

2011-11-09

Skolmaten på Svenska skolan

Vi tycker alla att det är viktigt med god skolmat.

Inför det här skolåret har vi startat ett Matråd. Utgångspunkten är att ge fokus och hålla kvalitet på skolmaten. Elever, lärare, rektor och kökspersonal deltar. På vår skola anmälde några föräldrar interesse och kom med. Av praktiska skäl delade vi upp möten i ett för elever och ett för föräldrar. Föräldrar är alltid välkomna att prova skolmaten.

Skolmaten har de senast åren fått högt betyg i elevenkäter
2008/09 – 3,9
2009/10 – 4,43
2010/11 – 4,6 (skalan är 5-gradig, 1-5 där 5 är högsta betyg)

Kvalitet på maten säkrar vi genom enkäter bland eleverna och ibland även med personal och föräldrar. Matrådet är ett utmärkt forum att föreslå menyer och lämna synpunkter. Det går även bra att ta kontakt direkt med husmor Cecilia.

Kvantitet skall alltid finnas. Barnen skall alltid kunna äta så att de blir mätta.

Hygienkraven har ökat med anledning av större antal elever.

Våra kockar är välutbildade och genomgår föreskrivna hygien och arbetsmiljökurser enligt spanska myndighetskrav. Vi har ett program för egenkontroll och har hjälp av ett företag, MGO som årligen gör genomgångar.

Kökspersonalen ansvarar alltid för städningen i köket och vi utökar städningen med städfirma vid behov med till exempel golvstädning på fredagar efter att köket är stängt. Kök och förråd låses av kökspersonal när arbetsdagen är slut. Om köket "lånas ut" ska de som använder det vara väl instruerade, ha lämplighet och uppfylla myndighetskrav. Vid till exempel födelsedagsfirande för elever ber vi föräldrar ta med tallrikar och bestick (plast) för att disk inte ska bli stående över natt eller helger.

Kort om hur det fungerar med skolmaten:

Vi har soppa på torsdagar med tillbehör som smörgåsar med ost, skinka och salami. Barnen får ta så många smörgåsar de vill men man börjar med en eller två och fyller sedan på. Det finns även frukt på sopplunchen och varje dag finns en salladsbuffé med till exempel grönsaker, bönor, linser, tonfisk, ägg, oliver, majs, cous-cous, råkost, pasta och pastasallad.

Barnen från klass 0-3 får hjälp med att lägga upp maten på tallriken medan när man går i klass 4-9 lägger upp sin egen portion. De mindre barnen säger själva till hur mycket de vill ha på tallriken och de får maten uppdelat, till exempel så blandas inte ris och gryt utan det ligger i små högar.

De äldre barnen får ta så mycket mat de vill men hellre än att kasta så tar man om. Rektor Stefan äter sist på dagen för att se att det alltid finns tillräckligt med mat.

Till maten finns det vatten eller mellanmjölk (semidesnatada – spansk mjölk med lång hållbarhet). Den mjölk som serveras under dagen förvaras i kylskåp och serveras kall.

Maten lagas från grunden med lokalproducerade råvaror. Undantaget är köttbullar, fiskpinnar och korv.
Vi har bra leverantörer och håller de inte måttet så tvekar vi inte att säga till eller byta.

Eget bröd bakas i köket några gånger per månad och serveras då till mellanmålet.

Mellanmålet kan till exempel vara frukt, smörgås, pålägg, yoghurt, juice, flingor och mjölk. På tisdagar och onsdagar när barnen kommer tillbaka från idrotten passar Cecilia ibland på att överraska med något extra till mellanmål.

I år har vi fler elever än tidigare och rast-, lunch- och mellanmålstider har justerats. För de yngre barnen som äter lunch kl 12.00 är mellanmålet kl. 14.00. och kanske ligger det för när. Barnen upplever då att de inte får till räckligt. Flera barn tycker mycket om maten och äter långsamt det blir då en avvägning som lärarna hanterar.

När det gäller barn som behöver specialkost är det bäst att prata med husmor direkt och lämna ett läkarintyg till kontoret. På skolan finns det både elever och personal som är beroende av specialkost.

Vi tar inte extra betalt för skolmaten utan tycker att det är viktigt att alla barn behandlas lika. I spanska och andra internationella skolor (Tyska skolan) tar man med sig egen mat eller betalar.

Så här ser en dag ut med skolmat:

Förmiddagen – frukt

Lunch – lagad mat med salladsbuffé, måndag är köttfredag, torsdag vintertid är soppdag

Eftermiddagen – mellanmål (dock ej fredagar)

Stefan Sandqvist
Rektor

Cecilia Ronneman
Husmor

Här är några länkar om skolmat

http://www.skolmatensvanner.se/verktygslada_1.php

http://www.slv.se/upload/dokument/mat/mat_skola/bra_mat_i_skolan_2007.pdf