

PROTOKOLL fört vid Gripsholmsskolans matråd torsdagen denn 19.9.2013 i Pikku kamari.

Närvarande:

Linda Saarela, lärarrepresentant och matrådets ordförande

Anu Hintikka, kökspersonal

Martin Hedlund, matleverantör

Elias Fahlstedt, elevrepresentant

Karolina Kruus, elevrepresentant

Agnes Strömberg, elevrepresentant

Louise Haglund, elevrepresentant

Jennifer Melén, föräldrarepresentant

Katarina Nydahl, föräldrarepresentant

### 1. Kortpresentation av matrådets medlemmar.

Vi är många ny ansikten i matrådet detta år och därför inleddes mötet med en lite presentationsrunda. Nytt för i år är att fyra elevrepresentanter valts till mötet, två representanter från varje årskurs fyra.

### 2. Maten, kort uppföljning.

Elevrepresentanterna tycker att maten varit god men ett problem som fortfarande hänger med är att maten ibland inte räcker till de elevgrupper som äter sist. Följande punkter diskuterades.

- a) Omorganiseringar vid portioneringen har gjorts och vilket förhoppningsvis ska göra att maten i fortsättningen ska börja räcka till alla.
- b) Det är svårt för de som serverar mat att komma ihåg hur många köttbullar eller pannkakor varje elev fått. Då gäller det att eleven själv kan respektera den angivna mängden per elev. Detta är något lärarna behöver ta upp med sina elever i klassen och en fråga som föräldrarna också med fördel kan lyfta där hemma.
- c) Det är viktigt att man säger till Anu eller till sin lärare om man inte får mat så att detta kan ordnas omgående. Matrådets elevrepresentanter kan också fungera som ambassadörer i frågan och säga till om de ser eller hör att någon blir utan mat. Maten skall räcka till alla.
- d) Detta är en viktig fråga som vi följer upp vid nästa möte.

Martin berättade också om hur specialkosten tillreds och förpackas. Det är många elever som behöver av specialdiet och tillredningen och förpackandet av denna mat är mycket noggrann. För närvarande så är det en person som jobbar heltid med specialdieter.

### 3. Miljön i matsalarna, kort uppföljning.

Elevrepresentanterna och matrådets ordförande tycker att det ofta är högt ljud i matsalarna nu och efterlyser lite lugn och ro. Förslag på åtgärder:

1. Elevrepresentanterna tycker att vi skall hålla oss till att viska i matsalen. Linda framför förslaget till lärarna och rektor Nina vid lärarmötet nästa vecka.
2. Föräldrarepresentant undrade om de lysande öronen har haft bra effekt och om fler i så fall kan köpas in. Linda för frågan vidare till lärarna och rektor Nina.

I anslutning till ljudnivån och matron i matsalarna har ett förslag som redan delvis verkställtts kommit till matrådet. I matsalen i Viken är det ganska oroligt i synnerhet under de senare matturerna. Så som det är ordnat idag med placering av bestick, grönsaker, dryck, diskvagn och trashink blir det mycket spring av och an för att hämta det man behöver vilket gör att man lätt frestas att stanna upp på vägen och växla några ord med en kamrat. För att minimera springet i matsalarna har det inkommit ett förslag från personalen i förskoleklasserna. Förslaget kan ni se som bilaga till detta protokoll. Matrådet tyckte om förslaget och beslöt att det är väl värt ett försök. Från och med vecka 40 placeras bestick, diskvagn och trashink i varje rum i matsalen i Viken. Detta innebär att lärarna till en början behöver vara på alerten och lotsa eleverna rätt tills de lärt sig de nya rutinerna. Eleverna behöver också invänta läraren före de kan gå in i matsalen. Linda bollar detta med lärarna och rektor Nina. Vi följer upp frågan vid nästa matråd.

Det behöver bli bättre ordning och reda i matsalarna. Lärarna måste påminna sina elever om att städa efter sig. Hur "städningen" ordnas är upp till varje lärare. Några tips från matrådet: Antingen kan varje elev städa efter sig själv eller om klassen har ansvarselever kan dessa torka av bord och stolar i matsalen. Om ansvarseleverna sköter städandet kan de med fördel tackas eller visas uppskattning för sina insatser under ansvarsveckan på något sätt i klassen.

