

Samrådsmöte Öjaby skola 2015-12-10

Närvarande:

Robert Eriksson, Rektor
Gunilla Sallhag, F-klass
Malin Thygesen, åk 2b
Lena Bjur, åk 2a
Jennie Bergenäs, åk 3a
Magnus Mörstam, åk 5a
Jonas Häll, Braxen
Angela Arnesson, Köket

Måltidsorganisationen

- Köksansvarig Angela Arnesson informerade om vad den nya måltidsorganisationen innebär.
- Det finns en app där skolmatsedeln finns uppdaterad 2-3 veckor framåt. Det heter "Skolmaten".
- Matsedeln skrivs centralt och det följer livsmedelsverkets riktlinjer. Recept och vilka ingredienser som ska beställas bestäms centralt. Sedan beställs varorna från varje kök. Uppdraget är att maten ska vara näringsriktig och en del av maten ska vara vegetariskt samt i princip allt socker är borttaget. Målet är att elever på alla skolor ska serveras likvärdig mat. Då köket i Öjaby servera mat till förskolan till gymnasiet finns i dagsläget större valfrihet att byta rätter.
- I princip all maten lagas från grunden på Öjaby skola. Undantag är köttfärsrätter som köttbullar och biffar, samt vissa fiskrätter. Detta beror på att det inte finns utrustning och tid för att laga dessa rätter.
- Ekologiska produkter prioriteras utifrån vad som finns att tillgå och prisbild. Målet är att 75% ska vara ekologiskt, hittills lyckas man komma upp i 51% ekologiska varor. Det mesta köttet som serveras är svenskt. Kyckling är det som kan vara svårast att få tag i svenskt. För att leva upp till klimatsmart mat ska en rätt i veckan vara vegetarisk enligt kommunens riktlinjer. Ekologisk Bregott och mellanmjölk serveras till maten.
- Till frukost serveras dagligen bröd med pålägg, utöver detta finns det alltid gröt eller fil.
- Till lunchen serveras alltid minst två rotfrukter, minst en prydnadsgrönsak t ex sallad eller tomat samt något med bönor. På torsdagar serveras soppa vilket styrs av kökets bemanning. Upplevelsen är att det är en liten del mat som slängs. Förslag framkommer om att väga den kastade maten och utmana andra skolor till att minska matsvinnet vilket kökets personal tar med sig.

- Mellanmålet består av smörgås med pålägg. De dagar då det serveras soppa till lunch finns det även något mer som t ex ägg, yoghurt eller smoothie. De barn som är kvar efter 16.30 serveras lite frukt för att klara resterande tid bättre. Upplevelsen är att det är en liten del mat som slängs. Förslag framkommer om att väga den kastade maten och utmana andra skolor till att minska matsvinnet.
- I augusti och september var det problem med personalomsättningen och mycket vikarier bland kökspersonalen. Detta har nu löst sig. Maten har blivit bättre och bättre och upplevs nu generellt som god. Miljön i matsalen är lugn. Fyra dagar i veckan (under hösten) praktiserar en elev från åk 6 i köket vilket upplevs som positivt av alla. Under nobelmiddagen och julbordet får också fler elever från åk 6 hjälpa till med maten.

Övriga frågor

- Städningen i skolans lokaler
Städningen har blivit bättre men det är fortfarande svårstädat i vissa utrymmen och förutsättningarna pga väder. Upphandlingen styrs centralt och det är inte någon utökad tid för städningen. Gymnastiksalen städas varje morgon måndag till fredag men inte på helgerna. Våttorkning av golven sker dagligen eller var annan dag beroende på vilket utrymme.
- Vilka regler som finns angående mobiltelefoner?
Upp till åk tre får det inte förekomma några telefoner på raster eller lektionerna. Från åk 4-6 får mobiltelefoner användas utifrån överenskommelse med läraren.
- Vilka regler som gäller för att cykla till skolan?
Skolan rekommenderar att barnen börjar cykla (gäller alla former av transportmedel på hjul) som tidigast i åk 4, då de innan dess inte är mogna för att cykla i trafiken.
- Nästa möte är inplanerat den 3 februari då bland annat kommande skolresor diskuteras. Den 27 april kommer trivselenkät och likabehandlingsplan tas upp.

Vid pennan
Jennie Bergenäs