdom med rusproblematikk ofte søker «raske karbohydrater» da dette er noe de gjerne har vært vant til å spise når de ruset seg.

«Blir man underernært på energi og mat og alt mulig, og da er raske karbohydrater en måte å komme opp igjen når du er under... Eller langt nede da. Så da er det raske karbohydrater som.. Ser flere som eter potetmos fordi det gir dem noe. Og de blir like overraska når jeg sier at potetmos har raskere karbohydrater enn øl. "Nei, det kan ikke være mulig", og "joda, det er mulig og sånn er det.» (...) Det virker nesten som om det er automatisk det der, at folk spiser mer av det med raske karbohydrater automatisk enn det som er sunt, og det er vel ut ifra læring da, at dette gir deg en rask virkning.» (Informant, institusjon 5)

5.3.6.7 Rutiner og tiltak ved spiseproblematikk

Ved spørsmål om institusjonene har nedskrevne rutiner i forhold til hvordan de håndterer spiseproblematikk, svarer de fleste informantene at dette ikke finnes. Mange informanter poengterer imidlertid at de er opptatte av å ivareta ungdommene, og at de tar tak i eventuelle spiseproblemer dersom det dukker opp. I første omgang benyttes ofte samtaler, og dette utføres som regel av en miljøterapeut eller av ungdommenes hovedkontakt. Flere informanter forteller at de prater med, og veileder ungdommene i forhold til deres kosthold, og ungdommene oppfordres gjerne til å bedrive fysisk aktivitet i tillegg. Ved behov kan det utvikles kosthold- og aktivitetsplaner. Videre kan informantene også gripe inn dersom de registrerer overspising ved måltidene. Et eksempel er en informant som forteller at de veileder ungdommene i situasjoner hvor de «lesser på» tallerkenen sin. Noen informanter synes imidlertid det kan være vanskelig å prate med ungdommene i slike situasjoner, da dette kan være et ømt tema. Boks 3 gir et innblikk av refleksjonene som en informant gjør i forbindelse med dette.

Boks 3

Fra intervju ved institusjon 7

Informant: Jeg vil si at det er veldig utfordrende, og nå har jeg enkelte jeg tenker tilbake på hvis du skjønner, hvor det er veldig utfordrende, både i forhold til å ha de samtalene før, under, etter måltidene holdte jeg på å si. Eller kanskje ikke nødvendigvis direkte knytta opp mot et måltid, men snakker generelt om helse og inntak og aktivitet og.. At det er ikke bra å bruke en tube med majones på brødskiva på en måte, eller «kjenner du når du har spist en porsjon, kjenn etter litt, kanskje du skal vente litt, kjenn om du er mett før du nødvendigvis tar andre eller tredje gangen». Men vi er veldig forsiktig med å bruke overvekt eller.. Altså, det er vanskelig. Veldig vanskelig.

Intervjuer: Hvordan reagerer ungdommene når dere tar det opp?

Informant: Ja, hvordan reagerer de? Jeg tenker.. Altså, de viser at de er veldig klar over det, men de virker veldig skamfulle da. Og at du merker at det blir en sånn hemmelighetsgreie, men at det kan ikke være hemmelig, for du er dobbelt så stor som alle andre. Og så kan man se at det blir litt sånn, at de blir veldig usikre i matsituasjoner, fordi at de... Og kanskje noen har blitt plaget for det på skolen, ikke sant, eller hjemme også, så jeg bare ser det for meg i matsituasjonene, blikkene deres.. I forhold til når de skal lage seg en brødskive eller når de skal forsyne seg, så ser du at blikket går...

Intervjuer: Det flakker litt?

Informant: Ja, det flakker veldig. Og de blir litt sånn raske med å... Eller, hvis de har pålegg og majones, så er de veldig raske med å ordne det og på en måte bli kvitt det da. Eller gjemme det på en måte. Og så syns jeg personlig det er kjempevanskelig å stå ved siden av en person som står og lager mat eller sitter ved frokostbordet, spesielt hvis det er en tredjeperson der, men også hvis man bare er to, hvor du ser at det er... Ikke sant, du ser at det er sjokolademelk, det er majones, det er på en måte.. Og så er de.. «Kanskje du skal velge den i stedet for den». Det er kjempevanskelig. Å time også samtalen på det.

I tillegg til å samtale og veilede ungdommene, er det mange informanter som også forteller at de tilrettelegger måltidene for å ta hensyn til ungdommenes spiseproblematikk. Blant annet kan ungdommene få mat som de ønsker seg. Slike tilrettelegginger gjøres spesielt i tilfeller der beboerne har liten matlyst eller ikke vil spise.

I forbindelse med undervektige ungdommer med rusproblematikk, benytter en matansvarlig mye fett i matlagingen. Hensikten er at ungdommene skal få den «*næringen og fettet kroppen trenger for at den skal begynne å fungere*». Ved observasjon på denne institusjonen ble bruken av fett i matlagingen problematisert av en annen ansatt. Videre forteller informanten at ungdommene kan legge på seg for mye, opp til femten kilo, ved at de begynner å overspise eller erstatter rusen med mat. Ifølge informanten vil ikke dette være et problem så lenge ungdommene er fysisk aktive og vekten stabiliserer seg. Enkelte andre matansvarlige forteller at de benytter ekstra næringsrike matvarer i matlagingen på grunn av ungdommenes mangel på vitaminer og mineraler. Den ene informanten omtaler dette som «skjult ernæring». Han benytter blant annet havregryn og linfrø i smoothies for å øke

næringsinnholdet, samt spinat grunnet jernmangel blant beboerne.

Flere informanter forteller også at de tilrettelegger for ungdommer som har vanskeligheter for å spise med andre. I slike tilfeller kan for eksempel de ansatte sette til side en porsjon middagsmat slik at ungdommene kan spise når de selv ønsker. Andre tilrettelegginger kan være å begrense ungdommenes tilgjengelighet til mat ved overvekt, trøstespising, overspising og bulimi.

Å observere ungdommenes spisemønster er også et vanlig tiltak på institusjonene, og dette utføres gjerne ved mistanke om uregelmessig matinntak. En informant forteller for eksempel at de låser dørene i en halvtime etter et måltid, for å forsikre seg om at ungdom ikke kaster opp. Et annet eksempel er en informant som forteller at de har opplevd tilfeller hvor det har vært nødvendig å registrere ungdommers matinntak grunnet underspising eller overspising.

I intervjuene forteller informantene at de samarbeider tverrfaglig med ulike instanser for at ungdommene skal få den hjelpen de trenger. Instansene som benyttes er hovedsakelig psykolog, lege, helsesøster, Barne- og ungdoms psykiatrisk poliklinikk (BUP) eller annet helsepersonell. Enkelte informanter forteller også har kontakt med ernæringsfysiologer. Som et tiltak i forbindelse med behandlingen av ungdom med spiseforstyrrelser, forteller en informant at de har kurset de ansatte innen temaet.

« (...) Men vi tenkte at det viktigste er at vi får kunnskapen nok til å håndtere så vi kan behandle det, for før så var det bare sånn vi bare ivaretok det, mens det blir jo ikke bra nok. Så det er sikkert åtte, ni år siden vi begynte med dette. At vi liksom tenkte det at ok, vi må faktisk ikke bare tenke at det skal være så kort tid at vi bare skal ha de til å spise, men vi må faktisk få verktøyene vi trenger til å behandle de.» (Informant, institusjon 26)

Til tross for at det ble benyttet ulike tverrfaglige instanser, opplevde de ansatte likevel at det var en utfordring å håndtere spiseproblematikk ettersom det var de ansatte som møtte ungdommene på daglig basis.

5.4 Oppsummering av hovedfunn

I dette underkapittelet oppsummeres hovedfunn i henhold til forskningsspørsmålene. Avslutningsvis vil det bli presentert en selvlaget typologi som prøver å karakterisere våre tolkende inntrykk av institusjonenes anvendte strategier og formål med mat og måltider for beboerne.

Hovedsakelig serveres det tre hovedmåltider om dagen; frokost, middag og kvelds. Ved de største private institusjonene serveres også lunsj ettersom ungdommene oppholder seg

på institusjonen på dagtid. Frokostmåltidet består som oftest av brødmat eller knekkebrød med pålegg, og tilhørende drikke. Lunsjmåltidet likner på frokostmåltidet, men kan gjerne også ha innslag av varme retter. Middagsmåltidet anses som det viktigste måltidet på institusjonene, ettersom det fungerer som et sosialt samlingspunkt i en travel hverdag. Stort sett består middagen av en blanding av husmannskost og mer moderne retter. Kveldsmåltidet likner frokost og lunsj ved at det serveres brødmat eller knekkebrød med pålegg. I likhet med lunsjmåltidet serveres det gjerne også varme retter. Frokost, lunsj og kveldsmat er måltider som gjerne tilpasses ungdommenes dagtilbud og aktiviteter, og dette påvirker blant annet serveringstidspunkt og måltidets størrelse. Middag er måltidet som synes å være mest «satt» i forhold til serveringstidspunkt ved at det tilstrebes at alle skal delta. I hovedsak serverer ikke institusjonene mat og drikke utenom de faste måltidene, men ved flere institusjoner har ungdommene mulighet til å forsyne seg av mat dersom de ønsker det.

De fleste institusjonene er opptatte av å skille mellom hverdag og helg når det kommer til hva som serveres. I helgene er det mer rom for kos enn i hverdagen, både med hensyn til måltidsituasjonen og hvilken mat som serveres. Videre skilles det også mellom de ulike dagene i helgen. På fredager og lørdager serveres ofte mat etter ungdommenes ønske – taco, pizza eller hamburger. På disse dagene serveres det også godteri og brus. Søndager er på sin side mer preget av tradisjoner ved at det gjerne serveres norsk husmannskost, som for eksempel steik eller kjøttkaker i brun saus.

Spesielle anledninger som bursdager og høytider er institusjonene opptatte av å markere med mat og måltider. Videre tilpasser institusjonene kostholdet og mattilbudet dersom de har ungdom med spesielle behov og preferanser. Slike tilpasninger kan imidlertid være en utfordring for de ansatte.

Forhold som har innvirkning på de ansattes mulighet til å kunne tilby et strukturert mat- og måltidstilbud innebærer flere aspekter. Blant annet har institusjonenes varierende oppbygning og struktur påvirkning på mat- og måltidstilbudet. De største private institusjonene har en institusjons-modell som er preget av arbeidslag, rutiner og faste klokkeslett. Måltidene spises i spisesal, og maten serveres gjerne som et koldtbord. De fleste andre institusjonene har en institusjons-modell som er bygget på prinsippet om at ansatte og beboere skal fungere tilnærmet likt en familie. Ungdommene går gjerne på skole eller jobb, og måltidene tilpasses i stor grad ungdommenes dagtilbud og aktiviteter. Måltidene er ofte preget av familie-modellen ved at måltidene serveres ved kjøkken- eller spisebord, og at alle forsyner seg mens de sitter rundt bordet.

De fleste institusjonene har ikke skriftlige retningslinjer for mattilbudet på institusjonene. Ved de institusjonene som har retningslinjer, står det lite spesifikt om kosthold og ernæring.

Institusjonenes økonomi og budsjett kan ha betydning for kostholdet som serveres. Omtrent halvparten av informantene oppgir at økonomien påvirker mattilbudet. Dette gjelder hovedsakelig de statlige institusjonene. Institusjonene prioriterer imidlertid ungdommenes kosthold på tross av stram økonomi, noe som medfører at den ernæringsmessige kvaliteten ivaretas.

Matlagingen på institusjonene påvirkes av flere faktorer. For eksempel påvirker ansattes, interesse og matlagingsferdigheter. Flere informanter påpeker at flere ansatte har dårlige matlagingsferdigheter, noe som fører til økt bruk av halvfabrikata. Hvem som lager maten er derfor av betydning. Videre påvirkes matlagingen på institusjonene av tid, samt hvilken type mat som lages. Kjøkkenet og matansvarlig spiller en sentral rolle på institusjonene, og informantene forteller at dette er viktige arena for gode samtaler.

Mat og måltider er ikke bare nødvendig for å dekke de ernæringsmessige behovene, det er også en arena for sosialt samspill, fellesskap, kommunikasjon og samvær. I tillegg gir måltidene struktur og forutsigbarhet i hverdagen. Mat og måltider er en viktig del av den grunnleggende omsorgen de ansatte viser ovenfor ungdommene. Blant annet tilpasser de mattilbudet på institusjonene etter ungdommenes ønsker og behov, i tillegg til at de bruker tid på å lage mat til ungdommene. Omsorgen som de ansatte viser ovenfor ungdommene, bidrar til å øke ungdommenes trivsel. Fokuset på omsorg og trivsel kan imidlertid føre til for mye «kos» på institusjonene. Figur 2 gir en illustrasjon av hvordan omsorg via mat og måltider kan føre til trivsel.



Figur 2. Forholdet mellom omsorg, mat og måltider, og trivsel på institusjonene

Mange ungdommer har et problematisk forhold til mat grunnet deres livssituasjon og oppvekst. Informantene forteller om tilfeller av vekttoppgang og overvekt, undervekt, spiseforstyrrelser, samt feilernæring og mangler av vitaminer og mineraler. Mange ungdommer spiser utenom faste måltid, overspiser, underspiser, er kresne og har sære matvaner. Slike situasjoner kan oppleves som utfordrende for de ansatte. Spiseproblematikk påvirker mat- og måltidstilbudet ved at de ansatte utfører tilrettelegginger for ungdommene. Institusjonene har ingen fastsatte rutiner i forbindelse med spiseproblematikk, men tar tak i problemene når de oppstår.

5.5 Mat og måltider som en del av trivsel og helse: en typologi om mat og måltider på institusjonene

Gjennom datainnsamlingen fikk vi et stort og bredt datamateriale som er presentert og beskrevet i resultatkapittelet. Videre anså vi det som hensiktsmessige å utvikle en typologi som en del av en analytisk dimensjon for å øke forståelsen av fenomenet *mat og måltider på barnevernsinstitusjonene*. Ifølge Grønmo (2004) kan det være nyttig å benytte typologier i analysen av kvalitative studier. En typologi består av ulike kategorier med felles kjennetegn, som ordnes i forhold til hverandre i et bestemt system. Fordelen med typologier er at forskjeller og forhold mellom de ulike kategoriene avklares og tydeliggjøres (Grønmo, 2004).

Under analysen av datamaterialet oppdaget vi at enkelte fenomener i datamaterialet kunne kategoriseres og sees i sammenheng med hverandre. Blant annet fant vi at det var en sammenheng mellom de ansattes holdninger til *trivsel og helse*, samt institusjonenes grad av struktur. På bakgrunn av dette ble det utviklet to dimensjoner: en som baseres på *holdninger* til mat og måltider («trivsel versus helse»), og en annen som baseres på *regler* knyttet til mat og måltider («struktur versus fleksibilitet»).

Dimensjonen *holdning* ble laget på bakgrunn av interessante mønster i datamaterialet som tilsa at de fleste institusjonene hadde mest fokus på trivsel. «Trivsel» innebærer at institusjonene anses som tilnærmet likt vanlige hjem, og at maten er en viktig del av ungdommenes trivsel, og at helseaspektet dermed kan bli mindre prioritert. På institusjonene fant vi at kos og trivsel var viktig ved at kaker og andre søte bakverk ble servert relativt ofte. Flere informanter ga uttrykk for at dette kunne være uheldig for ungdommene, men trakk i den forbindelse frem kosens betydning for ungdommenes trivsel.

«I perioder er ungdommene veldig opptatt av å lage kaker og de synes det er veldig hyggelig, og så kan man kanskje se at det blir litt mye kake i hverdagene. Men samtidig så blir sett sånn i forhold til det miljøterapeutiske, det å være sammen med ungdommene, at de tar initiativet, at det blir en hyggelig dag på kjøkkenet.» (Informant, institusjon 4)

«Det blir bakt til mange møter, slike ting da vet du. Så hvis dem skal kose seg... Det er det mye av på institusjonen har jeg inntrykk av. Vi skal kose oss. Det er noe som går igjen, og det er ikke alltid en fordel. For det er nok litt slik at «nå er jeg på jobb, så nå kan vi kose oss litt.» Og det er ikke noe bra for ungdommene. Vi kan kose oss her sånn som vi gjør hjemme, ikke sant, og så finner vi litt godt til kvelden. Og det gjør noe med kostholdet til ungdommene tror jeg. Det kan være en bakdel.» (Informant, institusjon 19)

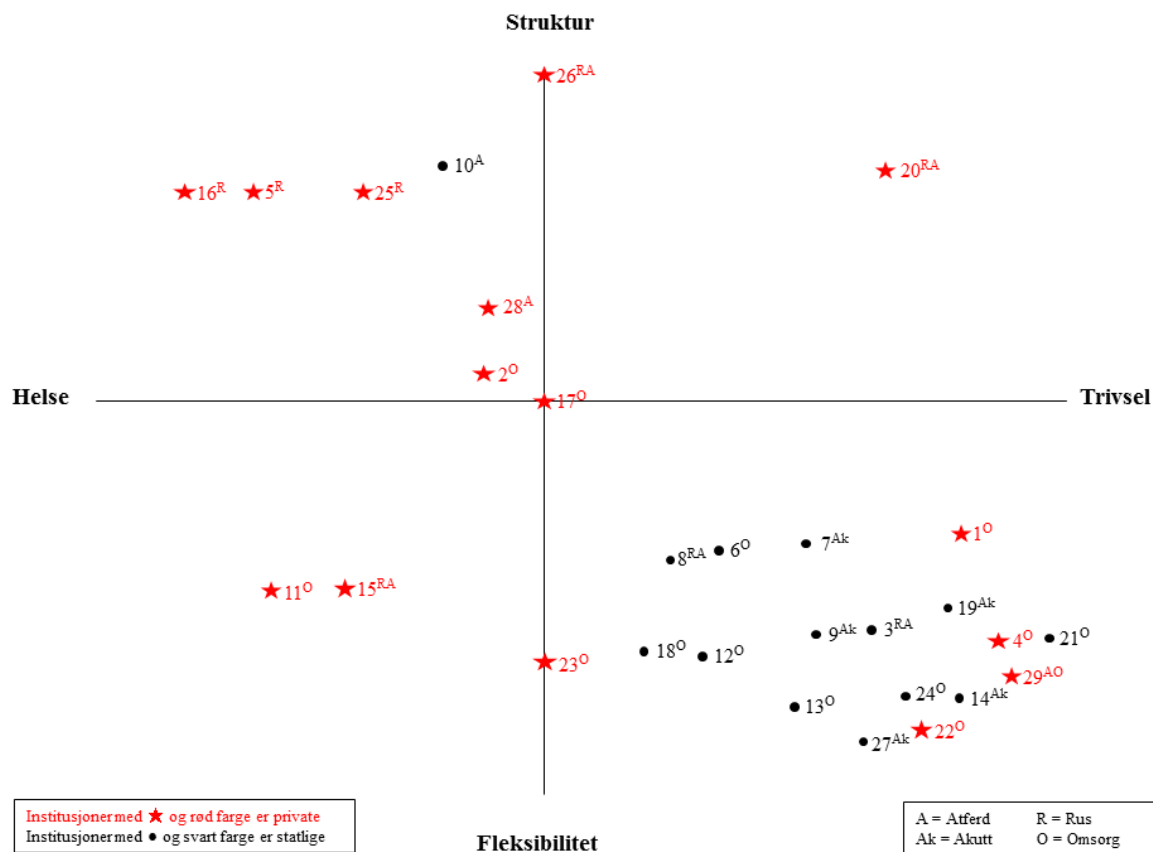
På bakgrunn av situatene ovenfor kan det tyde på at de ansatte opplevde en konflikt mellom trivsels- og helseaspektet, der helse ble oppfattet som motpolen til trivsel. På bakgrunn av dette ble trivsels- og helseaspektet vurdert og veid opp mot hverandre.

«Helse» innebærer at fokuset i større grad ligger på helse og de ernæringsmessige aspektene ved mat og måltider. Sitatet under viser et eksempel på en matansvarlig som forteller at det ernæringsmessige aspektet er viktig.