#### 4. Tema Matglädje

Vårterminens tema i skolan kommer att vara projektet Matglädje. Projektet är ett samarbete mellan skolkökspersonal, lärare, elever och lantbrukare och primärproducenter med syfte att göra elever mera medvetna om matens ursprung och stimulera dem till att bli medvetna konsumenter. Vett och etikett samt grönsaksminglet som vi brukar ha varje år kommer att ordnas i samband med temat Matglädje i vår.

#### 5. Övriga ärenden

Större variation vid mellanmålet efterlyses bland eleverna. De vill ha större variation på frukterna och macka oftare. De önskar också att det en dag i veckan kunde serveras något speciellt till mellis som t.ex. fruktsallad, gröt, äggröra eller kokta ägg. Linda undersöker möjligheterna till detta.

En fråga som också framfördes till matrådet men som vi tyvärr inte hann behandla vid detta möte var ketshupens och senapens vara eller icke vara. Just nu serveras varken ketshup eller senap till rätter där de "hör till". Vi ska vi nästa matråd diskutera om det ska serveras ketshup till rätter där det brukar höra till så som lasagne och köttbullar samt senap till ärtsoppa.

#### 6. Nästa möte

Nästa möte hålls efter höstlovet. Linda återkommer med datum och tid.

## BILAGA

Jag (och några med mig) tycker att situationen i matsalen är alldeles för "orolig". Det är för många moment för barnen. Då jag sitter placerad i "mittenrummet" av matsalen så kan jag enkelt konstatera att barnen måste gå fram och tillbaka så många gånger under en måltid att det förefaller som en näst intill omöjlig uppgift att få en tyst och trivsamt miljö. Jag upplever matsituationerna som mycket stressande.

Här är förslag till förbättringar (fet stil = mina förslag):

- 1. När man kommer in i matsalen så får barnen ta en tallrik.** Just nu består det första momentet av att ta en tallrik samt grönsaker och/eller sylt. Detta moment är lite svårt för vissa barn (framförallt för 5-6 åringarna) då de ofta tar för mycket sallad eller sylt eftersom tallriken är tom (och man ofta "äter med ögonen"). Det är självklart bra att barnen tar mycket av grönsakerna; men om det i slutändan visar sig att de kommer att kasta mycket av det, så är det ju ingen bra sak.
- 2. Som ett andra moment ställer sig barnen i kö och får maten tilldelad av serveringspersonal. Därefter tar de sallad/grönsaker/sylt (kanske behöver vissa barn lite hjälp på traven även här?)** Detta kommer att kräva att man byter plats mellan placeringen av den varma maten och grönsakerna. En tämligen enkel och kostnadsfri lösning. Utrymme finns!
- 3. Barnen går till sitt respektive "matrum". Där finns bestick i en behållare (kopp, vas eller liknande) placerade på borden. I varje matrum finns även vatten (vattenbehållare) och mjölkkyll. Bredvid drycken finns glaset.** I dagsläget finns bara en mjölkkyll och två vattenbehållare. Dessa är placerade vid ingången och trängs lite med sallads- och tallriksbordet; samt barnen som är på väg in i matsalen. Här behövs det köpas in några vattenbehållare och mjölkkyllar. I de minsta rummen borde det räcka med att man placerar ut en liter mjölk och en tillbringare med vatten i hörnet av rummet (kanske på ett en liten hörnhylla som skruvas fast i väggen). En enkel och billig lösning.
- 4. I varje rum finns soptunnor och "disklådor" placerade.** Detta bör inte föra med sig några stora kostnader. Kanske finns det redan "disklådor" och soptunnor?
- 5. I varje rum finns en hink med vatten och disktrasor.** För att undvika köbildning så borde man enkelt kunna utöka antalet disktrasor från 2-3 till 5-6. Detta gör att även diskhinken bör vara dubbelt så stor. Kostnaden för detta är marginell.

Vidare skall tilläggas att samma princip som ovan kan praktiseras vid "morris" och "mellis" på Eftis.

*Vänliga hälsningar*

Jonas (Fritidspedagog / Stödlärare)