



Verksamhetsplan

Skolmåltid

2019/2020

Uppdaterad 2019-06-25

Innehåll

Skollag och Riktlinjer	3
Skolans visioner och arbete runt skolmåltiden	4
Heldagssyn.....	5
Socketpolicy.....	5
Arbetsbeskrivning	6
Ansvarsfördelning.....	6
Egenkontroll.....	7
Vår egenkontroll innefattar:.....	7
Målsättningar för 2019/2020	8

Skollag och Riktlinjer

Kostnadsfri och näringsriktig skolmat

I den nya skollagen som trädde i kraft 1 juli 2011 ställs krav på att skolmåltiden både ska vara kostnadsfri och näringsriktig. Vid bedömningen av vad som är en näringsriktig måltid bör de svenska näringsrekommendationerna vara en utgångspunkt. Kravet finns för alla de obligatoriska skolformerna (årskurs 1–9) och gäller både offentliga och fristående skolor.

Demokratiska värderingar

Skollagen anger att utbildningen ska se till barnens bästa, ta tillvara barnens åsikter och utgå från demokratiska värderingar. I läroplanen poängteras också att det inte är tillräckligt att förmedla kunskap om grundläggande demokratiska värderingar, utan att undervisningen ska bedrivas i demokratiska arbetsformer. Även måltidsverksamheten bör bedrivas utifrån dessa värderingar. Det är skollärans ansvar att skolans arbetsformer utvecklas så att de gynnar aktivt elevinflytande. Genom att låta elever engagera sig i måltidsfrågor i matråd eller lyfta frågorna på klass- och elevråd utvecklas både måltiderna och elevernas kunskap på området. Matrådet kan ha i uppdrag att arbeta för att alla skolans elever ska äta och trivas i skolrestaurangen.

Systematiskt kvalitetsarbete

I skollagen finns också krav på att varje huvudman och skolenhet ska bedriva ett systematiskt kvalitetsarbete där verksamheten kontinuerligt planeras, följs upp och utvecklas. Eftersom skolmåltiderna är en del av utbildningen omfattas även de av kravet. Dokumentationen ska också återkopplas till huvudmannanivån, det vill säga ansvarig nämnd eller styrelse.

Skolans visioner och arbete runt skolmåltiden

- ✓ Köket – en del av skolans hjärta
- ✓ Heldagssyn – frukost, lunch, mellanmål
- ✓ God mat med kvalité
- ✓ Nöjda och delaktiga elever, personal och föräldrar
- ✓ Gärna närproducerat och ekologiskt
- ✓ Inga onödiga tillsatser
- ✓ En hållbar sockerpolicy
- ✓ Meny som väcker nyfikenhet och matlust
- ✓ Tema-veckor
- ✓ Lugn och behaglig miljö
- ✓ Bra och god alternativkost

Kontinuerliga köksmöten (1 gång/månad) där rektor och kökspersonal lägger fokus på att utveckla, utvärdera och granska skolmåltidens verksamhet. Ett stöd i detta arbete är materialet "Skolmåltiden – en viktig del av en bra skola" som framtagits i ett samarbete mellan Skolverket och Livsmedelsverket. I detta material finns en checklista som är en bra grund i det systematiska kvalitetsarbetet, se bilaga 1.

Hälsorådsmöten där elever, pedagog och kökspersonal samverkar 2-3 gånger per termin.

Fortbildning: Vi håller oss uppdaterade genom omvärldsbevakning och fortbildning.

Samverkan med eleverna och skolan – Genom att lyssna in elevernas synpunkter och tankar vill vi bemöta deras önskemål för en bra och god skolmat. Vi samarbetar gärna med klasser och pedagoger genom att t.ex. ha passande Temaveckor m.m. Vi är tillmötesgående vid utflykter, friluftsdagar m.m. och är flexibla vid förändringar av olika slag för verksamhetens bästa.

Heldagssyn

Vi ser våra tre måltidstillfällen frukost, lunch och mellanmål som en helhet. Vi arbetar för att det ska vara en balans och bra variation.

Frukost: Vi serverar frukost kl 07.00 – 07.30. Till frukost serveras det alltid bröd med varierande pålägg samt någon grönsak eller frukt. Därtill erbjuds antingen gröt av något slag eller naturell yoghurt eller fil med frukt eller bär.

Lunch: Vår ambition är en smakrik och god måltid med variation. Måltiden ska vara näringsriktig och vi har alltid en salladsbuffé på 5-6 grönsaker varje dag.