«Så vet jeg at hvis vi er flinke med å sette fokus på ernæring, så er det ekstremt viktig. Men altså, for meg så mener jeg at det er alfa og omega, det er vel derfor dem har meg her også. Andre vil jo si at andre ting er minst like viktig, men jeg styrer matbiten og kjemper på alle fronter for at jeg synes det er viktig, og så vet jo jeg også at det er hele pakken, men jeg har ansvar for det.» (Informant, institusjon 16)

I analysen ble det, som tidligere nevnt, funnet at helse og trivsel kunne ha sammenheng med institusjonenes grad av regler og struktur. For eksempel hadde institusjonene med mer fokus på trivsel, ofte mindre regler og struktur.

Motsatt hadde institusjonene med mer fokus på helse, også mer regler og struktur. På bakgrunn av dette ble dimensjonen «struktur vs. fleksibilitet» utformet. «Struktur» innebærer at institusjonene har mange regler relatert til mat og måltider. «Fleksibilitet» innebærer på sin side færre regler og mer fleksibilitet. Dimensjonen innbefatter tilgjengelighet av mat og drikke på institusjonene (det vil si i hvilken grad ungdommene kan forsyne seg av mat og drikke selv), og i hvilken grad institusjonene har regler for hva ungdommene får lov til å spise. Videre innbefatter dimensjonen i hvilken grad institusjonene har faste tidspunkter for måltidsservering og i hvilken grad institusjonene har regler forbundet med måltidssettingen (for eksempel i hvilken grad ungdommene må møte opp til de faste måltidene, samt om ungdommene må sitte ved bordet til alle er ferdige med å spise). De to dimensjonene er typologisk fremstilt i figur 3



Figur 3. Dimensjonene «trivsel vs. helse» og «struktur vs. fleksibilitet» typologisk fremstilt

Som vist i figur 3 ligger et flertall av institusjonene i krysningpunktet mellom «trivsel» og «fleksibilitet». Det er interessant at 13 av 17 institusjoner er statlige institusjoner. Et annet interessant funn er at det ligger flest statlige omsorgsinstitusjoner i dette krysningpunktet, henholdsvis 10. Videre plasserer alle akuttinstitusjonene seg her. De institusjonene som er plassert nærmere «helse» enn «trivsel» har mer fokus på helse og ernæring sammenlignet med institusjonene som befinner seg i krysningpunktet «trivsel» og «fleksibilitet». Det er viktig å påpeke at institusjonene som er plassert nærmest «helse» også anses å være opptatte av omsorg og trivsel, men at det ut ifra intervjuene tydet på at de legger noe større vekt på helse og ernæring. Et annet krysningpunkt som utmerker seg er «helse» og «regler og struktur». I dette krysningpunktet befinner blant annet fire av de største behandlinginstitusjonene seg. Her er, som tidligere nevnt, målgruppen personer med rus- og atferdsproblematikk.

6.0 DISKUSJON

I dette kapittelet starter vi med å redegjøre for begrepene reliabilitet, validitet og overførbarhet, ettersom de blir benyttet aktivt i diskusjonen av utvalg og metode. Videre

diskuterer vi styrker og svakheter i valg av utvalg og undersøkelsesmetode. Derneft følger en diskusjon av studiens viktigste funn i henhold til de stilte forskningsspørsmålene.

6.1 Diskusjon av utvalg og metode

Vitenskapelig kunnskap skal være et produkt av systematisk og kritisk refleksjon (Malterud, 2011). Thagaard (2009) viser i denne forbindelse til tre grunnleggende begreper; *reliabilitet*, *validitet* og *overførbarhet*. Reliabilitet, eller pålitelighet, innebærer innen kvalitative tilnæringer hvorvidt forskningsprosjektet er utført på en troverdig måte. En studies reliabilitet kan styrkes ved at forskeren holder forskningsprosessen transparent ved å gjøre rede for hele prosessen - fra start til slutt. I den forbindelse er det viktig å gjøre rede for forforståelsen, samt det teoretiske ståstedet som ligger til grunn for de tolkningene forskeren gjør. I tillegg bør forskeren tydeliggjøre hva som er primærdata, og hva som er forskerens egne vurderinger og tolkninger. Det er også viktig å reflektere over hvordan konteksten for datainnsamlingen, samt relasjonen til de ulike informantene kan ha påvirket empirien. Ved å holde forskningsprosessen gjennomiktig, kan andre personer følge prosessen trinn for trinn, og selv vurdere hvorvidt studien er utført på en tillitsvekkende måte (Thagaard, 2009). Dette er ifølge Thagaard (2009) med på å styrke den *interne reliabiliteten*.

Når det kommer til reliabilitetsbegrepet, er det også et annet relevant element; *ekstern reliabilitet*. Ekstern reliabilitet blir ofte omtalt som «repliserbarhet» eller «reproduserbarhet». Thagaard (2009) viser til at disse prinsippene er vanlige og aktuelle innenfor kvantitativ forskning, der det handler om i hvilken grad andre personer ville kommet frem til de samme resultatene, hvis de hadde forsøkt å gjøre akkurat det samme. Ekstern reliabilitet er derimot vanskelig å oppnå i kvalitative studier, fordi forskeren ikke kan sees uavhengig av kontekst og relasjon til informantene. På bakgrunn av dette knytter reliabilitet i kvalitative tilnæringer seg til hvorvidt forskeren holder forskningsprosessen transparent (Thagaard, 2009).

I denne masterstudien innebærer reliabilitet at vi som forskere er åpne om de ulike forholdene og vurderingene som har hatt betydning i forskningsprosessen. Videre innebærer det en redegjøring for masterstudentenes forforståelse og teoretiske ståsted, samt hvordan dette har hatt betydning for tolkningene vi har gjort. I følge Halvorsen (2002) og Ringdal (2013) er høy reliabilitet en forutsetning for høy validitet.

I kvalitative tilnæringer omhandler validiteten, eller gyldigheten, hvorvidt resultatene og tolkningene representerer den virkeligheten vi har studert (Thagaard, 2009). I følge Ringdal (2013) handler det om at en faktisk har målt det en ønsket å måle. Det skilles mellom *intern* og *ekstern validitet*. Vurderingen av en studies interne validitet innebærer en overveielse om

hvorvidt metoden en har benyttet seg av, egner seg til å belyse det en ønsker å undersøke (Thagaard, 2009). I følge Jacobsen (2003) kan en i forbindelse med intern validitet, stille seg spørsmålet «har vi fått tak i det vi ønsket å få tak i?». I forhold til denne masterstudien, innebærer den interne validiteten i hvilken grad studiens problemstilling og forskningsspørsmål har blitt besvart gjennom valgt metode, samt hvorvidt de tolkninger som er gjort, er gyldige i forhold til datamaterialet. Med studiens eksterne validitet, eller overførbarhet, menes i hvilken grad våre funn kan overføres til andre situasjoner eller steder (Halvorsen, 2002; Jacobsen, 2003). I denne masterstudien vil eksterne validitet omhandle hvorvidt våre funn kan være gjeldene for andre barnevernsinstitusjoner i Norge.

I litteraturen benytter forfattere de ovennevnte begrepene forskjellig. Malterud (2011) bruker for eksempel refleksivitet fremfor reliabilitet. Til tross for ulik bruk av begrepene, påpekes det at det likevel er de samme elementene en må ta høyde for i den kritiske refleksjonen av vitenskapelig forskning (Malterud, 2011). I denne masteroppgaven ble det valgt å benytte begrepene *reliabilitet*, *validitet* og *overførbarhet*.

6.1.1 Utvalg

Utvalget i kvalitative studier består sjelden av mange enheter da det kan være vanskelig å gjennomføre en dyptgående analyse (Malterud, 2011; Sandelowski, 1995; Thagaard, 2009). Som tidligere nevnt er denne masterstudiens utvalg 29 institusjoner, noe som er et relativt stort utvalg i kvalitative metoder (Malterud, 2011). Thagaard (2009) hevder at til tross for at det ofte er få enheter i kvalitative studier, kan et bredt og strategisk utvalg likevel brukes til å utvikle beskrivelser, begreper og teoretiske modeller. Videre viser Sandelowski (1995) til at desto større variasjon det er innenfor det du skal studere, desto større utvalg bør du inkludere. Da hensikten med denne masterstudien var å gi en *beskrivelse* av forhold rundt mat- og måltidstilbud på barnevernsinstitusjonene, samtidig som det var store variasjoner når det kom til institusjonenes oppbygning, struktur og målgruppe, ble det bestemt å inkludere alle som takket ja til å delta i studien. Videre viser Sandelowski (1995) til at en må vurdere forskningsprosjektets ressurser, blant annet i forhold til antallet forskere, når en bestemmer størrelsen på utvalget. Ettersom vi var to masterstudenter, anså vi det som gjennomførbart å utføre studien på et såpass stort utvalg. Vurderingen av overførbarheten av kvalitativ forskning, bygger på andre prinsipper enn utvalgets *størrelse* (Malterud, 2011). Malterud viser til at utvalget i kvalitative studier bør settes sammen slik at det inneholder et tilstrekkelig rikt og variert materiale om det en ønsker å si noe om. Utvalgets variasjon vil dermed gi forskeren mulighet til å beskrive flere nyanser av ett og samme fenomen (Malterud, 2011).

I denne masterstudien var det som tidligere nevnt syv av 36 institusjoner som takket nei til å delta. Thagaard (2009) påpeker at personer som ikke er villige til å delta, kan representere andre karakteristikk sammenliknet med de som er villige til å delta. For eksempel kan de som er villige til å delta i en undersøkelse i større grad føle at de mestrer sin livssituasjon, og at de derfor ikke har noe imot forskerens innsyn. Personer som ikke er villige til å delta, kan på sin side oppfatte sin livssituasjon som mer problematisk (Thagaard, 2009). Masterstudentene ser ingen mønster når det kommer til hvem som takket nei til å delta, annet enn at seks av syv institusjoner var private. Studiens utvalg var både rikt og variert med en jevn fordeling av statlige og private, samt små og store institusjoner. I tillegg bestod utvalget av både institusjoner som hadde matansvarlig, og institusjoner som ikke hadde matansvarlig. Det rike og varierte utvalget bidrar til at studiens ulike aspekter belyses fra flere vinkler, noe som antas å styrke studiens overførbarhet.

Proessen med å få kontakt med de matansvarlige og/eller andre ansatte var til tider utfordrende og tidkrevende. Masterstudentene opplevde blant annet at flestparten ikke svarte på e-posten med kartleggingen av institusjonene. I tillegg var det til tider svært vanskelig å oppnå kontakt med institusjonslederne via telefon.

Utførelsen av datainnsamlingen med intervjuer og observasjoner, samt reisetid til og fra de enkelte institusjonene, var krevende grunnet studiens tidsbegrensing. For eksempel kunne det være fire intervjuer i løpet av en uke, i tillegg til transkriberingen som ble utført parallelt med datainnsamlingen. Totalt sett var dette en periode som masterstudentene opplevde som svært krevende, men likevel ikke uoverkommelig.

Ved de institusjonene som ikke hadde matansvarlig ble, som tidligere nevnt, andre ansatte oppnevnt av institusjonsleder. I denne forbindelse må vi ta høyde for at institusjonslederen kan ha valgt ut informanter med personlige interesse innen kosthold og ernæring. I hvilken grad informantenes svar representerte holdningene og engasjementet til de andre ansatte på institusjonene, er derfor usikkert. For eksempel opplevde vi at institusjonsleder ved en av institusjonene ga uttrykk for at de to informantene vi hadde intervjuet, kanskje ikke var representative for de andre ansatte. Institusjonsleder begrunnet dette med at de to informantene hadde større interesse og erfaring innen mat og matlaging sammenliknet med de andre ansatte. I følge institusjonsleder brukte for eksempel de andre ansatte mer halvfabrikata. I tillegg serverte de mer taco, lasagne og pizza sammenliknet med de to informantene vi intervjuet. At informantene ikke var representative for de andre ansatte, kan bidra til å svekke studiens reliabilitet.

Kjønnsfordelingen i utvalget bør diskuteres ettersom forskerens kjønn kan være av betydning i intervjusituasjonen (Thagaard, 2009). Litteraturen viser at kjønnsfordelingen kan spille en rolle i tilfeller der mannlige informanter blir intervjuet om temaer de mener kan oppfattes som kritikkverdige av kvinnelige forskere. Dette kan resultere i at den mannlige informantene føler et behov for å dominere intervjusituasjonen, noe som dermed kan påvirke datamaterialet (Thagaard, 2009). Ettersom vi ikke opplevde at noen av de mannlige informantene tok styring over intervjuene, kan vi ikke se at dette er av betydning for vår studie.

Det kan tenkes at informantene alder kan påvirke deres oppfatninger og holdninger. For eksempel kan en anta at vi kunne fått andre funn dersom vi kun hadde intervjuet informanter i alderen 50-60 år. At vi hadde et stort utvalg med et bredt alderspenn, kan muligens bidra til å styrke studiens reliabilitet.

Som tidligere nevnt, hadde flere informanter bakgrunn innen mat og ernæring, og gjennom intervjuene fikk vi inntrykk av at disse personene var noe mer opptatt av det ernæringsmessige aspektet i mat- og måltidstilbudet, sammenlignet med de andre informantene. Det er mulig at deres bakgrunn har hatt innvirkning på deres kunnskap og interesse innen kosthold og ernæring, og at dette videre har påvirket empirien. Det er imidlertid vanskelig å si hvorvidt disse personenes holdninger og meninger er representative for de andre ansatte.

6.1.2 Metode

I planleggingsfasen av denne masteroppgaven ble det vurdert hvorvidt det kunne være hensiktsmessig å benytte både en kvantitativ og kvalitativ tilnærming. Vi vurderte å benytte en kvantitativ tilnærming for å kartlegge mat og måltidstilbudet, samt en kvalitativ tilnærming for å få beskrivelser av informantenes opplevelser, erfaringer og tanker i forbindelse med dette. Ettersom masteroppgavens hensikt var å få innsikt og forståelse for forholdene som ligger til grunn for mat- og måltidstilbudet, samt forhold som har innvirkning på dette, ble en ren kvalitativ tilnærming ansett som hensiktsmessig. En kvalitativ tilnærming ble også ansett som hensiktsmessig ettersom det forelå få empiriske studier om kostholdet som tilbudt beboere som oppholdt seg på barnevernsinstitusjoner. Gjennom den kvalitative tilnærmingen fikk vi innsikt og forståelse for de ulike aspektene vi ønsket å belyse. Denne innsikten og forståelsen ville vi trolig ikke oppnådd med en kvantitativ tilnærming, der en søker å teste teorier og hypoteser ved å benytte forhåndsdefinerte svaralternativer (Jacobsen, 2003).

En alternativ kvalitativ tilnærming til datainnsamling kunne vært å benytte fokusgruppeintervjuer fremfor individuelle intervjuer. I følge Malterud (2011) er fokusgrupper spesielt egnet for å studere miljøer hvor mange mennesker samhandler. Ettersom mat- og måltidstilbudet på institusjonene er preget av samhandling mellom ansatte og beboere, kunne bruk av fokusgrupper gi andre eller bredere beskrivelser av erfaringer, meninger og synspunkter enn hva som kommer frem i de individuelle intervjuene. Til tross for at fokusgrupper kunne vært en alternativ tilnærming, tror vi at dette kunne ha bidratt til flere utfordringer og forstyrrelser for informantene. Blant annet kunne det ha vært utfordrende for informantene å måtte forholde seg til andre mennesker og deres meninger og synspunkter. I tillegg kan gruppedynamikken påvirkes av deltakere som er dominerende eller mer tilbakeholdne (Halvorsen, 2002; Thagaard, 2009). Dette påvirker videre datamaterialet vi får under slike fokusgrupper. På bakgrunn av dette, og når vi ser tilbake på forskningsprosessen, vil vi hevde at valg av metode var riktig i forhold til denne studiens formål.

6.1.2.1 Litteratursøk

På tross av våre anstrengelser var det vanskelig å finne relevant litteratur på området. Dette kan muligens skyldes store nasjonale forskjeller i hvordan barnevernet er bygget opp, og at det derfor ble vanskelig å finne riktige søkeord.

6.1.2.2 De individuelle forskningsintervjuene

I følge Jacobsen (2003) er det i en forskningsprosess viktig å reflektere over selve intervjusituasjonen. Under besøk og intervju på institusjonene var vi opptatte av å være ydmyke og respektfulle, for at informantens møte med oss skulle oppleves som hyggelig. Utførelsen av intervjuene, hovedsakelig intervjuernes atferd og hvordan spørsmålene ble stilt, var tilnærmet lik med tanke på at vi begge utførte samtlige intervju. Intervjuguidens tema ble fordelt oss imellom, og ved hjelp av den faste fordelingen ble det kontinuitet i forhold til hvordan spørsmålene ble stilt. Dette kan være med på å styrke studiens reliabilitet. Til tross for at vi tilstrebet at utførelsen av intervjuene skulle være lik fra institusjon til institusjon, var det tilfeller hvor vi glemte å stille spørsmål fra intervjuguiden. I disse situasjonene var det svært nyttig å være to, da den andre masterstudenten ofte stilte spørsmål som var blitt glemt. Det faktum at vi var to intervjuere kan på denne måten være med på å styrke studiens reliabilitet.

Konteksten, eller stedet, hvor intervjuene utføres kan i følge Jacobsen (2003) påvirke informantens besvarelser. Jacobsen omtaler dette som *konteksteffekt*. For eksempel kan et intervju utført i omgivelser eller kontekster som er ukjente eller fremmede for informanten,

medføre kunstige svar (Jacobsen, 2003). Intervjuene i denne masteroppgaven ble i hovedsak utført på informantenes arbeidsplass. Ved valg av sted ble det lagt vekt på at informantene selv skulle velge et egnet sted for intervju, slik at de kunne velge et sted som føltes naturlig for dem. Vi la imidlertid frem et ønske om at stedet måtte være relativt rolig uten for høyt støynivå. Intervjuene ble utført på forskjellige steder; på administrasjonsavdelingen på kontoret, i stuen/TV-stuen, på møterom, i spisesalen/spisestuen, samt på kjøkkenet. I tillegg ble et intervju utført på et grupperom ved Høgskolen i Oslo og Akershus.

De fleste intervjustedene var godt egnet for intervju. Imidlertid opplevde vi til tider forstyrrelser under enkelte intervju. Grønmo (2004) påpeker at det er viktig at intervjuene utføres på et tidspunkt der informanten ikke har det for travelt. I denne forbindelse kunne det faktisk at informantene var på jobb være en utfordring. For eksempel opplevde vi i enkelte tilfeller å bli forstyrret av ungdommer eller andre ansatte som ønsket å snakke med informanten. I andre tilfeller måtte intervjuet avsluttes ettersom informanten var ferdig på jobb, eller at han eller hun måtte vende tilbake til sine arbeidsoppgaver. I slike situasjoner ble vi nødt til å ta raske avgjørelser på hvilke spørsmål i intervjuguiden som var viktigst å få svar på i forhold til problemstillingen og forskningsspørsmålene. Dette førte til at noen intervjuer er noe ufullstendige. Imidlertid ansees ikke dette som et problem, da vi prioriterte å få svar på spørsmålene som hadde størst betydning for oppgaven. I et tilfelle der informanten måtte returnere til sine arbeidsoppgaver, ble det byttet informant. Byttet skjedde tidlig i intervjuet, henholdsvis under beskrivelsen av måltidene, og ansees derfor ikke som problematisk. Det er imidlertid viktig å være oppmerksom på at dette intervjuet gjenspeiler to personers beskrivelser.

At informantene var på jobb kunne også gi seg utslag i andre typer forstyrrelser. For eksempel måtte noen av informantene ha med seg telefon under intervjuet, ettersom de måtte være tilgjengelig til enhver tid. I tilfeller der telefonen ringte og informanten måtte svare, opplevde vi at intervjuet ble avbrutt. Avbrytelsen førte til at det kunne være vanskelig å gjenoppta flyten i samtalen.

Telefonen kunne også være et forstyrrende element selv om den *ikke* ringte. Blant annet tittet enkelte informanter til stadighet på telefonen under intervjuet. Dette opplevdes som en distraksjon, men vi forsøkte å ha fokuset rettet mot informanten.

