



DEKLARATION OM GOD SKOLMAT

Vi reserverar tillräckligt med tid för skollunchen och ser till att vuxna som ansvarar för att lunchen går smidigt deltar i måltiden.

Vi tillåter inte att man leker med maten eller på något annat sätt uppför sig störande under skollunchen.

Skolans matsedel finns på skolans eller kommunens nätsida samt i matsalen. Matsedeln är både informativ och inspirerande.

Vi serverar minst två alternativa huvudrätter dagligen av vilka den ena är ett vegetariskt alternativ. Vår meny är mångsidig och följer de rekommendationer som getts för skolmåltider.

Vi har satt upp kvalitetskriterier för de råvaror vi använder. När råvaror väljs, tar man hänsyn till både smakliga och hälsosamma faktorer samt att produkterna är säsongsenliga.

Skolmaten tillreds enligt principerna för en hållbar utveckling. Man minskar matsvinnet ända från mattillagningen till serveringens slutskede.

I vår skola finns det en restaurangkommitté som sammanträder minst två gånger under skolåret. Till kommittén hör representanter för matservice och elever samt skolans rektor. Man för protokoll över mötena och rapporterar om de beslut som fattats till skolans samtliga intressentgrupper.

Vi sörjer för att måltidsutrymmena hålls rena och serverar skolmaten tjänstvilligt och med glädje. Vi tillåter inte att eleverna har sina ytterkläder på i matsalen. De arbetskläder som matservicens personal använder är rena och ändamålsenliga.

Vi har ett fungerande program för egenkontroll och en plan för undantagssituationer.

Vår kökspersonal är utbildad för att tillreda specialkost (till exempel ta hänsyn till allergier och överkänsligheter samt egentliga specialdieter). Man ser till att personalen är ajour med dessa färdigheter i specialkost. Kunskaperna testas regelbundet.

Matservicepersonal, elever och lärare utvecklar skolmaten och måltidsstunderna i konstruktiv växelverkan med fokus på en utgång som tilltalar alla.

Vi är övertygade om att GOD mat främjar GODA inlärningsresultat!