Mellanmål: Vi tänker på att servera ett mellanmål som kompletterar lunchen. Det serveras ett mer rejält mellanmål vid t.ex. sopplunch. Vår ambition är att ha en veckomeny för våra mellanmål, men vill ha en flexibilitet för att kunna ta tillvara våra matvaror på bästa sätt med tanke på ekonomi och miljö.

Sockerpolicy

Syfte:

För att minimera det onödiga sockerintaget för våra elever under skoldagen.

Vi vill vara med och skapa en god grundläggande elevhälsa.

- Inga sockrade drycker över huvud taget. Mjök och vatten är de drycker vi serverar.
 - Det enda undantagsfall kan vara när vi vill servera varm dryck vintertid/ vissa utflykter.
 - Små mängder sylt eller mos som tillhör är ok på gröt alternativt till lunch. Däremot ska vi tänka på att det ska vara små mängder.
 - Vi tar bort den sötade filen/yoghurten och ersätter den med naturell fil eller yoghurt med bär/frukter.
 - Ketchup, lingonsylt, äppelmos, gelé - serveras vid måltider där det av tradition används.
 - Medvetenhet för att minimera mängden halvfabrikat då socker och andra tillsatser ofta förekommer i dessa produkter.
- Vi vill föra en diskussion med all personal vad det gäller ätande av godis och andra godsaker. Fika, popcorn, pepparkakor, polkagriskäppar, kanelbullar, semlor o.s.v....

Arbetsbeskrivning

Kock 1 (kl. 06.30-14.30)

- *Laga frukost, lunch och specialkost.*
- *Servera lunch i Waterloo.*
- *Förbereda mellanmål.*
- *Hålla ordning i köket.*

Kock 2 (kl. 07.00-15.00)

- *Förbereda Eldorado.*
- *Förbereda grönsaksbuffén.*
- *Servera lunch på Eldorado och därefter städa upp och plocka ner maten.*
- *Städa upp Waterloo efter lunch.*
- *Servera mellanmål.*

Disktjänst (kl. 10.30-15.30 +1)

- *Diska all disk från kök och matsalar.*
- *Plocka in disken på plats.*
- *Hålla rent och snyggt i diskrum.*
- *Städa golvet på Eldorado.*

Ansvarsfördelning

Kökschef

- Planering av matsedel
- Inköp
- Egenkontroll.

Kock

- Mjölkestöd
- Specialkost i samarbete med skolsköterska och föräldrar.
- Tvätten

Egenkontroll

Bestämmelserna innebär att den som är ansvarig för köket också ansvarar för att maten som serveras är säker. Och det gäller överallt, oavsett storlek på verksamhet.

Den allmänna hygienlagstiftningen är målstyrd och går inte in på detaljer. Maten ska vara säker att äta och lagen tillåter att det görs på olika sätt. Därför gäller det att verksamheten sköts på rätt sätt.

Ansvar för vår egenkontroll är delegerat till köksansvarig Rickard Wallin se bilaga. 3

Vår egenkontroll innefattar:

- ✓ Utbildning
- ✓ Rengöring
- ✓ Underhåll av lokaler
- ✓ Skadedjur
- ✓ Förpackningsmaterial
- ✓ Ankomstkontroll
- ✓ Temperaturkontroll av kyl/frys/diskmaskin
- ✓ Kunskap och kontroll av ankommande livsmedel/upptining/nedkylning/varmhållning
- ✓ Spårbarhet vid ev. incidenter
- ✓ Personalhygien
- ✓ Avfallshantering

Utförlig information finns i "Egenkontrollpärmen" i köket.

Målsättningar för 2019/2020

Fortsätta att utveckla vegetariska alternativ

Vi ser att allt fler elever, särskilt de äldre, visar intresse för vegetariska alternativ. Vi kommer därför att fortsätta att arbeta för att erbjuda vegetariskt alternativ när tid och ekonomi tillåter.

Bibehålla den goda dialogen med eleverna

Genom att föra en ständig dialog med eleverna så får vi veta deras synpunkter och önskemål. Vi gör vårt bästa för att eleverna ska trivas i våra elevrestauranger och tycka om maten som serveras.

Klimatsmart förhållningssätt

Arbeta för ett ökat klimatsmart förhållningssätt genom att arbeta för mer inköp av närproducerat, mer vegetariskt och en ökad medvetenhet runt matsvinn.