Thagaard (2009) påpeker at det er hensiktsmessig å starte intervjuene med nøytrale spørsmål, som bidrar til å berolige informanter som kan være usikre på hva et intervju innebærer. Intervjuene startet med at informantene ble bedt om å fortelle om sin bakgrunn, alder og utdanning, samt funksjon på institusjonen. Informanten ble også bedt om å fortelle litt om

institusjonen. Deretter ble mer dyptgående temaer berørt, for eksempel i hvilken grad informanten har erfaring med ungdom med spiseproblematikk.

Rekkefølgen på spørsmålene i intervjuguiden, ble som tidligere nevnt, tilpasset ut i fra hvordan informantene selv tok opp temaene. Dette var for å skape en følelse av en naturlig samtale og god flyt under intervjuene (Thagaard, 2009). Dalland (2007) viser til at de temaene som informanten tar opp uoppfordret, ofte er temaer som han/hun er opptatt av, og at en i slike tilfeller ikke bør avbryte informanten. Intervjuene ble avrundet ved at informantene ble spurt om det var noe mer de ønsket å tilføye som ikke hadde blitt tatt opp under intervjuet. Dette er i tråd med Thagaard (2009) sine anbefalinger om at et intervju bør avsluttes med nøytrale spørsmål. Hvordan informantene responderte på dette spørsmålet varierte. De fleste hadde ikke noe mer å tilføye, mens enkelte fortsatte å fortelle eller utdype temaer som var tatt opp tidligere i intervjuet. Dersom informasjonen var relevant for oppgavens problemstilling og forskningsspørsmål, ble den inkludert i datamaterialet.

Enkelte informanter ga uttrykk for at de hadde hatt en god opplevelse i forbindelse med intervjuene. For eksempel følte de at intervjuene hadde åpnet opp for refleksjoner over forhold som de ikke hadde vært like bevisst på tidligere. Videre ble spørsmål som vi ikke hadde fått svar på under intervjuene, spurt om her.

En forutsetning for et bra intervju er en god og tillitsfull atmosfære (Thagaard, 2009; Ringdal, 2013). Opplevelsen av intervjuene i denne studien var noe varierende. Stemningen og atmosfæren var ved de fleste intervjuene avslappet og god, mens den ved enkelte intervjuer var noe mer anstrengt. Ved den ene institusjonen opplevdes informanten nervøs og ubekvem, noe vi følte påvirket svarene. Dette var for øvrig det korteste intervjuet. Ved en annen institusjon der to informanter ble intervjuet samtidig, opplevde masterstudentene at den ene informanten hadde en negativ holdning ovenfor oss. Dette ble tydelig gjennom informantens kroppsspråk og ansiktsuttrykk. Denne holdningen påvirket den ene masterstudenten ved at hun stilte færre oppfølgingsspørsmål enn ved tidligere intervjuer. Imidlertid ble den andre masterstudenten oppmerksom på dette, og fulgte opp med relevante oppfølgingsspørsmål. At vi var to intervjuere var i slike situasjoner svært nyttig. Dette kan ha bidratt til å styrke studiens reliabilitet.

Til tross for at masterstudentene hadde sendt e-post med informasjon om studiens hensikt og bakgrunn til institusjonene i forkant av datainnsamlingen, opplevde vi at flere informanter ikke hadde satt seg inn i denne informasjonen. For eksempel opplevde vi at en av institusjonene hadde misforstått studiens målgruppe, og at to informanter fra ulike avdelinger ønsket å delta på intervjuet sammen. Resultatet ble at vi intervjuet begge; én tilknyttet

avdelingen med ungdom i alderen 13-18 år, og én tilknyttet avdelingen med barn i alderen 5-12 år. Masterstudentene ble ikke oppmerksomme på dette før intervjuet hadde startet. Det ble i ettertid vurdert om informasjonen gitt av informantene ansatt ved avdelingen med barn skulle ekskluderes, men fordi de to informantene fortalte mye av det samme, ble det bestemt at det skulle inkluderes i masterstudiets datamateriale. På bakgrunn av dette mener vi at dette ikke påvirker studiens interne validitet.

I begynnelsen av intervjuprosessen opplevde masterstudentene at de var relativt knyttet til intervjuguiden. Blant annet opplevdes det som utfordrende når informantene begynte å prate om temaer som lå litt utenfor intervjuguiden, eller når informantene tok opp temaer som vi hadde planlagt å ta opp senere i intervjuet. Dette førte til at enkelte spørsmål kunne bli glemt, spesielt i forbindelse med beskrivelsen av drikke og tilbehør til måltidene. I enkelte intervju er derfor informasjonen på disse temaene noe mangelfull. Etter hvert økte erfaringen og tryggheten, og intervjuguiden fungerte mer som en sjekklister mot slutten av intervjuene, for å være sikker på at alle spørsmålene var besvart. Parallelt med at erfaringen og tryggheten økte, ble det også lettere å stille oppfølgingsspørsmål på temaer som opplevdes interessante.

Mangelen på erfaring når det kom til å gjennomføre intervju, påvirket også hvordan spørsmålene ble stilt. For eksempel ble masterstudentene oppmerksomme på bruken av ledende spørsmål i de første intervjuene. Et eksempel på et ledende spørsmål som ble stilt er «serverer dere brød?». I følge Kvale og Brinkmann (2009) kan intervjuerens formulering av et spørsmål påvirke svaret. I den forbindelse kan det være hensiktsmessig å stille seg spørsmålet «kan det være at intervjuresultatene skyldes ledende spørsmål?» (Kvale & Brinkmann, 2009). Bruken av ledende spørsmål avtok parallelt med at erfaringen økte, men de første intervjuene kan likevel påvirke studiens reliabilitet.

Underveis i forskningsprosessen ble det gjort flere endringer i intervjuguiden, både under pilottest og datainnsamling. Dalland (2007) viser til at en ikke bør endre intervjuguiden underveis i datainnsamlingen, dersom en ønsker at alle informantene skal svare på de samme spørsmålene. Da vi hadde utviklet en intervjuguide med ferdig formulerte spørsmål og tema, var hensikten at alle informantene skulle svare på alle spørsmålene. Underveis i datainnsamlingen oppdaget vi imidlertid at informantene bidro med nye interessante aspekter og tema, mens andre tema ble uaktuelle (Dalland, 2007). På bakgrunn av dette ble endringer i intervjuguiden gjort. Ettersom vi har et beskrivende, komparativt design må en ta høyde for at reliabiliteten kan være svekket, siden ikke alle spørsmålene er besvart av alle informantene. Imidlertid er et viktig aspekt i kvalitative forskningsmetoder å oppdage nye aspekter gjennom

informantenes beskrivelser (Dalland, 2007). Videre påpeker Malterud (2011) at datamaterialet skal reflektere informantenes erfaringer og meninger, ikke forskerens forforståelse og innflytelse.

Når det kommer til hvordan informantene svarte på spørsmålene, ga de fleste stort sett fylldige og gjennomtenkte svar. Studien fikk dermed svar på det den ønsket å måle, noe som kan styrke dens interne validitet. Imidlertid var det noen tilfeller der informantene var noe mer kortfattet. Dette opplevdes som utfordrende fordi den naturlige flyten i samtalen manglet. I disse situasjonene var masterstudentene opptatte av å stille oppfølgingsspørsmål for å få mer utdypende informasjon, men dette hadde ikke alltid en virkning.

Under datainnsamlingen opplevde vi tilfeller hvor informanten ikke kunne svare på spørsmålet som ble stilt. Dette gjaldt for eksempel enkelte husmødre som ikke kunne gi en beskrivelse av hva som ble servert til kvelds samt helgemåltider, siden de ikke jobbet på disse tidspunktene. Videre hadde noen matansvarlige vanskeligheter med å besvare spørsmålene som omhandlet institusjonen, da de ikke hadde kunnskap om dette. Ofte var spørsmålene som omhandlet institusjonen noe som avdelingsleder eller institusjonssjef kunne svare på etter intervjuet slutt. Informanter som ikke var ansvarlige for mat og måltider på institusjonene, kunne på sin side ha vanskeligheter med å svare på spørsmålene som omhandlet menyplanlegging og innkjøp. Den manglende informasjonen kan bidra til å svekke studiens interne validitet.

Ettersom intervjuguiden i stor grad bestod av åpne spørsmål, var det opp til informanten hvor detaljerte beskrivelser de ga. Dette kan blant annet ha sammenheng med hvorvidt informanten var interessert i temaet. Ved noen spørsmål opplevde masterstudentene at informanten ga noe overfladiske svar. Dette kom i størst grad frem ved beskrivelse av mat og måltidstilbudet. Ved beskrivelse av frokostmåltidet svarte for eksempel enkelte informanter at det var «vanlig norsk frokost». Masterstudentene oppfattet det som at informanten tok det som en selvfølge at vi visste hva dette innebar. Da hensikten var å få rike beskrivelser, ble det i disse tilfellene stilt en del oppfølgingsspørsmål. Dette kunne til tider føles relativt tungt og tidkrevende.

Som tidligere nevnt opplevde masterstudentene ved flere anledninger at to personer ønsket å delta på intervjuene sammen. I noen tilfeller ble det ansett som hensiktsmessig i forhold til at vi ville få rikere informasjon. Etter hvert erfarte vi derimot at det kunne være krevende å intervju to personer samtidig. Vi opplevde blant annet at den ene informanten kunne prate mer enn den andre, og at de kunne prate i munnen på hverandre. Sistnevnte førte til utfordringer i forbindelse med transkriberingen da det kunne være vanskelig å høre hva de sa.

Ettersom vi erfarte at det kunne være krevende å intervju to personer samtidig, besluttet vi i flere tilfeller at det var tilstrekkelig å kun intervju en. I enkelte tilfeller opplevde vi imidlertid at det kunne være vanskelig å avvise den andre personen da han/hun virket interessert i å delta i intervjuet.

De fleste intervjuene ga oss rikholdig og tilstrekkelig informasjon. Intervjuet på 40 min opplevdes imidlertid for kort til å få tilstrekkelig innsikt og forståelse. Intervjuet på to timer opplevdes på sin side som noe langdrygt, men informanten hadde likevel mye på hjertet som ga oss mye relevant informasjon.

Ved noen institusjoner opplevde masterstudentene at informanten fortsatte å prate etter at intervjuet var avsluttet og båndopptakeren skrudd av. Denne informasjonen ble skrevet ned på notatblokk, og deretter, i tråd med Kvale og Brinkmann (2009) sine anbefalinger, vurdert som interessant eller overflødig. Som oftest var det temaer de allerede hadde tatt opp under intervjuene.

Etter hvert intervju ble det skrevet notater av hvordan vi opplevde intervjusituasjonen. Disse notatene omhandlet intervjuets atmosfære, stemningen mellom informant og intervjuer, samt en beskrivelse av hendelsesforløpet før og etter intervjuet. Disse notatene var nyttige under arbeidet med analysen, da de bidro til at masterstudentene bedre kunne huske intervjusituasjonen.

Den fortløpende transkriberingen av intervjuene bidro til at masterstudentene fikk forståelse og innsikt før neste intervju. I tillegg ble det mulig å vurdere sin egen rolle som intervjuer i forhold til hvordan spørsmålene ble stilt, samt at en ble oppmerksom på situasjoner hvor en burde stilt oppfølgingsspørsmål. Under transkriberingen av enkelte intervju, oppdaget masterstudentene at det gjerne skulle vært stilt flere oppfølgingsspørsmål for en mer dyptgående forståelse av hva informanten fortalte. For eksempel burde masterstudentene spurt om hva informantene mente var vanskelig med ungdommenes spiseproblematikk.

6.1.2.3 Observasjon

Observasjon viste seg å være svært nyttig med tanke på at vi fikk større innsikt og forståelse for bruken av matvarer, måltidssettingen, måltidspraksis, regler og struktur, samt relasjonene mellom ansatte og beboere. I tillegg tilegnet vi oss informasjon om fasiliteter ved institusjonenes kjøkken. Kunnskapen som ble tilegnet ved observasjon, ga oss supplerende innsikt til intervjuene. På bakgrunn av dette var bruken av observasjon hensiktsmessig i forhold til studiens formål, og bidrar således til å styrke studiens interne validitet.

I følge Fangen (2010) kan det være aktuelt å oppholde seg i miljøet en studerer over en periode, for å forstå hva som er essensen av fenomenet (Fangen, 2010). Grunnet masterstudiets omfang var det kun mulig å besøke institusjonene én gang. Det kunne imidlertid vært hensiktsmessig å besøke institusjonene flere ganger for å få et mer helhetlig inntrykk. Det kunne også vært aktuelt å observere ved flere måltider, for å få et innblikk i hvordan de andre måltidene fungerer. At vi fikk delta ved lunsjmåltidet, også uten at vi hadde avtalt observasjon, anser vi i denne forbindelse som svært nyttig. Vi fikk blant annet større innblikk og forståelse for forhold rundt mat og måltider, samt spisesituasjonen og måltidssettingen. Omvisningene på institusjonene var også nyttig, da det ga oss et klarere bilde av de strukturelle faktorene, som for eksempel kjøkkenfasilitetene. Nedtegningene fra observasjonene som ikke var planlagte, var ikke like strukturerte som de planlagte, men bidro likevel til et mer helhetlig bilde av måltidene og måltidssettingen. I følge Fangen (2010) kan selv korte feltarbeid bidra med tilstrekkelige data. Halvorsen (2002) viser til at en ustrukturert observasjon kan øke sjansen for at datainnsamlingen blir selektiv. At masterstudiets observasjon var preget av noe struktur, kan dermed være med på å styrke studiets reliabilitet.

Ved en institusjon opplevde vi, som tidligere nevnt, at de ansatte ønsket at vi skulle observere ved hver vår avdeling. Vi hadde imidlertid gjennom observasjon ved andre institusjoner, erfart at det kunne være nyttig å observere sammen. Blant annet kunne den ene masterstudenten registrere forhold og aspekter som den andre ikke registrerte. På grunnlag av dette ga vi uttrykk for at vi ønsket å observere sammen, men grunnet de ansattes ønsker ble det bestemt at vi skulle observere ved hver vår avdeling. Å observere hver for oss, ved hver vår avdeling, opplevdes som utfordrende da vi hadde vært vant til å være to gjennom hele datainnsamlingsprosessen. Blant annet følte begge seg mer sårbare og usikre da vi skulle observere alene. Gjennom observasjonen fikk vi følelsen av at denne institusjonen hadde en helt annen stemning og atmosfære enn de øvrige observerte. Det er usikkert hva dette skyldes, men det er mulig at dette kan sees i sammenheng med det var en akuttinstitusjon der ungdommene er midlertidig plassert, og at stemningen kunne være preget av dette.

Utførelse av observasjon kan i følge Fangen (2010) være krevende. Vi opplevde observasjonene som svært interessante, men erfarte at det var ekstremt krevende å observere et ukjent miljø. Dessuten hadde vi ingen erfaring med observasjon fra tidligere. Først og fremst var det vanskelig å registrere og dokumentere relevante detaljer og fenomener. For eksempel noterte vi ikke alltid ned nøyaktig klokkeslett for når måltidene ble servert under observasjonene. Dette kan ha bidratt til å svekke studiets reliabilitet. Imidlertid er denne

masteroppgavens hovedmetode de individuelle forskningsintervjuene, og vi mener derfor at observasjonenes begrensinger ikke er avgjørende for studiens reliabilitet.

6.1.2.4 Analyse

I følge Thagaard (2009) er forskerens påvirkning på forskningsprosessen mer fremtredende under analysen enn i datainnsamlingen. På grunnlag av dette er det viktig å diskutere og reflektere over analyseprosessen og tolkningene gjort.

Malterud (2011) hevder at en vanlig nybegynnerfeil er å bestemme antall intervjuer, gjennomføre disse, og deretter starte med analysen. Dette kan blant annet føre til et meget omfattende materiale med lavt meningsinnhold (Malterud, 2011). Etersom studien hadde et beskrivende design, ble det ikke ansett som nødvendig å analysere intervjuene og observasjonene parallelt med datainnsamlingen. Hoveddelen av analysen i masterstudien ble derfor, i hovedsak utført etter datainnsamlingens slutt. En slik analyseprosess har dog neppe forringet meningsinnholdet, ettersom det foregikk en kontinuerlig tolknings- og analyseprosess muntlig mellom masterstudentene i etterkant av hvert intervju. Dette støttes av Thagaard (2009) som viser til at analysen og tolkningen starter allerede ved første møte med informantene.

Det faktum at masterstudentene utførte både intervju og transkribering selv, bidro til at risikoen for å misforstå betydningen av hva som ble sagt, var lavere enn om andre personer skulle utført transkriberingen (Malterud, 2011). Blant annet hadde masterstudentene forutsetning for å kunne huske tilbake på intervjusituasjonen og hva som ble fortalt. I transkriberingen ble det, som tidligere nevnt, lagt vekt på å skrive ut lydfilene ord for ord med dialekt, pauser, latter, ironi og nøling. Selv om masterstudentene kunne huske tilbake på intervjusituasjonen, anså vi det som viktig å inkludere disse tingene da en lett kan glemme detaljer. Intervjunotatene vi skrev etter hvert intervju, var også nyttig for å huske tilbake på intervjuene og stemningen. Detaljene i intervjuene kan ha hatt betydning for tolkningene gjort under analyseprosessen, og kan dermed ha bidratt til å styrke studiens reliabilitet.

I kodingsprosessen ble det ansett som en fordel å være to, da dette åpnet opp for ulike synspunkter (Dalland,2007). Masterstudentene hadde likevel kodet datamaterialet relativt likt, og kom derfor raskt frem til et endelig sett med koder. Atlas.ti viste seg å være et nyttig hjelpemiddel for å få oversikt og dybdeforståelse i datamaterialet. Imidlertid var det matrisene som ble benyttet mest i analysen, ettersom dataprogrammet Excel gjorde det enkelt å bevege seg mellom de ulike temaene og institusjonene.

Selv om matrisene inneholdt ulike nivåer av informasjon, opplevde masterstudentene at det likevel kunne være vanskelig å oppnå det helhetlige perspektivet vi ønsket. Som en følge av dette jobbet vi ofte med intervjuetekstene parallelt med matrisene. Denne vekslingen mellom å gå i dybden, samt se tekstene i sammenhengen de er tatt ut i fra, mener Thagaard (2009) er viktig for å beholde det helhetlige perspektivet i temasentrerte analyser.

Det store utvalget i denne masterstudien viste seg å bli en utfordring i forhold til analysen. Datamaterialet var stort, og analysen ble derfor en tidkrevende prosess. Masterstudentene var imidlertid opptatte av ikke å forhaste seg i denne prosessen, da det var viktig og få både overblikk og dypere forståelse av datamaterialet. Å få oversikt, samt sammenligne institusjonene, opplevdes som spesielt vanskelig grunnet det store utvalget. Etter en møysommelig analyseprosess, føler vi likevel at vi har fått en tilstrekkelig oversikt og innsikt.

Som tidligere nevnt ble det i forbindelse med utviklingen av typologien gjennomført en systematisk gjennomgang av datamaterialet. På tross av dette må en ta hensyn til at institusjonenes plassering i figuren er sterkt preget av masterstudentenes subjektive fortolkning. Fangen (2010) påpeker at en aldri kan oppfatte andre menneskers verden nøyaktig slik de selv gjør. På bakgrunn av dette er det viktig å være oppmerksom på at funnene i forbindelse med typologien, representerer et konstruert bilde av virkeligheten.

Bruk av QD som teoretisk referanseramme i kvalitativ forskning har, ifølge Sandelowski (2000), vært kritisert for å være *for enkel* og lite rigid. Imidlertid viser Neergaard et al. (2009) og Sandelowski (2000), at QD kan være en nyttig tilnærming dersom en ønsker å gi rike beskrivelser av et fenomen. Ettersom formålet med studien var å gi rike og detaljerte beskrivelser, og ikke en dyptgående analyse, viste QD seg å være et passende teoretisk rammeverk.

6.1.2.5 Forforståelsen og forskerrollen

I vitenskapelig forskning er ikke spørsmålet *om* forskeren har påvirket forskningsprosessen, men *hvordan* (Malterud, 2011). Enhver kontakt forskeren har med datamaterialet, vil påvirke materialet. Dalland (2007) viser for eksempel til at vi mister informasjon når en omgjør intervju til tekst gjennom transkribering. Blant annet mister vi kroppsspråk, ansiktsuttrykk, samt informantens bruk av stemmen. Videre vil forskerens faglige ståsted og bakgrunn påvirke fortolkningen av datamaterialet (Dalland, 2007; Fangen, 2010; Thagaard, 2009). Selv om vi som forskere har vært bevisste på vår forskerrolle under forskningsprosessen, må en

reflektere og diskutere hvordan vi som forskere kan ha påvirket datainnsamlingen og analyseprosessen.

Forforståelsen vi brakte med oss inn i prosjektet var minimal når det gjaldt fagfeltet barnevern. Det faktum at det trolig foreligger lite forskningsbasert litteratur på temaet kosthold i barnevernsinstitusjoner, og at vi hadde mangelfull kunnskap om barnevern, var helt klart en utfordring både i forskningsprosessen, og i den etterfølgende tolkningen av våre data. På tross av at vi hadde utført litteratursøk og lest relevant litteratur om barnevern i forkant av datainnsamlingen, var det, grunnet masteroppgavens tidsramme, begrenset hvor mye kunnskap vi kunne tilegne oss om dette omfattende og tverrfaglige fagfeltet. I tillegg har vi ikke oppsøkt profesjonelle barnevernsarbeidere for å få innsikt i deres arbeid før datainnsamlingen startet – hvilket vi innser hadde vært en betydelig fordel. På den annen side kunne intervjuer av barnevernsfaglige som er engasjert i institusjonssektorarbeid om vårt forskningstema, vært en forskningsoppgave i seg selv.

Ifølge Thagaard (2009) har forskerens tilknytning til miljøet, påvirkning på forskerens forståelse for hva informanten forteller. For eksempel kan mangel på egne kontekstuelle erfaringer være en utfordring for å tolke fremmede situasjoner (Thagaard, 2009). Under institusjonsbesøkene opplevde vi at enkelte informanter tok det for gitt at vi hadde sosialfaglig bakgrunn. Dette førte til at informantene kunne benytte enkelte faguttrykk som vi ikke hadde kjennskap til. De første intervjuene var derfor preget av vår usikkerhet for hva informanten faktisk fortalte oss, og at informanten derfor av og til måtte gi utdypende forklaring. Til tross for at informantene forklarte de fremmede faguttrykkene og begrepene, vil vår forståelse likevel være preget av at vi har et annet faglig ståsted og bakgrunn enn informantene. Dette kan ha svekket studiens interne validitet. Imidlertid kan manglende barnevernfaglig forståelse også være en analytisk fordel, ettersom det kan bidra til en større åpenhet for relevante og interessante aspekter i datatolkningen (Malterud, 2011; Thagaard, 2009).

Selv om vi kunne oppleve minimal barnevernfaglig forståelse i forbindelse med intervjuene, gjaldt ikke dette for observasjonen. Dette kan muligens skyldes at både vi og de observerte var opptatte av at vi skulle inkluderes i den dagligdagse interaksjonen, som for eksempel ved samtalene. Denne inkluderingen bidro blant annet til en mer uformell tone der vi følte det var lettere å spørre om utdypinger og forklaringer på observerte forhold og situasjoner. I tillegg ble det enklere å spørre om betydningen av fremmede faguttrykk.

Forskningseffekten, også kalt undersøkelseeffekten, innebærer at dataene kan være påvirket av at det foregår en undersøkelse. For eksempel kan informantene gi svar som de tror intervjueren ønsker å høre (Dalland, 2007; Jacobsen, 2003). I forkant av intervjuene hadde

informantene blitt opplyst om at masterstudentene hadde ernæringsfaglig bakgrunn. Følgelig må det tas høyde for at svarene på spørsmålene om ernæring og kosthold kan være preget av forskningseffekten, ved at informantene gir uttrykk for at de er mer opptatte av dette temaet enn de er i virkeligheten. For eksempel kan informantene gi upresise eller usanne svar i forhold til kostholdet som serveres på institusjonene. Masterstudentene har imidlertid ingen oppfatning av at dette var et problem under de intervjuene.

Forskningseffekten kan også være gjeldende ved deltakende observasjon (Dalland, 2007; Halvorsen, 2002; Jacobsen, 2003). For eksempel kan de observerte ha oppført seg og handlet annerledes, enn de hva de ville gjort dersom de ikke ble observert. Malterud (2011) viser til at en sjelden klarer å gli inn i miljøet på en måte som ikke virker forstyrrende på menneskene som blir observert. Dette erfarte vi da ansatte ved enkelte institusjoner påpekte at ungdommene var mer utagerende og høylytte enn normalt. I følge de ansatte skyldtes dette mest sannsynlig vårt nærvær. Vi opplevde også at en ansatt ved en av institusjonene påpekte at det var uvanlig mye grønnsaker til middag den dagen, da de hadde både salat og kokte grønnsaker. På grunnlag av det ovennevnte er det viktig å ta høyde for at denne studiens resultater kan være preget av forskningseffekten. Dette er en ytre faktor som det er vanskelig å kontrollere for, og som kan ha bidratt til å svekke studiens interne validitet.

6.1.2.6 Ethiske dilemmaer

Et etisk dilemma masterstudentene opplevde, var at enkelte informanter ga uttrykk for at de ønsket en form for bekreftelse på det de fortalte under intervjuene. Dette ga de uttrykk for gjennom små pauser eller kommentarer. I disse tilfellene opplevdes det som svært vanskelig å ikke svare bekreftende eller avvisende da det følte naturlig å gi en tilbakemelding på det som ble fortalt.

Under et av intervjuene opplevde masterstudentene at informanten virket usikker på hvor mye informasjon hun kunne gi om ungdommene på institusjonen. Dette var i starten av intervjuet der informanten skulle beskrive institusjonens målgruppe. Det er uvisst hvorvidt de andre informantene var usikre på dette da de ikke ga uttrykk for det, men en må likevel ta høyde for at de kan ha holdt tilbake informasjon. Dette kan spesielt gjelde spørsmålene rundt temaet spiseproblematikk, da temaet kan oppfattes som relativt følsomt. På tross av dette føler masterstudentene at de fikk en rik og variert beskrivelse av dette aspektet.

6.1.2.7 Studiens reliabilitet, validitet og overførbarhet

Under hele forskningsprosessen har masterstudentene tilstrebet å holde prosessen så transparent som mulig, ved å gjøre rede for ulike forhold og aspekter som kan ha hatt en

påvirkning på prosjektet. I tillegg er det under metodediskusjonen lagt vekt på å redegjøre for hvordan vårt faglige og teoretiske ståsted, samt bakgrunn, kan ha hatt en innvirkning på resultatene. Beskrivelser av hvordan dataene er utviklet, samt refleksjoner om hvordan egne relasjoner til informanten, og eventuelle andre forhold har påvirkning på informantene, bidrar også til å holde forskningsprosessen transparent. På bakgrunn av dette vil vi påstå at studiens reliabilitet er relativt god. At studiens reliabilitet er forholdsvis god, fører til at lesere av denne oppgaven kan vurdere hvorvidt studiens funn er pålitelige, samt hvorvidt de gir mening ut ifra de innsamlede dataene. Det er imidlertid viktig å påpeke at denne studiens funn representerer én av flere mulige tolkninger, og at lesere med annet faglig og teoretisk ståsted, samt bakgrunn, kan utvikle andre tolkninger.

I tillegg til reliabilitet er det i vitenskapelig forskning viktig å vurdere studiens validitet. Vurdering av en studies validitet innebærer en kritisk gjennomgang av analyseprosessen og de tolkningene som har blitt gjort. Å styrke reliabiliteten ved å sørge for en transparent forskningsprosess, styrker også validiteten ved at analysen og grunnlaget for studiens fortolkninger tydeliggjøres.

På bakgrunn av vår redegjørelse for utførelse av både datainnsamling, analyse og fortolkning, egen rolle og forforståelse, samt faglig og teoretisk ståsted, mener vi at det vil være mulig å vurdere hvorvidt tolkningene som er gjort i denne studien er gyldige. Dessuten var valg av metode hensiktsmessig for å besvare problemstillingen og forskningsspørsmålene. Dette er med på å styrke validiteten. Når det gjelder studiens overførbarhet, eller eksterne validitet, omhandler dette hvorvidt våre funn kan overføres og gjelde i andre lignende kontekster (Malterud, 2011). Det er mulig at andre barnevernsinstitusjoner enn de besøkte kjenner seg igjen i våre beskrivelser, funn og konklusjoner, hvilket antyder ekstern validitet for denne studien – med de begrensninger som er implisitt kvalitative studier av denne art.

6.2 Resultatdiskusjon

I det følgende vil oppgavens resultater og funn diskuteres i lys av teori og med referanse til *mat og måltidstilbudet på institusjonene og forhold som kan ha innvirkning på mat- og måltidstilbudet*, samt våre delfunn tilhørende disse to. Funnene vil bli drøftet i lys av vår ernæringsfaglige bakgrunn og kompetanse. Vi vil begrense oss til å ta for oss de funnene og aspektene som vi anser som mest sentrale for å gi svar på oppgavens problemstilling.

Intensjonen med denne masterstudien var ikke å gjøre en helhetlig antropometrisk kartlegging av beboernes ernæringsstatus, ei heller beregne og vurdere næringsinnhold i maten som serveres. Hovedsakelig gis en *beskrivelse* av hvorledes vi opplevde mat- og måltidstilbudet på institusjonene under våre besøk, samt vår tolkning av forhold som kan ha innvirkning på dette.

6.2.1 Mat og måltidstilbudet på institusjonene

6.2.1.1 Måltidsstruktur

Tolkningen av intervjuene gav indikasjoner på at institusjonene hadde regelmessige måltidsserveringer, hovedsakelig tre hovedmåltider om dagen. Dette er i tråd med Helsedirektoratet (2012a) sine anbefalinger om tre til fire hovedmåltider daglig. I helgene var det også regelmessig servering av måltider, men tidspunktene var ofte noe senere. Amilien (2007) viser til at helgen ofte er forbundet med fritid, noe som da gjerne fører til andre spiseritualer og måltidsmønstre enn på hverdagene.

Helsedirektoratet (2012a) anbefaler et til to mellommåltid i løpet av dagen. Vårt inntrykk var at de fleste undersøkte institusjonene ikke hadde tidfestede eller planlagte serveringer av mellommåltid, dog hadde ungdommene som regel alltid tilgang til frukt. Likevel ble vi informert om at ungdommene også gjerne konsumerte sukker- og energirike mat- og drikkevarer mellom de faste måltidene. Dette gjaldt spesielt mellom lunsj og middag, ettersom de ofte var sultne i dette tidsrommet. Nasjonalt råd for ernæring (2011) viser til at et høyt inntak av sukkerrike drikkevarer, samt energirikematvarer øker risiko for overvekt og fedme. Et organisert og planlagt mellommåltid på institusjonene, som serveres etter at ungdommene har kommet hjem fra skole eller jobb, kan i så måte være hensiktsmessig for å unngå spising mellom de faste måltidene. Dette kan muligens videre føre til mindre hyppig inntak av sukker- og energirike matvarer (Helsedirektoratet, 2012a).

6.2.1.2 Menyplanlegging

De fleste institusjonene planla menyene ukentlig. Dette gjaldt spesielt institusjoner som hadde en matansvarlig ansatt. Institusjoner som ikke hadde matansvarlig fulgte hovedsakelig seks-ukers menyer. En seks-ukers meny fungerer trolig bra når en ikke har en matansvarlig som følger opp menyene hver uke.

Noen institusjoner hadde ikke noen planlagt meny, ettersom de ville at ungdommene skulle ha mulighet til å komme med middagsønsker. Det kunne også være vanskelig å ha planlagt meny grunnet ansattes varierende matlagingsferdigheter.

Menyplanlegging og næringsberegnete oppskrifter, kan som tidligere nevnt, være gode hjelpemiddel for å sikre et variert kosthold med høy ernæringsmessig kvalitet. Institusjoner som ikke har meny for at ungdommene skal kunne komme med middagsønsker, kan uansett med fordel inkludere ungdommene i en menyplanlegging. Samtidig med at ungdommene kan komme med ønsker, kan de ansatte legge visse «sunne» føringer i prosessen.

Planlegging av et godt mattilbud forutsetter god kunnskap om ernæring, samt kjennskap til målgruppens ernæringsmessige behov (Helsedirektoratet, 2012a). Bare fem av 29 besøkte institusjoner hadde en matansvarlig ansatt med utdanning innen mat og ernæring. Etter å ha gjennomlest rammeplanene for barnevernspedagog og- sosionomutdanningene, virker det som at mat og ernæring for sårbare grupper heller ikke inngår i grunnopplæringen (Høgskolen i Oslo og Akershus, 2014; Høgskulen i Volda, 2014). Til sammen antyder dette at kunnskapsgrunnlaget og forutsetningene hos ansatte for å kunne bidra til å tilby beboerne et sunt og helsefremmende kosthold ved barnevernsinstitusjoner, kan være utilstrekkelig.

6.2.1.3 Matvarer

I dette underkapittelet vil vi diskutere våre funn opp mot kostholdsanbefalingene beskrevet i Kosthåndboken (Helsedirektoratet, 2012a), samt annen relevant forskningslitteratur om beslektede tema.

Kornvarer og brød

Da informantene ble spurt om hvilken type brødmat de serverte på institusjonene, oppga de fleste at de serverte mellomgrovt og/eller grovt brød, samt fine eller grove rundstykker/baguetter. Serveringen hadde gjerne sammenheng med ungdommenes matpreferanser. Hvilke kriterier ulike personer legger til grunn når de omtaler brød og andre brødprodukter som grovt, kan imidlertid variere. For at et brødprodukt skal kunne klassifiseres som grovt må det inneholde *minst* 50 % sammalt mel, kli og hele korn (Opplysningskontoret for brød og korn, 2012). De institusjonene som benytter brød og brødprodukter med mindre enn 50 % sammalt mel, kli eller hele korn, bør derfor, dersom det er gjennomførbart med tanke på ungdommenes matpreferanser, heller velge grovere varianter. Ettersom det kan være vanskelig å bedømme hvorvidt et produkt er grovt eller ikke, basert på utseende, kan Brødskalaen være til hjelp når institusjonene skal velge brød og brødprodukter. Brødskalaen er mel- og bakeribransjens merkeordning, og grove produkter har tre eller fire dekkede felt (se figur 4) (Opplysningskontoret for brød og korn, 2012).

Foruten brød og rundstykker/baguetter, var knekkebrød en servert under flere av måltidene på institusjonene. De fleste informantene spesifiserte imidlertid ikke hvilke typer knekkebrød som var vanlig å servere. For lettere å kunne velge grove knekkebrødtyper, kan *Nøkkelhullsmerket* være til hjelp. Nøkkelhullet er ment som et verktøy for å kunne følge kostrådene i praksis. Nøkkelhullsmerkede produkter inneholder mindre sukker, fett og salt, samt mer fiber sammenlignet med andre matvarer av samme type (Nøkkelhullsmerket, 2012a). Dersom institusjonene tilbyr knekkebrød som ikke har Nøkkelhullsmerket, bør de derfor vurdere å erstatte disse med knekkebrød som har denne merkingen (se figur 5).



Figur 4. Brødskalaen.



Figur 5. Nøkkelhullsmerket.

Foruten brødmat, inngikk også ulike typer frokost- og kornblandinger, samt grøt, i flere av brødmåltidene på institusjonene. I tillegg kunne enkelte institusjoner servere varme retter som for eksempel pannekaker til frokost. Institusjonene som benytter frokost- og kornblandinger med et høyt innhold av tilsatt sukker og fett (for eksempel Corn Flakes), bør etter Kosthåndbokens anbefalinger (Helsedirektoratet, 2012a) heller velge tilsvarende produkter med mindre sukker og fett, og da fortrinnsvis Nøkkelhullsmerkede produkter. I de tilfellene der ungdom ønsker varme retter til frokost, kan det for eksempel benyttes sammalt mel og/eller havregryn i pannekakerøren, hvilket øker denne matens innhold av fiber og andre viktige næringsstoffer.

I Kosthåndbokens anbefalinger for matvarevalg (Helsedirektoratet, 2012a), gis det ingen anbefalinger for ris og pasta. Ris og pasta er likevel klassifisert som korn- og bakervarer i Matvaretabellen (2013), og kan etter vårt skjønn være i tråd med Kosthåndbokens anbefalinger for *kornvarer og brød*. Under besøkende kom det frem at ris og pasta var vanlige ingredienser i middagsmåltidene. Informantene ga ingen beskrivelser av hvilke varianter av ris og pasta institusjonene benyttet, men det anbefales å fortrinnsvis bruke Nøkkelhullsmerkede produkter.

Grønnsaker, frukt og bær

Flere institusjoner serverte oppkuttete grønnsaker ved ett eller flere av brødmåltidene. Videre serverte flere institusjoner vanligvis poteter, og ulike former for grønnsaker til

middagsmåltidene. Informantene hevdet dog at mange av ungdommene spiste lite eller ingen grønnsaker under måltidene. Man bør likevel etterstrebe at grønnsaker er tilgjengelig til alle måltider for å, om mulig, prøve å bidra til at ungdommene får i seg minst fem porsjoner à 100 gram frukt og grønnsaker daglig (Nasjonalt råd for ernæring, 2011).

Man kan med fordel variere tilberedningsmetodene for grønnsaker, samt tilby ulike typer, for å sikre et variert næringsinntak. Ungdommenes begrensede inntak av grønnsaker, likner på funn i flere norske kostundersøkelser som viser at store deler av den norske befolkningen ikke oppnår det anbefalte daglige inntaket av grønnsaker (Totland et. al., 2012; Øverby & Andersen, 2002).

Helsedirektoratet (2012a) viser til at mellommåltid bør fortrinnsvis bestå av frukt eller grønnsaker, spesielt dersom anbefalt inntak ikke dekkes av hovedmåltidene. Ungdommene bør med fordel spise frukt og grønnsaker til mellommåltid. I følge Morseth (2008) kan inntak av frukt muligens økes ved å kutte opp frukten. Det kan tenkes at det samme også gjelder for grønnsaker. Oppkuttete grønnsaker kan serveres med «dip». Imidlertid bør «dipen» være laget med magre melkeprodukter, som kesam eller ekstra lett rømme som hovedingrediens (Helsedirektoratet, 2012a).

Melk- og meieriprodukter

Melk- og meieriprodukter var vanlige bestanddeler i mattilbudet ved samtlige institusjoner. De fleste benyttet magre melkeprodukter, som lett, ekstra lett eller skummet melk, hvilket følger Helsedirektoratets anbefalinger (2012a). Noen institusjoner serverte også helmelk, men informantene der presiserte at dette skyldtes at enkelte ungdommer var undervektige, og følgelig hadde behov for energirik mat og drikke. Dette er også i tråd med Helsedirektoratet (2012a) sine anbefalinger, som foreslår at helmelk og/eller andre fete melk- og meieriprodukter kan inngå i kosten, dersom en person ikke greier å dekke behovet for energi- og næringsstoffbehovet med såkalt «nøkkelrådkost».

Foruten melk, var også ost og yoghurt vanlig under brødmåltidene ved institusjonene. Hvilke varianter av ost som ble servert, mottok vi ingen informasjon om. Dersom institusjonene utelukkende serverer fete ostevarianter, bør de erstattes med magrere Nøkkelhullsmerkede varianter.

Vedrørende yoghurt, nevnte noen informanter merket «Go' Morgen-yoghurt». Etersom Go' Morgen-yoghurt har høyt innhold av sukker (Matvaretabellen, 2013), bør disse institusjonene heller tilby andre varianter med lavere sukkerinnhold, fortrinnsvis

Nøkkelhullsmerkede produkter. Andre alternativer til Go' Morgen yoghurten kan være yoghurt naturell, hvor man eventuelt selv tilsetter frukt, bær, nøtter, eller Nøkkelhullsmerket müsli.

Fisk og fiskeprodukter

Fisk og fiskemat ble i hovedsak servert én til to ganger i uken ved institusjonene – dette er imidlertid lavere enn Helsedirektoratets (2012a) anbefalinger. Våre funn er i overensstemmelse med koststudier i Norge, som viser til at inntak av fisk i den norske befolkningen er lavere enn anbefalt, spesielt blant de yngre aldersgruppene (Helsedirektoratet, 2012b).

Av ren fisk var laks hyppigst brukt ved institusjonene. Av fiskeprodukter var fiskegrateng mest brukt, dernest fiskeboller, fiskepinner og fiskekaker. Foruten ren fisk til middagsmåltidet, var det ved flere institusjoner også vanlig å servere makrell i tomat som pålegg ved brødmåltidene.

For å nå Helsedirektoratets anbefalinger (2012a), bør institusjonene servere fisk *minimum* to ganger i uken. Minst én av disse middagene bør bestå av fet fisk som for eksempel laks, makrell, ørret, sild eller kveite.

Når det gjelder fiskeprodukter ble det ikke nevnt hvilke merker som ble benyttet. Institusjoner som benytter produkter med *mindre* enn 50 % ren fisk bør erstatte disse med Nøkkelhullsmerkede varianter som har et høyere innhold fisk. Panerte fiskeprodukter, som for eksempel fiskepinner og lignende, oppnår imidlertid ikke Nøkkelhullsmerket (Nøkkelhullsmerket, 2012b), og bør følgelig benyttes i begrenset grad. Siden antallet fiskemåltider generelt er noe lavt ved de undersøkte institusjonene, bør ungdommene oppfordres til hyppigere bruk av makrell i tomat som pålegg under brødmåltid.

Kjøtt og kjøttprodukter

Det ble oftest benyttet kylling i middagslagingen (hvitt kjøtt). Av rødt kjøtt, ble oksekjøtt hyppigst benyttet. Bruk av hvitt kjøtt er i tråd med Helsedirektoratets anbefalinger (2012a). Institusjoner som serverer rødt kjøtt til middag oftere enn to til tre ganger i uken, bør således redusere dette, og øke andelen av hvitt kjøtt eller fisk.

Hoved-andelen av institusjonenes bruk av rødt kjøtt bestod av kjøttdeig. Etter Helsedirektoratets anbefalinger (2012a) bør dog institusjonene begrense bruken av bearbeidet kjøtt. Flere informanter forklarte bruken av bearbeidet kjøtt med at dette produktet var billigere enn renskåret kjøtt. På bakgrunn av dette anbefaler vi at institusjonene heller velger rent kjøtt – dersom det er økonomisk forsvarlig, og at de fokuserer på å velge *magre* produkter. Ettersom kjøttdeig har et høyt innhold av fett, kan man heller benytte karbonadedeig, som har et lavere fettinnhold.

Kokt skinke, salte påleggspølser, kylling- og kalkunpålegg, samt leverpostei, var de vanligste kjøttpåleggene benyttet under brødmåltidene. Kylling- og kalkunpålegg er gode, sunne påleggsvalg. Institusjonene bør imidlertid begrense bruken av bearbeidede kjøttpålegg, som for eksempel salte påleggspølser.

Sukker

Ungdommenes sukkerinntak ved flere av de undersøkte institusjonene, ser ut til å være noe høyt. Det kan særlig gjelde inntaket av sukkerrike mat- og drikkevarer utenom faste måltid. Det bakes også mye ved mange institusjoner. Kaker og andre søte bakverk blir ofte servert i anledninger hvor man hygge seg. I tillegg ble baking hyppig benyttet som en læringsaktivitet ved institusjonene. Kaker har ofte høy energitetthet og er blant annet en kilde til sukker og mettet fett. I tillegg kan matvarer med høyt innhold av sukker, fortrenge mat med større næringsinnhold fra kostholdet. Dette kan bidra til å senke kostens totale næringsinnhold (Nasjonalt råd for ernæring, 2012). Det totale sukkerinntaket hos beboere i barneverninstitusjoner kan, som følge av disse praksisene være uheldig med tanke på ungdommenes behov for balanse i energiinntaket.

Etter Helsedirektoratets anbefalinger (2012a), bør institusjonene prøve å begrense serveringen av sukkerrike mat- og drikkevarer til helger, høytider og spesielle anledninger. Imidlertid kan det, bli mange slike «festmarkeringer» i løpet av kalenderåret. Barneverninstitusjonene burde, slik som noen barnehager, finne sunnere mat- og drikkealternativer når de vil markere slike dager (Sosial- og helsedirektoratet, 2007). Siden institusjonene ønsker å benytte selve bakingen som en læringsaktivitet i hverdagen, bør en heller lage sunnere matalternativer som for eksempel grove rundstykker og brød.

6.2.2 Forhold som kan ha innvirkning på institusjonenes mat- og måltidstilbud

I det følgende vil vi diskutere forhold som vi mener kan ha innvirkning på mat- og måltidstilbudet på institusjonene

6.2.2.1 Retningslinjer for mattilbudet på institusjonene

Kun syv informanter henviser til nedskrevne retningslinjer for mattilbudet på institusjonene de jobbet ved. Flere var imidlertid usikre på hvor disse retningslinjene befant seg, og/eller hva som stod beskrevet i dem. Ut ifra informantenes beskrivelser, samt kopi av en institusjonsplan, tyder det på at slike retningslinjer kan være lite spesifikke. Man kan for eksempel spørre seg hva som menes i institusjonsplanen med uttrykket «riktig ernæring». Siden kun fem av institusjonene hadde matansvarlig med formell kompetanse innen mat og ernæring, samt at ernæringskunnskap ikke inngår i miljøterapeutenes utdanning, kan en muligens anta at de ansatte kan ha ulike oppfatninger om hva et ernæringsmessig fullgodt kosthold innebærer i praksis. Å utvikle et sett med spesifikke retningslinjer som er i tråd med Helsedirektoratets anbefalinger (2012a), kan muligens bidra til et mer variert og ernæringsmessig riktig kosthold for beboere i barnevernsinstitusjoner. Retningslinjene bør dog tilpasses hver enkelt institusjon, ettersom de har ulik oppbygning, struktur og målgruppe.

6.2.2.2 Ansattes matlaging på institusjonene

Til tross for at flere institusjoner hadde en matansvarlig, ble noe matlagingen utført av andre ansatte. På institusjoner som ikke hadde matansvarlig, ble ansvaret for matinnkjøp og måltidstilberedning delt mellom miljøterapeutene. Det ble således mange personer involvert i organiseringen av dette, hvilket viste seg å ha innvirkning på mat- og måltidstilbudet.

Ansattes varierende interesse og matlagingsferdigheter var to faktorer som viste seg å ha betydning. Ansatte med liten interesse for mat, og/eller dårlige matlagingsferdigheter, brukte og serverte gjerne mer halvfabrikata, sammenlignet med ansatte med tilsvarende stor interesse og gode matlagingsferdigheter. Dette funnet understøttes av en internasjonal studie, som så på matlagingsferdigheter og forbruk av ulike matvaregrupper hos en gruppe voksne i en europeisk populasjon (Hartmann, Dohle & Siegrist, 2013). Deltakernes interesse for matlaging var en viktig forutsetning for gode matlagingsferdigheter. Videre fant de at personer med begrensede matlagingsferdigheter hadde større forbruk av ferdigmat. Deltakerne med gode matlagingsferdigheter brukte oftere grønnsaker i matlagingen

(Hartmann et al., 2013). At menneskers matlagingsferdigheter og interesse har betydning for om maten blir laget fra bunnen eller ei, beskrives også av Engler-Stringler (2010).

Tid var en annen faktor som viste seg å ha betydning for hva de ansatte serverte av mat på institusjonene. Liten tid til matlaging førte gjerne til at det ble brukt mer halvfabrikata. Dette beskrives også av studien til Engler-Stringler (2010) som et tilsvarende begrensende element. Jabs og Devine (2006) påstår at mangel på tid kan ha ført til endringer i menneskers matmønster. For eksempel, lager man sjeldnere mat i hjemmet, samtidig som en bruker mindre tid på matlaging. I tillegg er det økning i bruk av ferdigmat og «fast food», noe som muligens kan skyldes familiers mangel på – eller prioritering av – tid (Jabs & Devine, 2006). Connors et al. (2001) viser til at fokus på matens helsemessige aspekt nedprioriteres i situasjoner hvor en har liten tid. Våre informantintervjuer ga inntrykk av at mange mente bruken av halvfabrikata var uheldig, og at å lage mat fra bunnen av, egentlig gav et sunnere og mer smakfullt måltid. I følge Fossgard (2007) er mat laget fra bunnen av gjerne assosiert med «ekte» smak, noe som følgelig anses å øke matrettens status. I en studie av middagsvaner i Norge, ble mat laget fra bunnen av, først og fremst assosiert med «ordentlig middag» (Bugge, 2005). Halv- og helfabrikata hadde, på sin side, en generelt lavere matkulturell status, ettersom maten også var assosiert med dårlig ernæringsmessig kvalitet.

Ansettelse av fast matansvarlig ved institusjoner, kan være hensiktsmessig på flere måter. Det kan medføre mer tid til matlaging, samtidig som ansvaret for mat og måltider blir tydeligere og mer definert. En amerikansk studie utført på ni forskjellige dagsenter for barn, viste at mangelfull kunnskap om mat og ernæring blant ansatte, var assosiert med lavere innhold av energi, vitaminer og mineraler i maten (Briley, Roberts-Gray & Simpson, 1994). Det er dog tilrådelig at ansatte matansvarlige på barnevernsinstitusjoner, har kompetanse innen mat og ernæring for å sikre ernæringsmessig kvalitet på mattilbudet. Videre kan muligens «sunne» matlagingskurs for andre ansatte involvert i matlaging ved institusjonene, være hensiktsmessig.

6.2.2.3 Ansattes holdninger til mat og måltiders betydning for ungdommenes helse og trivsel

Ansattes holdninger til mat og måltiders betydning for ungdommenes helse og trivsel, viste seg å ha innvirkning på mat- og måltidstilbudet på institusjonene. Mat og måltider fungerte ikke bare som ledd for å dekke behovet for energi og næringsstoffer hos beboerne, selve måltidsrammen var også viktig for samvær, samhandling og fellesskap. Dette gjaldt særlig for middagsmåltidet, ettersom det fungerte som et samlingspunkt. Samtalene her var ofte gode, og handlet gjerne om dagens hendelser og aktiviteter, samtidig som det var rom for å

diskutere ulike tema. At middagsmåltidet er en viktig arena for samvær og felleskap, påpekes også av Bugge og Døving (2000) og Holm (2012). Samtalene rundt middagsbordet gir familiemedlemmer mulighet til å følge med på hva som skjer i hverandres liv (Holm, 2012). En studie utført av Dorrer, McIntosh, Punch og Emond (2010), viste at ansatte på barneverninstitusjoner, anså felles måltider som viktig for å skape en følelse av fellesskap på institusjonene. Felles måltider var også viktig for at ungdommene skulle oppleve institusjonene som et hjem (Dorrer et al., 2010).

Vi tolket også intervjuene dit hen, at måltidene kunne gi beboerne struktur og forutsigbarhet i hverdagen. I tillegg var måltidene viktig i deres sosialiseringsspross, siden de lærte seg skikker og normer knyttet til selve måltidet. I følge Howe (2005) kan rutiner vedrørende mat og måltider på barnevernsinstitusjoner, være viktig for å gi ungdommene en følelse av forutsigbarhet og stabilitet – noe de ofte har hatt mangel på under oppvekst (Howe, 2005).

Ansatte på institusjonene brukte også mat og måltider som en måte å vise ungdommene omsorg på. Det ble lagt vekt på at ungdommene kunne komme med ønsker om hva som kunne serveres, noe som hadde betydning for deres trivsel. Dorrer et al. (2010) viser til lignende funn i sin studie. De fant at ansatte på barnevernsinstitusjoner ofte tok hensyn til beboernes matpreferanser, siden det var viktig for beboernes hjemmefølelse og trivsel (Dorrer et al., 2010). Kittler og Sucher (2008) viser til at matvaner og matkultur er nært knyttet til identitet. Hvordan institusjonene ivaretar ungdommenes matpreferanser og ønsker, kan således ha betydning for deres opplevelse av å bli respektert og ivaretatt som mennesker.

Sellevold og Skulberg (2005) viser i en rapport om mattilbud på sykehjem at det er viktig å bevare matlysten ved å tilby mat som faller i smak hos personen som skal spise. Dette er like relevant i forhold til beboere på barnevernsinstitusjoner. Videre påpeker Sellevold og Skulberg at en alltid skal legge respekten for individets selvbestemmelsesrett, egenverd og livsførsel til grunn for ernæringsarbeidet. At institusjonene tar ungdommenes ønsker og matpreferanser til etterretning i menyplanleggingen, er derfor positivt på flere måter. På den annen side, kan det diskuteres i hvor stor grad en skal ta hensyn til deres matpreferanser, ettersom mange av ungdommene har preferanser for et høyt inntak av fett- og sukkerrike matvarer, samt søte drikkevarer. Kanskje bør det være et delmål å øke ungdommenes kunnskap om ernæring, slik at de selv er i stand til å ta sunne kostholdsvalg.

Selv om de fleste informantene la mest vekt på trivselsaspektet i forbindelse med mat og måltider, var det flere som også var opptatte av mat og måltiders betydning for ungdommenes helse. Regelmessige, sunne og varierte måltider ble ansett som viktig, hvilket

støttes av Nasjonalt råd for ernæring (2011). Institusjonene bør vurdere mat og måltider som en helhetlig faktor som kan ha betydning for ungdommenes fysiske og psykiske helse.

6.2.2.4 Spiseproblematikk

Mange av ungdommene hadde et problematisk forhold til mat og matinntak. Dette påvirker i første omgang ungdommenes kosthold, men også institusjonenes mat- og måltidstilbud, siden de ansatte justerer/endrer mattilbudet ut i fra ungdommenes problemer. I den videre diskusjonen om disse tingene, har vi valgt å se ungdommenes psykiske vansker og spiseforstyrrelser under ett, ettersom deres spiseforstyrrelser kunne ha sammenheng med deres psykiske vansker.

Ungdommenes kostholdsvaner

Mange ungdommer har vært vant til lettvinde løsninger når det gjelder mat, som inntak av forskjellige typer «fast food». Flere er også kresne på mat, ettersom de ikke har vært vant til felles og varierte middagsmåltider. I tillegg forteller enkelte informanter at ungdommene har for vane å ha et stort godteri- og sukkerinntak. Mange har tendenser til å bli «grådige» og «hamstrende» i måltidssettinger. I visse tilfeller har de ansatte på institusjonene sett seg nødt til å begrense ungdommers matinntak.

Flere ungdommer har tydeligvis hatt liten tilgang til mat under oppvekst, noe som kan forstås som en slags «mat-usikkerhet». Dette fenomenet beskrives av Rees, Holland og Pithouse (2012) og Skouteris et al. (2011). Våre funn viste at ungdommenes sosiale bakgrunn hadde betydning for deres spise- og atferdsmønster. Dette støttes av Johnson, Cohen, Kasen og Brook (2002), som viste at barn som har vært utsatt for forsømmelse i oppveksten, har økt risiko for å utvikle ulike former for spise- og vektproblemer senere. Matvaner og smakspreferanser etableres hovedsakelig i barne- og ungdomsårene (Brug & Klepp). Departementene (2007) påpeker at allerede innarbeidede matvaner ofte er vanskelige å endre. På tross av det, bør institusjonene prioritere å tilby sunn, variert og næringsrik mat, siden mange beboere er i en alder hvor det sannsynligvis fortsatt er både atferdsmessig og kognitivt potensial til å kunne endre kosthold og livsstil (Holli, Maillet, Beto & Calabrese, 2009).

Vektendring

Vektøkning var en av de vanligste formene for spiseproblematikk på institusjonene. Vektøkningen kunne føre til overvekt. Mulig årsak til at flere av ungdommene ble overvektige, kunne være det hyppige inntaket av sukker- og fettrike mat- og drikkevarer mellom de faste måltidene, samt spising av store porsjoner mat under de faste måltidene (en

slags «glupskhet»). Skouteris et al. (2011) viste at prevalensen av overvekt og fedme blant barn som er plassert utenfor hjemmet, er høyere enn i den generelle befolkningen. I tillegg er det funnet økt prevalens av fedme hos voksne kvinner som tidligere var tilknyttet barnevernet, noe som antyder en sammenheng her (Skouteris et al., 2011). Ettersom mange ungdommer tydeligvis har vanskeligheter med å begrense porsjonsstørrelsen under måltidene, kan det være hensiktsmessig at kompetente ansatte samtaler med ungdommene i slike situasjoner.

Psykiske vansker og spiseforstyrrelser

I følge informantene, kunne ungdommenes psykiske tilstand gjenspeiles i deres kostvaner, for eksempel ved at enkelte unngikk fellesmåltidene, overspiste eller trøstespiste. Enkelte jenter led også av spiseforstyrrelser – som igjen ofte har sammenheng med personlige psykiske vansker (Røer, 2009).

At et individs psykiske tilstand påvirker kostvanene, er beskrevet i forskningslitteraturen. For eksempel, viser Noll, Zeller, Trickett og Putnam (2006) at traumatiske opplevelser i barndommen kan være assosiert med høyere forekomst av overvekt. Kvinner som har vært seksuelt misbrukt i barndommen, hadde stor sannsynlighet for å bli overvektige i ung alder sammenliknet med ikke-misbrukte kvinner. Forfatterne konkluderer med at de ikke kan si noe om årsakssammenheng, men påpeker at påfølgende depresjoner kan ha betydning (Noll et al., 2006).

Psykiske vansker er assosiert med spiseforstyrrelser (Røer, 2009). Barn som vært utsatt for seksuelt misbruk i barndommen, har høyere risiko for å utvikle spiseforstyrrelser sammenliknet med den generelle befolkningen (Fairburn & Harrison; 2003; Johnson et al., 2002). Fairburn og Harrison (2003) viste også at spiseforstyrrelser forekommer oftere blant jenter. Ettersom denne masterstudien ikke hadde som hensikt å måle prevalens av spiseproblematikk blant ungdommene i institusjonene, kan vi ikke si hvorvidt disse problemene forekommer hyppigere her, sammenliknet med den øvrige befolkningen. Likevel kan spiseforstyrrelser være, eller bli, en utfordring for institusjonene, ettersom flere informanter forteller at de har opplevd ungdom med én eller flere former for atferdspreget spiseproblematikk.

Feilernæring

Flere av ungdommene var feilernærte når de ble plassert i de undersøkte institusjonene. Det var sannsynlig at flere kunne ha mangler, spesielt vitamin D- og/eller jernmangel, men dette kan ikke dokumenteres i denne masteroppgaven. Hvorvidt slike mangler kan oppstå under selve oppholdet i institusjonene, forblir spekulasjon. Feilernæringen kan dog muligens

skyldes at mange barnevernsbarn har hatt liten tilgang til variert og sunn mat under oppveksten (Rees et al., 2010).

Rus og kosthold

Ungdom med rusproblematikk var ofte feilernærte og undervektige når de ble plassert i barnevernsinstitusjon. Mat er sjeldent prioritert når rusmiddelavhengige ruser seg (Sæland et al., 2002; Sæland et al., 2010). Mange hadde lav status av viktige vitaminer og mineraler, blant annet jern og vitamin D. At rusmiddelavhengige ofte er undervektige, og har lavt inntak av flere vitaminer og mineraler, beskrives i nasjonale studier (Sæland et al., 2002; Sæland et al., 2010). Ungdom med rusproblematikk hadde i følge informantene, tendenser til å innta store mengder sukkerrike mat- og drikkevarer. Denne atferden kan trolig kobles til rusmiddelavhengighet (Erlanson-Albertsson, 2005; Sæland et al., 2002; Sæland et al., 2010; Zador, Wall, & Webster, 1996).

Rutiner og tiltak ved spiseproblematikk

Vi har tolket intervjuene våre slik, at ungdommenes problematiske forhold til mat kan påvirke mat- og måltidstilbudet på institusjonene. De ansatte gjør tilpasninger og tilrettelegginger som følge av dette. Siden flere ungdommer hadde rusproblemer, og var undervektige trolig som følge av det, tilsatte matansvarlig ekstra fett i maten. Helsedirektoratet påpeker at energitett kost, det vil si matvarer og retter med høyt innhold av fett og proteiner, hovedsakelig bør tilbys underernærte og småspiste (Helsedirektoratet, 2012a). Den matansvarliges tilskudd av ekstra fett i institusjonsmaten, er følgelig i tråd med Helsedirektoratets anbefalinger. I kostrådene (Nasjonalt råd for ernæring, 2011) anbefales det imidlertid å begrense inntaket av mettet fett, men ettersom energitett kost kun skal benyttes i kortere perioder, som her under institusjonsoppholdet, er det heller ikke nødvendig med restriksjoner i valg av fett-type (Helsedirektoratet, 2012a).

Det kunne være utfordrende for de ansatte å håndtere ungdommers spiseproblematikk, til tross for at de ansatte hadde mulighet til å samarbeide med flere ulike tverrfaglige instanser om dette. Det ble hevdet å være vanskelig for dem å gripe direkte inn overfor ungdom i atferdsproblematiske måltidsituasjoner. Dessuten var det vanskelig å prate med disse ungdommene om hendelsene, siden årsakene til atferden kunne være et særs ømtålig personlig tema. Det kan således være hensiktsmessig å foreslå at ansatte trenger mer opplæring og fagkunnskap om hvordan man kommuniserer med ungdommer i slike spesialpedagogisk krevende situasjoner (Holli et al., 2009).

6.2.3 Mat som en del av trivsel og helse: en typologi om mat på institusjonene

Det ble det utviklet en typologi på bakgrunn av at kartleggingen og tolkningene av intervjuene kunne kategoriseres og muligens ha sammenheng med hverandre. Blant annet, så vi at ansattes holdninger til trivsel og helse kunne ha sammenheng med institusjonenes struktur. Institusjoner med sterkt fokus på trivsel hadde ofte færre regler løsere måltidsstruktur. I vår tolkning, utviklet det seg to dimensjoner; *holdninger* til mat og måltider (trivsel versus helse) samt *regler* knyttet til mat og måltider (struktur versus fleksibilitet).

Trivselsaspektet ble mye vektlagt i institusjonene, og synliggjort ved at kaker kunne bli servert beboerne relativt ofte. Dette til tross for at flere informanter ga uttrykk for at serveringen av kaker var uheldig for mange ungdommer. Dette kan tyde på at de ansatte føler at initiativer for *helse* og *trivsel* er i konflikt med hverandre; helse og trivsel blir oppfattet som to motpoler. Våre funn kan sees i sammenheng med studien til Connors et al. (2001), som viste at fokus på matens helsefremmende effekt kan nedprioriteres dersom det kommer i konflikt med en eller flere av faktorer i det personlige matsystemet, ofte noe så enkelt som *smak*. Bugge og Døving (2000) viser til at det som smaker godt gjerne er forbundet med kos, og at det i slike tilfeller sjeldent stilles spørsmål om matens helsebringende aspekt. At institusjonene serverer kaker og søte bakverk når en skal kose seg, kan trolig forklares på denne måten. Dette antyder at helsefremmende kost ikke er assosiert med god smak. Hvorvidt utelukkende servering av frukt og grønnsaker ville blitt akseptert i situasjoner hvor institusjonsungdommene, og de ansatte skulle kose seg, vites således ikke, men kan betviles. Det trengs sannsynligvis en større holdningsendring hos folk flest (eventuelt via holdningskampanjer) for å få til forandringer i synet på hva som kan serveres som «kose-mat» (Holli et al., 2009).

Et individs matvalg påvirkes i høy grad av den sosiale settingen han/ hun er oppvokst i (Connors et al., 2001). Mange av ungdommene i barnevernsinstitusjonene har opplevd omsorgssvikt og hatt traumatiske opplevelser, hvilket ikke nødvendigvis indikerer gode, trygge sosiale forhold i oppveksten. De ansattes uttrykte omsorg og kjærlighet ovenfor ungdommene via mattilbudet, kan derfor antas å være en slags «empatisk kompensasjon» for disse bakgrunnsfaktorene hos ungdommene.

Analysen av vårt datamateriale tyder på at de fleste rus- og atferdsinstitusjonene har mer struktur i organiseringen av mat og måltider, sammenlignet med omsorgs- og akuttinstitusjonene. Årsaken til dette kan muligens være institusjonenes målgruppe.

Institusjonene hvor målgruppen er rus og/eller ungdom med atferdsproblemer har trolig behov for mer struktur og regler, siden beboerne er under behandling. En annen årsak til stram måltidsstruktur kan skyldes institusjonenes størrelse. Institusjoner med mange beboere kan tenkes å ha behov for slik struktur og regler for at organisering av mat og måltider i det hele tatt skal kunne gjennomføres i en slik skala. Faste tidspunkter for servering av måltider til 12 beboere virker fornuftig.

Omsorgs- og akuttinstitusjonene virker å ha sterkere fokus på mat som trivsel enn rus- og atferdsinstitusjonen. En mulig forklaring på dette kan være at rus- og atferdsinstitusjonene anser sunn og næringsrik mat for å være et element i den helsefaglige behandlingen, men det blir også kun spekulasjon.

7.0 KONKLUSJON

Masterstudiets funn viser trolig, alt i alt, at det kan være et behov for å sterkere prioritere et sunt kosthold og regelmessig måltidsmønster for ungdom i barnevernsinstitusjoner i Region øst. I den anledning er det viktig å få frem at uansett tilnærming, så tilbereder og serverer ansatte i institusjonene mat og måltider i den beste hensikt for beboerne. Denne studiets mål var *ikke* å kritisere innsatsen til personer som er involvert i dette. Vårt overordnede mål har vært å skaffe et empirisk grunnlag for å eventuelt kunne foreslå endringer mat- og måltidstilbudet i sammenhenger der det kunne være helsefremmende for beboerne.

Masteroppgavens tidsramme og omfang begrenser vår mulighet til å gå i dybden i vårt rike innsamlede datamateriale. Det er særlig et tema berørt så vidt i masteroppgaven som vi mener kan være relevant for videre forskning; de ansattes opplevelser av utfordringene knyttet til mat og kosthold hos det økende antallet innvandrerungdom i barnevernet. Dette er trolig et dagsaktuelt tema som krever tverrfaglig tilnærming.

Mat og måltider er selvsagt ikke bare viktig for å dekke ernæringsmessige behov, det er også viktige elementer i omsorg, trivsel og felleskap. Disse aspektene og de ernæringsmessige faktorene i mat, bør likevel ikke betraktes som kontraster eller motpolarer; de inngår alle i en helsefremmende prosess gjennom hele livsløpet. Barnevernsinstitusjonene er en viktig arena i samfunnet hvor denne prosessen er viktig å fremme. Å øke de ansattes kunnskap om mat og ernæring kan i så måte, være et delmål for å lykkes med det helsefremmende arbeidet ovenfor sårbare grupper, noe personer som oppholder seg i barnevernsinstitusjoner sannsynligvis er. Av den grunn foreslår vi at undervisning om kosthold *for* helse implementeres i de barnevernsfaglige utdanningene i Norge.

Litteraturliste

- Amilien, V. (2007). Om begrepet: Mat og kultur – matkultur. I V. Amilien & E. Krogh (Red.), *Den kultiverte maten: En bok om norsk mat, kultur og matkultur* (s. 19-42). Bergen: Fagbokforlaget.
- Andreassen, T. (2003). *Behandling av ungdom i institusjoner: hva sier forskningen?* Oslo: Kommuneforlaget.
- Barne-, ungdoms- og familieetaten. (2010). *Barneverninstitusjonar*. Hentet fra <http://www.bufetat.no/barnevern/institusjoner/>
- Barne-, ungdoms- og familieetaten. (2011). *Om Bufetat*. Hentet fra <http://www.bufetat.no/om/>
- Barne-, ungdoms- og familieetaten. (2013). *Tall og fakta om barne- og ungdomsvern. Statistikk for fosterhjem, institusjoner og hjelpetiltak*. Hentet fra <http://www.bufetat.no/om/statistikk/barnevern/>
- Barnevernloven. (1993). Lov om barneverntjenester (barnevernloven). Hentet fra http://lovdata.no/dokument/NL/lov/1992-07-17-100?q=oppl%C3%A6ringslov*
- Barnevernpanelet. (2011). *Barnevernpanelets rapport*. Oslo: Barne-, likestillings- og inkluderingsdepartementet.
- Bergjordet, C., Dyrhaug, T. & Haugen, J. Å. (2011). Barnevernet - et tilbud til mange. *Samfunnsspeilet/Statistisk sentralbyrå*, 5-6/2011, 58-63. Hentet fra <http://www.ssb.no/a/samfunnsspeilet/utg/201105/ssp.pdf>
- Briley, M. E., Roberts-Gray, C. & Simpson, D. (1994). Identification of factors that influence the menu at child care centers: A grounded theory approach. *Journal of the American Dietetic Association*, 94(3), 276-281. doi: [http://dx.doi.org/10.1016/00028223\(94\)90368-9](http://dx.doi.org/10.1016/00028223(94)90368-9).
- Brug, J. & Klepp, K. -I. (2007). Children and adolescents. I M. Lawrence & T. Worsley (Red.), *Public Health Nutrition: From principles to practice* (s. 100-126). Maidenhead: Open University Press.
- Bugge, A. B. (2005). *Middag: En sosiologisk analyse av den norske middagspraksis*. (Doktoravhandling, Norges teknisk-naturvitenskapelig universitet [NTNU], Trondheim). Hentet fra <http://ntnu.divaportal.org/smash/get/diva2:125459/FULLTEXT01.pdf>
- Bugge, A. & Døving, R. (2000). *Det norske måltidsmønsteret - Ideal og praksis* (Rapport nr. 2-2000). Hentet fra http://www.sifo.no/files/file52751_rapport-nr-2-2000.pdf

- Børresen, R. & Rosenvinge, J. H. (2006). *Spiseforstyrrelser og overvekt hos barn og unge: Informasjon og veiledning til foreldre og andre voksne*. Hentet fra <http://www.bufetat.no/Documents/Bufetat.no/Program%20for%20foreldrerettlegg/Temahefte/Spiseforstyrrelser%20og%20overvekt%20hos%20barn%20og%20unge.pdf>
- Clausen, S-E. & Kristofersen, L. B. (2008). *Barnevernsklienter i Norge 1990-2005: En longitudinell studie*. (NOVA-rapport nr. 03/2008). Oslo: Norsk institutt for forskning om oppvekst, velferd og aldring.
- Connors, M., Bisogni, C. A., Sobal, J. & Devine, C. M. (2001). Managing values in personal food systems. *Appetite*, 36(3), 189-200. doi:10.1006/appe.2001.0400.
- Crockett, S. J. & Sims, L.S. (1995). Environmental influences on children`s eating. *Journal of nutrition education*. 27(5), 235-249.
- Dalland, O. (2007). *Metode og oppgaveskriving for studenter* (4. utg.). Oslo: Gyldendal Akademisk.
- Departementene. (2007). *Handlingsplan for bedre kosthold i befolkningen (2007-2011). Oppskrift for et sunnere kosthold*. Oslo: Departementene.
- Dorrer, N., McIntosh, I., Punch, S. & Emond, R. (2010). Children and food practices in residential care: ambivalence in the 'institutional' home. *Children's Geographies*, 8(3), 247-259. doi: 10.1080/14733285.2010.494863.
- Døving, R. (2003). *Rype med lettøl: En antropologi fra Norge*. Oslo: Pax.
- Engler-Stringler, R. (2010). Food, cooking skills, and health: A literature review. *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research*, 71(3), 141-145. doi:10.3148/71.3.2010.141.
- Erlanson-Albertsson, C. (2005). Socker trigger våra belöningssystem. Sött frisätter opiatier som sätter fart på sötsuget - insulin kan dämpa det. *Läkartidningen*, 102(21), 1620-1627.
- Fairburn, C. G. & Harrison, P. J. (2003). Eating disorders. *The Lancet*, 361(9355), 407-416. doi: 10.1016/s0140-6736(03)12378-1.
- Fangen, K. (2010). *Deltakende observasjon* (2. utg.). Bergen: Fagbokforlaget.
- Fisknes, L. R. (2001). Omsorgens givere og mottakere. I K. W. Ruyter, & A. J. Vetlesen (Red.), *Omsorgens tvetydighet: egenart, historie og praksis* (s. 246-261). Oslo: Gyldendal akademisk.
- Forente Nasjoner. (1966). *International Covenant on Economic, Social and Cultural Rights*. Hentet fra <http://www.ohchr.org/EN/ProfessionalInterest/Pages/CESCR.aspx>
- Forente Nasjoner. (1989). *Convention on the Rights of the Child*. Hentet fra <http://www.ohchr.org/EN/ProfessionalInterest/Pages/CRC.aspx>

- Forente Nasjoner. (1999). *General Comment 12. The right to adequate food*. Hentet fra <http://www.unhchr.ch/tbs/doc.nsf/0/3d02758c707031d58025677f003b73b9>
- Fossgard, E. (2007). «Mat som smaker som plassen den kjem frå» - forestillinger om lokal mat. I Amilien, V. & Krogh, E. (Red.), *Den kultiverte maten: En bok om norsk mat, kultur og matkultur* (s. 158-171). Bergen: Fagbokforlaget.
- Fürst, E. L. (1995). *Mat - et annet språk: Rasjonalitet, kropp og kvinnelighet*. Oslo: Pax.
- Garsjø, O. (2008). *Institusjon som hjem og arbeidsplass: Et arbeidstaker- og brukerperspektiv* (2. utg.). Oslo: Gyldendal akademisk.
- Goddard, J. & Barrett, S. (2008). Guidance, policy and practice and the health needs of young people leaving care. *Journal of Social Welfare and Family Law*, 30(1), 31-47. doi:10.1080/09649060802124760.
- Grønmo, S. (2004). *Samfunnsvitenskapelige metoder*. Bergen: Fagbokforlaget.
- Hadfield, S. C. & Preece, P. M. (2008). Obesity in looked after children: is foster care protective from the dangers of obesity? *Child: Care, Health and Development*, 34(6), 710-712. doi: 10.1111/j.1365-2214.2008.00874.x.
- Halvorsen, K. (2002). *Forskningsmetode for helse- og sosialfag: En innføring i samfunnsvitenskapelig metode* (2. utg.). Oslo: Cappelen akademiske forlag.
- Hartmann, C., Dohle, S. & Siegrist, M. (2013). Importance of cooking skills for balanced food choices. *Appetite*, 65, 125-131. doi: 10.1016/j.appet.2013.01.016.
- Helsedirektoratet. (2009). *Nasjonale faglige retningslinjer for forebygging og behandling av underernæring*. Oslo: Helsedirektoratet.
- Helsedirektoratet (2010). *Forebygging, utredning og behandling av overvekt og fedme hos barn og unge: Nasjonale faglige retningslinjer for primærhelsetjenesten*. Oslo: Helsedirektoratet.
- Helsedirektoratet. (2011). *Nøkkelråd for et sunt kosthold*. Hentet fra <http://helsedirektoratet.no/publikasjoner/nokkelrad-for-et-sunt-kosthold-plakat/Publikasjoner/noekkelr%C3%A5d-for-sunnere-kosthold-plakat.pdf>
- Helsedirektoratet. (2012a). *Kosthåndboken: Veileder i ernæringsarbeid i helse- og omsorgstjenesten*. Oslo: Helsedirektoratet.
- Helsedirektoratet. (2012b). *Utviklingen i norsk kosthold 2012* (Rapport IS-2036/2012). Oslo: Helsedirektoratet.
- Holli, B. B., Maillet, J. O. S., Beto, J. A. & Calabrese, R. J. (2009). *Communication and education skills for dietetics professionals* (5. utg.). Philadelphia: Wolters Kluwer/Lippincott Williams & Wilkins.
- Holm, L. (2012). Måltidets sociale betydning. I L. Holm & S. T. Kristensen (red.), *Mad, mennesker og måltider: Samfunnsvitenskapelige perspektiver* (2. utg., s. 23-38).

- Høgskolen i Oslo og Akershus. (2014). *Bachelor i Barnevern*. Hentet fra <http://www.hioa.no/tags/view/Studier+og+kurs/Barnevern?emner=true&Studietype=Bachelor&sted=Pilestredet&fag=Barnevern>
- Høgskulen i Volda. (2014). *Emneplan 2013/2014*. Hentet fra <http://hivolda.studiehandbok.no/layout/set/popup/content/view/full/26370/language/nor-NO>
- Howe, D. (2005). *Child Abuse and Neglect: Attachment, Development and Intervention*. Basingstoke: Palgrave MacMillan.
- Jabs, J. & Devine, C. M. (2006). Time scarcity and food choices: An overview. *Appetite*, 47(2), 196-204. doi: 10.1016/j.appet.2006.02.014.
- Jacobsen, D. I. (2003). *Forståelse, beskrivelse og forklaring: Innføring i samfunnsvitenskapelig metode for helse- og sosialfagene*. Kristiansand: Høyskoleforlaget.
- Johnson, J. G., Cohen, P., Kasen, S. & Brook, J. S. (2002). Childhood adversities associated with risk for eating disorders or weight problems during adolescence or early adulthood. *The American Journal of Psychiatry*. 159(3), 394-400.
- Kearney, J. & Geissler, C. (2011). Food and nutrient patterns. I C. Geissler, & H. J. Powers (Red.), *Human nutrition* (12. utg., s. 3-24). London: Elsevier.
- Kittler, P. G. & Sucher, K. P. (2008). *Food and Culture* (5. utg.). Belmont, CA: Thomson Wadsworth.
- Kristoffersen, L. B. (2005). *Barnevernbarnas helse – uførhet og dødelighet i perioden 1990-2002*. (NIBR-rapport nr. 12/2005). Oslo: Norsk institutt for by- og regionforskning.
- Kvale, S. & Brinkmann, S. (2009). *Det kvalitative forskningsintervju* (2. utg.). Oslo: Gyldendal Akadamisk.
- Kalve, T. & Dyrhaug, T. (2011). *Barn og unge med innvandrerbakgrunn i barnevernet 2009* (Rapporter 39/2011). Hentet fra http://www.ssb.no/a/publikasjoner/pdf/rapp_201139/rapp_201139.pdf
- Malterud, K. (2011). *Kvalitative metoder i medisinsk forskning: En innføring* (3. utg.). Oslo: Universitetsforlaget.
- Matvaretabellen. (2013). Hentet fra www.matvaretabellen.no
- Meld. St. 13 (2011-2012). (2012). *Utdanning for velferd: Samspill i praksis*. Oslo: Kunnskapsdepartementet.
- Menneskerettsloven. (1999). *Lov om styrking av menneskerettighetenes stilling i norsk rett (menneskerettsloven)*. Hentet fra <http://lovdata.no/dokument/NL/lov/1999-05-21-30>

- Mooney, A., Statham, J., Monck, E & Chambers, H. (2009). *Promoting the Health of Looked After Children: A Study to Inform Revision of the 2002 Guidance* (Research Report No DCSF-RR125). London: Department for Children, Schools and Families.
- Morseth, M. (2008). *Prosjekt ERT (Ernæring, Rus og Tannhelse)*. Oslo: Oslo kommune.
- Mæland, J. G. (2009). Forebygging - Vakker tanke eller fornuftig handling? I M. A. Stamsø (Red.), *Velferdsstaten i endring: Norsk sosialpolitikk ved starten av et nytt århundre* (2. utg., s. 299-322). Oslo: Gyldendal akademisk.
- Nasjonalt råd for ernæring. (2011). *Kostråd for å fremme folkehelsen og forebygge kroniske sykdommer: Metodologi og vitenskapelig kunnskapsgrunnlag*. Oslo: Helsedirektoratet.
- Neergaard, M. A., Olesen, F., Andersen, R. S. & Sondergaard, J. (2009). Qualitative description – the poor cousin of health research? *BMC Medical Research Methodology*, 9(52). doi:10.1186/1471-2288-9-5.
- Noll, J. G., Zeller, M. H., Trickett, P. K. & Putnam, F. W. (2007). Obesity risk for female victims of childhood sexual abuse: A prospective study. *Pediatrics*, 120(1), 61-67. doi:10.1542/peds.2006-3058.
- Nordic Council of Ministers. (2004). *Nordic nutrition recommendations 2004: Integrating nutrition and physical activity*. København: Nordic Council of Ministers.
- NOU 2000: 12. (2000). Barnevernet i Norge: tilstandsvurderinger, nye perspektiv og forslag til reformer. Oslo: Statens forvaltningstjeneste, Informasjonsforvaltning.
- Nøkkelhullsmerket. (2012a). *Hvorfor velge nøkkelhullet?* Hentet fra http://www.nokkelhullsmerket.no/om_nokkelhullet/article12.ece
- Nøkkelhullsmerket (2012b). *Matvarer*. Hentet fra <http://www.nokkelhullsmerket.no/matvarer/>
- Opplysningskontoret for brød og korn. (2012). *Brødskalaen*. Hentet fra <http://www.brodogkorn.no/kosthold/matmerking/brod/>
- Ravndal, E. (2007). Evaluering av behandlingskollektiver i rusomsorgen: Har de fortsatt en plass i dagens rusbehandling? *Tidsskrift for Norsk Psykologforening*, 44(1), 17-21.
- Rees, C. A. (2006). The care of looked-after children. *Current Paediatrics*, 16(2), 83-90. doi:10.1016/j.cupe.2005.12.005.
- Rees, A., Holland, S. & Pithouse, A. (2012). Food in Foster Families: Care, Communication and Conflict. *Children & Society*, 26(2), 100-111. doi:10.1111/j.1099-0860.2010.00332.x.
- Regjeringen. (2012a). *Barnevernets oppgaver*. Hentet fra <http://www.regjeringen.no/nb/dep/bld/tema/barnevern/barnevernetsoppgaver.html?id=476334>

- Regjeringen. (2012b). *Barneverntiltak utenfor hjemmet*. Hentet fra <http://www.regjeringen.no/nb/dep/bld/tema/barnevern/tiltak-utenforhjemmet.html?id=492928>
- Regjeringen. (2012c). *Ansvarsfordelingen i barnevernet*. Hentet fra <http://www.regjeringen.no/nb/dep/bld/tema/barnevern/barnevernansvarsfordeling.html?id=476333>
- Ringdal, K. (2013). *Enhet og mangfold: Samfunnsvitenskapelig forskning og kvantitativ metode*. (3. utg.). Bergen: Fagbokforlaget.
- Rodrigues, V. C. (2004). Health of children looked after by the local authorities. *Public Health*, 118(5), 370-376. doi:10.1016/j.puhe.2003.10.009.
- Rør, A. (2009). *Spiseforstyrrelser: Symptomforståelse og behandlingsstrategier* (2. utg.). Oslo: Gyldendal Akademisk.
- Sandelowski, M. (1995). Sample size in qualitative research. *Research in Nursing & Health*, 18(2), 179-183. doi:10.1002/nur.4770180211.
- Sandelowski, M. (2000). Whatever Happened to Qualitative Description? *Research in Nursing & Health*, 23(4), 334-340.
- Sellevoid, G. S. & Skulberg, V. B. (2005). *Nok mat, rett mat og trivelige måltider for eldre sykehjemspasienter: Et kvalitetssikringsprosjekt* (Undervisningssykehjem Rapport nr. 1/05). Bergen: Nasjonalt formidlingscenter i geriatri.
- Skouteris, H., McCabe, M., Fuller-Tyszkiewicz, M., Henwood, A., Limbrick, S., & Miller, R. (2011). Obesity in Children in Out-of-home Care: A Review of the Literature. *Australian Social Work*, 64(4), 475-486. doi:10.1080/0312407X.2011.574145.
- Sobal, J., Bisogni, C. A., Devine, C. M. & Jastran, M. (2006). A Conceptual Model of the Food Choice Process over the Life Course. I R. Shepher & M. Raats (Eds.), *The Psychology of Food Choice* (s. 1-18). Guildford, UK: University of Surrey.
- Sosial- og helsedirektoratet. (2005a). *Gradientutfordringen: Sosial- og helsedirektoratets handlingsplan mot sosiale ulikheter i helse*. Oslo: Sosial - og helsedirektoratet.
- Sosial- og helsedirektoratet. (2005b). *Norske anbefalinger for ernæring og fysisk aktivitet*. Oslo: Sosial- og helsedirektoratet.
- Sosial- og helsedirektoratet. (2007). *Retningslinjer for mat og måltider i barnehagen*. Oslo: Sosial- og helsedirektoratet.
- Statistisk sentralbyrå. (2013a). *Barnevern, 2012*. Hentet fra: <http://ssb.no/sosiale-forhold-og-kriminalitet/statistikker/barneverng/aar/2013-06-26#content>
- Statistisk sentralbyrå. (2013b). *Barnevernsinstitusjoner, 2012: Om statistikken*. Hentet fra <http://www.ssb.no/sosiale-forhold-og-kriminalitet/statistikker/barneverni/aar/2013-10-24?fane=om#content>

- Statistisk sentralbyrå. (2013c). *Barnevernsinstitusjoner, 2012*. Hentet fra <http://ssb.no/sosiale-forhold-og-kriminalitet/statistikker/barneverni>
- Storø, J. (2012). *Ettervern og overgang for ungdom i barnevernet*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Sullivan-Bolyai, S., Bova, C. & Harper, D. (2005). Developing and refining interventions in persons with health disparities: The use of Qualitative Description. *Nursing Outlook*, 53(3), 127-133.
- Sæland, M., Haugen, M., Eriksen, F.-L., Wandel, M., Smehaugen, A., Böhmer, T. & Oshaug, A. (2010). High sugar consumption and poor nutrient intake among drug addicts in Oslo, Norway. *British Journal of Nutrition*, 105(4), 618-624.
- Sæland, M., Smehaugen, A., Eriksen, F.-L., Barikmo, I. & Oshaug, A. (2002). *Mat i kampen for et verdig liv under rusmiddelavhengighet: Ernæringsmessige utfordringer*. Bekkestua: Høgskolen i Oslo og Akershus.
- Thagaard, T. (2009). *Systematikk og innlevelse: En innføring i kvalitativ metode* (3. utg.). Bergen: Fagbokforlaget.
- Thommessen, M. & Krogh, L. v. (2001). *Ernæringsleksikon*. Oslo: NKS forl.
- Totland, T. H., Melnæs, B. K., Lundberg-Hallén, N., Helland-Kigen, K. M., Lund-Blix, N. A., Myhre, J. B., ... Andersen, L. F. (2012). *Norkost 3: En landsomfattende kostholdsundersøkelse blant menn og kvinner i Norge i alderen 18-70 år, 2010-11*. Oslo: Helsedirektoratet.
- Volven. (2014). *Helseinstitusjon*. Hentet fra <http://www.volven.no/begrep.asp?id=1205&catID=12>
- Zador, D., Wall, P. M. L. & Webster, I. (1996). High sugar intake in a group of women on methadone maintenance in South Western Sydney, Australia. *Addiction*, 91(7), 1053-1061.
- Øverby, N. C. & Andersen, L. F. (2002). *UNGKOST-2000: Landsomfattende kostholdsundersøkelse blant elever i 4.-og 8. klasse i Norge*. Oslo: Sosial- og helsedirektoratet.

Vedlegg

Vedlegg 1: Institusjonenes målgruppe

Vedlegg 2: Informasjonsskriv til institusjonene

Vedlegg 3: Kartlegging av institusjonene

Vedlegg 4: Intervjuguide

Vedlegg 5: Observerte aspekter ved observasjon

Vedlegg 6: Koder

Vedlegg 7: Utdrag fra hovedmatrisen

Vedlegg 8: Tilbakemelding på melding om behandling av personopplysninger

Vedlegg 9: Samtykkeerklæring

Vedlegg 1.

Oversikt over institusjonenes målgruppe*

STATLIGE INSTITUSJONER	SEKSJON
Institusjon A	Omsorg
Institusjon B	
Institusjon C	
Institusjon D	
Institusjon E	
Institusjon F	
Institusjon G	Akutt
Institusjon H	
Institusjon I	
Institusjon J	
Institusjon K	
Institusjon L	Rus og atferd
Institusjon M	
Institusjon N	Atferd

PRIVATE INSTITUSJONER	SEKSJON
Institusjon O	Omsorg
Institusjon P	
Institusjon Q	
Institusjon R	
Institusjon S	
Institusjon T	
Institusjon U	
Institusjon V	Rus og atferd
Institusjon W	
Institusjon X	
Institusjon Y	Rus
Institusjon Z	
Institusjon Æ	
Institusjon Ø	Omsorg og atferd
Institusjon Å	Atferd

* Basert på informantenes beskrivelser, Bufetats nettsider, samt institusjonenes nettsider

Vedlegg 2

Informasjonsskriv til institusjonene



Kosthold ved barnevernsinstitusjoner for barn og ungdom

Oslo 14/6 -2012

Dette er forespørsel om tillatelse til å gjennomføre en undersøkelse om mattilbudet for barn og ungdom ved barnevernsinstitusjoner i region Øst og Oslo.

I det følgende omtales begrunnelsen for denne forskningsstudien, og avsluttes med en beskrivelse av foreløpig problemstilling, undersøkelsesmetode og presisjon av etiske retningslinjer for forskning av denne art.

Bakgrunn for studien

I 2008 ble det lagt frem en rapport om barnevernsklinter i Norge mellom 1990-2005. Her kom det frem at barnevernsbarn samt deres biologiske familie generelt har lavere helsestatus enn andre familier (Clausen & Kristoffersen, 2008). Dette støttes blant annet av flere internasjonale studier som viser til at barn som er tatt ut av sitt opprinnelige hjem er en sårbar gruppe som ofte har en dårligere helsestatus enn andre barn (Department of Health, 2002; Goddard & Barrett, 2008; Rees, 2006; Rodrigues, 2004; Skouteris et al., 2011). Department of Health (2002) hevder at årsakene til disse forskjellene kan knyttes opp mot fattigdom, dårlig omsorg fra foreldre, kaotisk livsstil, misbruk og forsømmelse. Videre viser internasjonal forskning at barn som tidligere har vært tilknyttet barnevernet oppnår begrensede levevilkår senere i livet. Dette er blant annet sett som forskjeller i helse, utdanning- og inntektsnivå, og at de hyppig mottar sosialhjelp og er oftere arbeidsledige (Clausen & Kristoffersen, 2008).

Selv om de ovennevnte rapportene og artiklene viser relativt dårlig helsestatus hos mange tidligere barnevernsklinter, tyder utførte litteratursøk på at det sannsynligvis ikke har blitt gjort kartlegginger av kostholdet til klientene mens de oppholder seg i institusjon i Norge. Imidlertid viser en engelsk studie fra 2008 gjennomført blant ungdom som har vært tilknyttet barnevernet at ungdommene mener de har et dårlig kosthold (Goddard & Barrett, 2008). Videre gir de uttrykk for at de oppfatter at kostholdet har konsekvenser for deres helse. Sosial- og helsedirektoratet (2007) påpeker at kosthold påvirker helsen gjennom hele livet, og kan ha avgjørende betydning for kroppens vekst og mentale utvikling. I tillegg predikerer kostholdet i barndommen også kostvaner, helse og risiko for å utvikle kroniske sykdommer i voksen alder. Det er derfor gode argumenter for å legge til rette for at barn og ungdom har et variert og sunt kosthold, også for de barna som oppholder seg i barnevernsinstitusjon.

Barne-, likestillings- og inkluderingsdepartementet poengterer at: *"barnevernet skal sørge for at barn som lever under forhold som kan skade deres helse og utvikling, får nødvendig hjelp og omsorg til rett tid, og de skal bidra til at barn og unge får trygge oppvekstvilkår"* (Regjeringen, 2011). I følge Sæland, Smehaugen, Eriksen, Barikmo og Oshaug (2002) utgjør mat en av hjørnesteinene i grunnleggende omsorg. Mat og ernæring kan sees på som en omsorgsindikator, og er således en viktig del av arbeidet ovenfor barnevernsbarn. Lite tyder på at vi her i landet har for lite mat å tilby, mens spørsmålet kanskje er heller *hvilken* mat man tilbyr, ikke minst overfor barn og unge i vekst.

Siden barnevernsloven ble iverksatt i 1993, har antallet barn og unge som inkluderes i barnevernstiltak økt med nesten det dobbelte årlig (Statistisk sentralbyrå, [SSB], 2011a). I 2010 angikk dette omtrent 50 000 barn og unge. Statistisk sentralbyrå (2011) viser at nest etter fosterhjemsplasseringer, har barnevernsinstitusjoner spilt en sentral rolle i å hjelpe vanskeligstilte barn og unge. Ved utgangen av 2010 var 1425 barn og unge i institusjon i Norge. Antallet omsorgsplasseringer på institusjon har hatt en økning med nesten 50 prosent fra 2007 til 2009. Den store økningen skyldes i all hovedsak økning i antall enslige mindreårige asylsøkere. (Statistisk Sentralbyrå, 2011a, 2011b).

Forskning og utviklingsarbeid er viktig for å kvalitetssikre og videreutvikle kompetansen på barnevernsfeltet (NOU 2000: 12). Department of Health (2009) viser til at helse- og velferdsfremmende tiltak blant barnevernsbarn bør behandles som en folkehelseprioritet, og Kristoffersen (2005) etterlyser en *prioritering* av helsefremmende arbeid i velferdspolitikken som gjennomføres ovenfor barnevernsbarn i Norge. Barnevernsbarnas omsorgspersoner spiller en viktig rolle i å fremme helsen hos barna (Department of Health, 2009). Derfor kan kartlegging av *mattilbudet* i barnevernsinstitusjoner muligens bidra til å fokusere på barn og unges kosthold i institusjonene. Dessuten kan det skape bevissthet rundt kostholdets og ernæringens betydning for helse som en av flere mulige helsefremmende prioriteringer man kan gjøre ovenfor barnevernsbarn.

Problemstilling

I hvilken grad prioriteres å tilby sunn mat og et tilhørende strukturert kostholds mønster hos ungdom som oppholder seg i barnevernsinstitusjoner i region Øst og Oslo?

Metode

Med det overnevnte som bakgrunn, ønsker vi å komme i kontakt med institusjoner der størstedelen av beboerne er i alderen 13-18 år. Der vil vi, etter mottatt tillatelse og godkjenning av vårt prosjekt, samle inn opplysninger via intervju av ansatte som har ansvar for matdistribusjon om kosthold og måltidsmønster hos beboerne. Om det ikke skulle være noen fast person for menyplanlegging og matdistribusjon er det ønskelig å utføre fokusgruppeintervju med noen av de ansatte. Intervju-spørsmålene kan mer spesifikt omhandle institusjonens organisering og prioritering av måltider og kosthold, beboernes innflytelse og deltakelse rundt måltidene, ol. Vedlagt følger en foreløpig intervju-guide med de ulike temaene og tilhørende spørsmål. Det kan dessuten også være aktuelt med observasjon av selve måltidsituasjonen til beboerne (hva de spiser, om de lager maten selv, i hvilken grad de har menyplanlegging, etc.). Metoden er imidlertid ikke fastsatt per dags dato siden vi er avhengige av å vite hvor mange institusjoner vi får mulighet til å besøke. Vi ønsker gjerne at

så mange institusjoner som mulig har anledning til å delta i studien. Vi vil presisere at undersøkelsen *ikke* vil ha en sosialfaglig tilnærming, kun ernæringsfaglig.

Grunnen til at vi har valgt å benytte oss av en kvalitativ metode med intervju og eventuelt observasjon, er fordi kvalitative metoder egner seg i tilegningen av kunnskap om menneskelige egenskaper som erfaringer, opplevelser, tanker, forventninger, motiver og holdninger (Malterud, 2011). Gjennom kvalitative metoder kan vi styrke vår *forståelse* av hvorfor mennesker gjør som de gjør ved å spørre etter meninger, betydninger samt nyanser av hendelser og atferd. Da det ikke er gjort noen lignende kartlegginger innenfor området, vil vi benytte oss av en induktiv tilnærming. Dette innebærer at vi vil være «åpne» og ikke ha noen forutinntatte holdninger og forventninger. Teori vil derfor dannes gjennom datainnsamlingen (Jacobsen, 2005). Metoden er godt egnet for forskning som vil sette nye spørsmål på dagsordenen, eller ved problemstillinger der vi på forhånd ikke har oversikt over relevante svaralternativer (Malterud, 2011).

Etiske retningslinjer

Derne er det viktig å poengtere at vårt prosjekt vil strikt gjennomføres i tråd med de etiske retningslinjene for forskning. Deltakelsen i studien er frivillig, og det er mulig å trekke seg som informant underveis i prosjektet. Alle informanter og institusjoner vil forbli *absolutt anonyme* under hele forskningsprosessen (både under datainnsamling og i den ferdige rapporten). Ingen informanter skal lide overlast som følge av vårt nærvær, ei heller at pågående aktivitet og rutiner ved institusjonen skal bli forstyrret.

Vi håper med dette å få tillatelse til å gjennomføre vår undersøkelse – helst fra starten av skoleåret 2012-2013 (i løpet av høsten).

Skulle det være behov for ytterligere opplysninger om forskningsprosjektet kan dere ta e-post eller telefonkontakt med undertegnede prosjektleder førsteamanuensis dr. scient. Sverre Pettersen, Høgskolen i Oslo og Akershus (kjellsverre.pettersen@hiao.no) (tlf. 92047867).

Med håpefull hilsen

Catrine Vik og Tina B. Nysether

Vedlegg 3

Kartlegging av institusjonene

Kartlegging av mat- og måltidsituasjonen ved barnevernsinstitusjoner i region øst

Undertegnende viser til tidligere utsendt e- post fra seniorrådgiver Jan Pedersen i Bufetat.

Vi gleder oss til å komme i gang med undersøkelsen vår, så når kan det eventuelt passe at vi tar telefonkontakt med institusjonen for en kort samtale, der vi stiller følgende spørsmål:

1. Ønsker dere å delta i vår undersøkelse?
2. I så fall, kan vi få opplysninger fra dere om:
 - Antall beboere ved institusjonen
 - Antall ansatte ved institusjonen
 - Beboernes aldersspenn
 - Langtids/korttids-institusjon?
 - Om dere har noen som er ansvarlige for meny- og måltidsplanlegging ol. ved institusjonen (ja eller nei)
 - Stillingsprosent og utdanning hos de ansatte

Håper på rask tilbakemelding.

Med vennlig hilsen

Tina B. Nysether

Masterstudent i Samfunnsnærings ved HiOA

s280768@stud.hioa.no - Tlf. 934 06 216

Catrine Vik

Masterstudent i Samfunnsnærings ved HiOA

s280783@stud.hioa.no - Tlf. 997 72 208

Kjell Sverre Pettersen

Prosjektleder og førsteamanuensis dr. scient. HiOA

kjellsverre.pettersen@hioa.no - Tlf. 920 47 867



Har dere direkte spørsmål vedrørende vår undersøkelse kan dere gjerne kontakte oss per telefon, eller kontakte seniorrådgiver Jan Pedersen i Bufetat.

Vedlegg 4

Intervjuguide

Innledning/bakgrunnsdata

1. Funksjonen til den som intervjues, samt litt om bakgrunn, utdanning og alder.
2. Type institusjon (langtid/korttid/mellomting)
3. Antall avdelinger på institusjonen som er tilknyttet barnevernet
4. Antall ungdommer på institusjonen (kapasitet og dagens antall)
 - Kjønn
 - Alder
 - Ulik etnisk bakgrunn? I så fall hvilke? (Både per dags dato og tidligere)
5. Hvor mange jobber på de ulike avdelingene - er det mye turnover av de ansatte?

Måltidstilbudet

1. Beskriv tilbudet av mat og måltider (Hvilke måltider serveres når? Hva serveres? Drikke?)
2. Serveres det dessert? I så fall, hvor ofte?
3. Hva er valgmulighetene mellom måltidene og/eller om natten?
4. Benytter dere kosttilskudd? I så fall hvilke?
5. Skiller dere mellom hverdag og helg gjennom maten som serveres? På hvilken måte?
6. Hva slags mat/drikke/måltider er mest populært (nevnt inntil tre matvarer/retter, kald/varm mat)?
7. I hvilken grad brukes hjemmelaget og ferdiglaget mat?
8. Føler du at ansattes matlagingsferdigheter påvirker mattilbudet? Hvis ja, på hvilken måte?
9. Hvilken betydning mener du at mattilbudet har for ungdommenes **helse** og **trivsel**?

Rammer (Tid, økonomi, påvirkning)

1. Foreligger det noen nedskrevne retningslinjer for tilbud om mat og drikke? (Hvis ja, beskriv dette nærmere, evt. kopi).
2. Er det en ansatt som er hovedansvarlig for menyplanlegging og innkjøp?
3. Følger dere en fast meny? (Få eventuelt kopi av meny og innkjøpsliste). Blir menyen fulgt?
4. Hva er matbudsjettet per beboer per år?
5. Opplever du at budsjettet påvirker maten som serveres? På hvilken måte?
6. Hvor og hvor ofte gjøres matinnkjøp?
7. Får dere gratis mat (fra personer, bedrifter, frivillige organisasjoner ol)? Hva slags mat og hvor ofte?
8. Har du eller personalet hatt undervisning eller muntlig informasjon om mat/kosthold/ernæring? (hvis ja, beskriv nærmere)

9. Finnes det noen regler når det gjelder kjøp av mat/godteri/brus? (har ungdommene mulighet og penger til å kjøpe «mat» utenfor institusjonen?)
10. Hva med lørdagsgodt?
11. Hvordan feires spesielle anledninger? (bursdager og høytider)
 - Hvordan gjør dere det med ungdommene som har ulik etnisk bakgrunn?

Ungdommenes innflytelse

1. Deltar ungdommene i matlagingen? (Hvis ja, beskriv hvordan)
 - Hva er din erfaring med at ungdommene deltar? (Hva synes de ansatte og hva synes ungdommene?)
2. Beskriv stemningen rundt måltidene. Spiser de sammen? Eventuelt hvorfor ikke?
3. I hvilken grad spiser ungdommene maten som blir servert i institusjonen?
4. Hvilken tilbakemelding får dere fra ungdommene rundt maten som blir servert?
5. I hvilken grad kan ungdommene påvirke hvilken mat som serveres?
6. Hvilken innflytelse har ungdommene på måltidsrytmen (Faste måltid, tidspunkt)?
7. Har dere alternative matvarer/retter for ungdommer med annen religiøs eller kulturell bakgrunn?
 - Ramadan/faste/id, er dette et tema?
 - I så fall hvordan løses det? (Forandrer hele retten eller gir alternativer?)
 - Hvilken tilbakemelding får dere fra ungdommene om denne praksisen?
8. Opplever dere eller har dere opplevd feilernæring i institusjonen - for eksempel mangel på vitaminer/mineraler eller overvekt/undervekt?
 - Spiseforstyrrelser?
 - Hvordan løses slike utfordringer?

Tiltak

1. Tilbys ungdommene informasjon om mat/kosthold/ernæring? På hvilken måte?
2. Har dere i løpet av den siste tiden eller de siste årene iverksatt noen spesielle tiltak innen området mat/ernæring/kosthold for å fremme ungdommenes helse?
 - Dette spørsmålet valgte vi etter 2-3 intervjuer å kutte ut pga respondentene ikke forstod spm
3. Ser du noen forbedringsområder som arbeidsplassen kan ha innen kosthold og ernæring?

Avslutning

1. Er det noe annet du mener er viktig å nevne knyttet til kosthold og ernæring i barnevernsinstitusjoner?

Vedlegg 5

Observerte aspekter under observasjon

OBSERVERTE ASPEKTER UNDER OBSERVASJON				
Institusjon	Kjøkken og kjøkkenfasiliteter	Tilberedning av måltid	Mat- og drikkevarer	Måltidssettingen
INSTITUSJON 1 (10/10-12) Deltok ved middagsmåltidet	<ul style="list-style-type: none"> Kjøkken som i vanlig bolighus, stort. Innredet med utstyr beregnet for en vanlig husholdning. Ungdommene har fri tilgang til kjøleskapet, og kan tilberede mat selv. Låst kjølerom. Ungdommene må spørre de ansatte for å få tilgang. Hjemmekoselig atmosfære. 	<ul style="list-style-type: none"> Middagen ble tilberedt av en ansatt Middagen ble servert ca. kl. 17:00. 	<ul style="list-style-type: none"> Frossenpizza med rømmedressing fra Peppes Pizza. Drikke: Brus (fem 1.5 l flasker). NB: bursdagsfeiring! 	<ul style="list-style-type: none"> Spiste i spisesstuen ved et stort, rektangulært spisebord. De ansatte dekket på bordet. Alle ungdom og ansatte som befant seg på institusjonen deltok. God stemning rundt middagsbordet. Alle spøkte og lo, og det var en avslappet atmosfære. Hjemmefølelse.
INSTITUSJON 2 (24/11-12) Deltok ved middagsmåltidet	<ul style="list-style-type: none"> Kjøkken som i vanlig bolighus, stort. Innredet med utstyr beregnet for en vanlig husholdning. Ungdommene har fri tilgang til kjøleskapet, og kan tilberede mat selv. Låst kjølerom og tørrvarelager. Ungdommene må spørre de ansatte for å få tilgang. Hjemmekoselig atmosfære. 	<ul style="list-style-type: none"> Middagen ble tilberedt av to ansatte og en barnevernstudent. Middagen ble servert ca. kl. 16:30. 	<ul style="list-style-type: none"> Indisk-inspirert fiskegryte med laks laget på hvit saus. Kryddret med blant annet indisk krydder. Laksen ble stekt og tilsatt gryten rett før servering. Tilbehør: Kokte poteter med skall, kokt blomkål og brokkoli, samt salat. Drikke: Vann. 	<ul style="list-style-type: none"> Spiser i spisesstuen ved et stort, ovalt spisebord. De ansatte dekket på bordet. Alle ungdom og ansatte som befant seg på institusjonen deltok. En ungdom ønsket ikke å delta, men etter å ha smakt på fisken og funnet ut at han likte det, ble han med. God stemning rundt middagsbordet. Praten gikk løst, avslappet atmosfære. Stearinlys på bordet. Hjemmefølelse.
INSTITUSJON 3 (27/11-12) Deltok ved lunsj- og middagsmåltidet	<ul style="list-style-type: none"> Stort kjøkken. Blanding av kjøkken som i vanlig bolighus og industrikjøkken. Innredet med en del utstyr beregnet for industrikjøkken; stor industrikoke- og stekeplate, bakesmaskin, utslagsvask. Ulåst kjølerom. Ungdommene får ikke lage seg mat, må følge måltidene. Kan eventuelt forsyne seg med frukt. 	<p>Lunsj:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ble tilberedt av innslagsleder og fire ungdommer. En av ungdommene bakte 8-9 brød i løpet av morgenen. Lunsjen ble servert ca. kl. 12:00 <p>Middag:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ble tilberedt av to ansatte og to ungdommer ettersom innslagsleder dro 15:30. 	<p>Lunsj:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ulike typer grovbrot, (hjemmelaget og kjøpt) og knekkebrød. Pålegg som salami, serelat, polse, skinke (ikke renskåret), ulike typer ost (brie, nøkkelost, brunost), hjemmelaget syltetøy (jordbær og plomme eller eple), kjøttpudding, middagsrester, eggssalat. Oppskåret agurk, tomat og paprika. Drikke: Vann, melk, juice, kaffe og te. 	<p>Lunsj:</p> <ul style="list-style-type: none"> Maten ble plassert på en disk i spisesalen. Spiste i spisesstuen hvor det var fire store spisebord. De ansatte dekket på bordet. Alle deltok ved lunsjmåltidet. Hyggelig stemning, praten gikk løst. Vi fikk litt institusjonsfølelse. <p>Middag:</p> <ul style="list-style-type: none"> Før middagen måtte alle vaske seg

		<p>Svimeflesket hadde blitt stekt opp tidligere den dagen, så de måtte bare lage sausen.</p> <ul style="list-style-type: none"> Middagen ble servert ca. kl. 16:30. 	<p>Middag:</p> <ul style="list-style-type: none"> Flesk og duppe (består av hvit saus med svimeflesk, fett fra steking av flesket blir ofte tilsatt sausen). Ble servert med kokte poteter og stekte wok-grønnsaker (Fimdu Classic Wok). Drikke: Saft og vann. 	<ul style="list-style-type: none"> på hendene. Maten blir plassert på en disk i spisesalen. Spiste i spisesstuen hvor det var fire store spisebord. De ansatte dekket på bordet. Alle deltok ved middagsmåltidet. Hyggelig stemning. Praten gikk livlig = en del støy. Vi fikk litt institusjonsfølelse.
INSTITUSJON 4 (10/12-12) Deltok ved middagsmåltidet	<ul style="list-style-type: none"> Kjøkken som i vanlig bolighus, noe mindre enn ved institusjon 1 og 2. Innredet med utstyr beregnet for en vanlig husholdning. Ungdommene har fri tilgang til kjøleskapet, og kan tilberede mat selv. 	<ul style="list-style-type: none"> Husmor hadde tilberedt middagen på dagtid, så de ansatte trengte bare å varme den opp for servering. Middagen ble servert ca. kl.16:00. 	<ul style="list-style-type: none"> Polsegrateng av blant annet polser, makaroni, ulike grønnsaker og hvit saus. Grainert med ost. Ble servert med salat. Drikke: Vann. 	<ul style="list-style-type: none"> Spiste ved et mellomstort, rektangulært spisebord på kjøkkenet. De ansatte dekket på bordet. Alle ungdom og ansatte som befant seg på institusjonen deltok. Stemningen var preget av stillhet. Lite prat rundt middagsbordet. Vi fikk ikke den samme hjemmefølelsen som på institusjon 1 og 2.

Vedlegg 6

Liste over koder

Liste over koder:

Stilling
Type institusjon
Måltider som serveres
Frokost
Lunsj
Middag
Kvelds
Mat og drikke utenom måltid
Mat/drikke uten måltid
Spising om natten
Helg
Dessert og kaker
Favoritter
Bruk av ferdigretter/hjemmelaget
Måltidets betydning
Kosttilskudd
Retningslinjer ifht mat
Menyplanlegging
Økonomi
Matleverandør
Lommepenger
Kurs/und.om kosthold blant ansatte
Ansattes kunnskap og matlagingsferdigheter
Spesielle anledninger
Ungd. deltakelse i matlagingen
Måltidssettingen
Deltakelse ved måltid/ i hvilken grad
Ungd. tilbakemelding på maten
Ungdommenes påvirkning på mat/måltider
Praksis ifht spesielle behov
Spiseproblematikk
Tilbud til ungd om K&E/ungd interesse
Tiltak ifht kosthold og ernæring
Forbedringsområder
Utflytning
Annet

Vedlegg 7

Utdrag fra hovedmatrisen

Frokost	Lunsj
<p>Grovt brød eller rundstykker. Har tidligere hatt lyse rundstykker fordi det var dette de fikk ung til å spise (kompromiss). Hun forteller at ungdommatpreferanser varierer fra tid til annen. Omeletter med div. Bruker mye egg. God Morgen-yoghurt som et alternativ til å ikke spise, men prøver å begrense pga sukkerinnhold. Brunost, hvitost, 2-4 kjøttpålegg (skinke, Prior pølser, salami) smøreoster, syltetøy. Havregrøt, semulegrøt, Corn Flakes (går lite). Ønsker seg Choco Pops, men det er kun helg.</p> <p>Ekstra lett melk, helmelk. Noen av jentene nå er veldig tynne, derfor gjør det ingenting med helmelk. Eple- og appelsinjuice. Vann.</p>	<p>Veldig varierende lunsj. Pga ungdom uten dagtilbud nå er dette ofte deres første måltid. Tomat- eller blomkålsuppe m/rundstykker, omeletter, evt matrester fra middag (prøver å ikke kaste mat), ofte salat. Nevner årsaker for hvorfor ungdom ikke har dagtilbud.</p> <p>Juice, melk, vann.</p>
<p>Brødmåltid. Ost, kalkun- og kyllingprodukter. Kokt egg. Hektisk måltid. Yoghurt for de som ikke vil spise, men noen spiser ikke frokost.</p> <p>Melk eller vann å drikke.</p>	<p>Matpakke.</p>

Vedlegg 8

Tilbakemelding på melding om behandling av personopplysninger

NSD forskningsvitenskapelig datatjeneste AS
NORWEGIAN SOCIAL SCIENCE DATA SERVICES



Harald Hårfagres gate 29
N-5007 Bergen
Norway
Tel: +47-55 58 21 17
Fax: +47-55 58 96 50
nsd@nsd.uib.no
www.nsd.uib.no
Org. nr. 985 321 884

Sverre Pettersen
Institutt for helse, ernæring og ledelse
Høgskolen i Oslo og Akershus
Postboks 423
2001 LILLESTRØM

Vår dato: 27.08.2012

Vår ref:31223 / 3 / LMR

Deres dato:

Deres ref:

TILBAKEMELDING PÅ MELDING OM BEHANDLING AV PERSONOPPLYSNINGER

Vi viser til melding om behandling av personopplysninger, mottatt 24.08.2012. Meldingen gjelder prosjektet:

31223	<i>Kartlegging av kosthold i barnevernsinstitusjoner</i>
Behandlingsansvarlig	<i>Høgskolen i Oslo og Akershus, ved institusjonens øverste leder</i>
Daglig ansvarlig	<i>Sverre Pettersen</i>
Student	<i>Catrine Vik</i>

Personvernombudet har vurdert prosjektet og finner at behandlingen av personopplysninger er meldepliktig i henhold til personopplysningsloven § 31. Behandlingen tilfredsstiller kravene i personopplysningsloven.

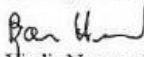
Personvernombudets vurdering forutsetter at prosjektet gjennomføres i tråd med opplysningene gitt i meldeskjemaet, korrespondanse med ombudet, eventuelle kommentarer samt personopplysningsloven og helseregisterloven med forskrifter. Behandlingen av personopplysninger kan settes i gang.

Det gjøres oppmerksom på at det skal gis ny melding dersom behandlingen endres i forhold til de opplysninger som ligger til grunn for personvernombudets vurdering. Endringsmeldinger gis via et eget skjema, http://www.nsd.uib.no/personvern/forsk_stud/skjema.html. Det skal også gis melding etter tre år dersom prosjektet fortsatt pågår. Meldinger skal skje skriftlig til ombudet.

Personvernombudet har lagt ut opplysninger om prosjektet i en offentlig database, <http://www.nsd.uib.no/personvern/prosjektoversikt.jsp>.

Personvernombudet vil ved prosjektets avslutning, 31.12.2013, rette en henvendelse angående status for behandlingen av personopplysninger.

Vennlig hilsen


Vigdis Namtvedt Kvalheim


Linn-Merethe Rød

Linn-Merethe Rød tlf: 55 58 89 11
Vedlegg: Prosjektvurdering
Kopi: Catrine Vik, Sofies gate 78, 0454 OSLO

Arbeidsskilt / District Offices

OSLO: NSD, Universitetet i Oslo, Postboks 1055 Blindern, 0316 Oslo. Tel: +47-22 85 52 11. nsd@uis.no
TRONDHEIM: NSD, Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet, 7491 Trondheim. Tel: +47-73 59 19 07. kyre.svarva@svt.ntnu.no
TRONSDØ: NSD, SVF, Universitetet i Tromsø, 9037 Tromsø. Tel: +47-77 64 43 36. nsdmaa@svt.uit.no

Ifølge prosjektmeldingen skal det innhentes muntlig og skriftlig samtykke basert på skriftlig informasjon om prosjektet og behandling av personopplysninger. Personvernombudet finner informasjonsskrivet tilfredsstillende utformet i henhold til personopplysningslovens vilkår, forutsatt at følgende endringer gjøres, jf. telefonsamtale med Tina Bardosen Nysether (prosjektleder for parallellprosjektet 31222) av 24.08.2012:

- Teksten vedrørende anonymitet må endres til eksempelvis: "Alle opplysninger vil bli behandlet absolutt konfidensielt under hele forskningsprosessen, og ingen enkeltpersoner eller institusjoner vil kunne identifiseres i den ferdige rapporten. Ved prosjektslut 31.12.2013, anonymiseres alle opplysningene".

Ved observasjon i institusjonene, må dette være godkjent av ledelsen, samt må beboerne være informert om besøket i forkant og gitt reell valgmulighet i forhold til å være tilstede eller ikke, jf. telefonsamtale med Tina Bardosen Nysether av 24.08.2012. Det skal ikke registreres personidentifiserende opplysninger ved observasjon.

Innsamlede opplysninger registreres på privat pc. Personvernombudet legger til grunn at veileder og student setter seg inn i og etterfølger Høgskolen i Oslo og Akershus sine interne rutiner for datasikkerhet, spesielt med tanke på bruk av privat pc til oppbevaring av personidentifiserende data.

Prosjektet skal avsluttes 31.12.2013 og innsamlede opplysninger skal da anonymiseres og lydopptak slettes. Anonymisering innebærer at direkte personidentifiserende opplysninger som navn/koblingsnøkkel slettes, og at indirekte personidentifiserende opplysninger (sammenstilling av bakgrunnsopplysninger som f.eks. yrke, alder, kjønn) fjernes eller grovkategoriseres slik at ingen enkeltpersoner kan gjenkjennes i materialet.

Vedlegg 9

Samtykkeerklæring

Forespørsel om å delta i intervju i forbindelse med en masteroppgave

Vi er to masterstudenter i Samfunnsernæring ved Høgskolen i Oslo og Akershus som deltar i et forskningsprosjekt støttet av Bufetat. Temaet for forskningen og masteroppgaven vår er *kosthold i barnevernsinstitusjoner*. Vi skal primært undersøke mattilbudet til beboerne i institusjoner i Region Øst.

Vi ønsker i den anledning å *intervjue ansatte* ved institusjonene som har ansvar for matdistribusjonen. Spørsmålene vil dreie seg om mattilbudet, rutiner og rammefaktorer, samt beboernes eventuelle innflytelse på mattilbudet. Vi vil gjøre avtale med deg om egnet tid og sted for denne samtalen. Samtalen vil bli tatt opp på båndopptaker, og i tillegg vil vi ta skriftlig notater under opptaket. I tillegg ønsker vi ved noen av institusjonene å se på selve matlagingen, for eksempel hvor beboerne spiser og hvilke kjøkkenfasiliteter som finnes, etc.

Det er frivillig å delta, og du har dessuten mulighet til å trekke deg når som helst underveis, uten å måtte begrunne dette nærmere. Dersom du trekker deg, vil alle innsamlede data du har gitt umiddelbart bli makulert. Om du vil delta, som vi håper på, vil opplysningene som du bidrar med bli behandlet absolutt anonymt og konfidensielt etter strenge retningslinjer for forskning av denne art. *Ingen* enkeltpersoner eller *institusjoner* vil kunne gjenkjennes i den ferdige forskningsrapporten.

Opplysningene og lydopptakene slettes uansett når oppgaven er ferdigskrevet og evaluert, dvs innen utgangen av 2013.

Hvis det er noe du lurer på kan du ta kontakt med oss per telefon eller e-post:

Tina B. Nysether

Tlf: 934 06 216

E-post: s280768@stud.hioa.no

Catrine Vik

Tlf: 997 72 208

E-post: s280783@stud.hioa.no

Du kan også kontakte vår veileder førsteamanuensis Kjell Sverre Pettersen ved avdeling for helse, ernæring og ledelse på telefonnummer 920 47 867 eller epost:

kjellsverre.pettersen@hioa.no

Studien er godkjent av Personvernombudet for forskning, Norsk samfunnsvitenskapelig datateneste (NSD).

Med vennlig hilsen

Tina B. Nysether og Catrine Vik

Samtykkeerklæring:

Jeg har mottatt skriftlig informasjon og er villig til å delta i studien.

Signatur Telefonnummer