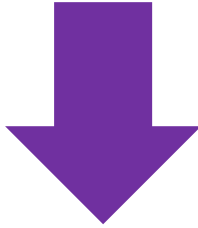




Matråd 25 november 2013

Blandade synpunkter från Göingeskolan



Jennie Bengtsson, kvalitetssamordnare.

Madde Bergh, köket.

Johan Falk, lärare.

<p>7A genom Melvin Thomasson, Bam Srikhhot</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bra med alternativsoppa. Önskas oftare. Kycklingsoppa, gulasch, minestrone och köttfärssoppa är goda. - Mycket potatis. 	<p>Kommentarer från köket</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vi får diskutera hur det ska fungera med soppor utan fläsk och de vegetariska alternativen. - Potatis med skal, utan skal och stekt potatis. Vi får ev. ha mer pasta.
<p>7B genom Jolanda Saxfors</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fråga – varför serveras det så mkt spagetti och köttfärssås? - Varför serveras det så mkt fisk? - Mer bord och sittplatser (mkt folk på tisdagar, fredagar) 	<p>Kommentarer från köket</p> <ul style="list-style-type: none"> - Det är populärt. - Rekommendationer är fisk tre dagar i veckan, nu är det fisk en dag i veckan. - Ffa tisdagar är det mkt folk, schemat behöver ses över.
<p>7C genom Ellen Persson</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bra med flera maträtter på en dag, soppalternativet är bra. 	<p>Kommentarer från köket</p> <ul style="list-style-type: none"> - Har soppalternativ två dagar i veckan nu, kan ev. utökas till tre dagar i veckan.
<p>7D genom (Lisa Svensson), Lulu Hamdi Farid</p> <ul style="list-style-type: none"> - Få ta hur mkt mat man vill. - Mer soppa önskas och mindre spagetti och köttfärssås. - Majs och gurkasallad önskas (blandad). - Mer panerad fisk. 	<p>Kommentarer från köket</p> <ul style="list-style-type: none"> - Det finns inte möjlighet att man tar hur mkt köttbullar som helst. Viktigt att ta av all mat. (budgeten är 11 kr/portion) - Majs är tyvärr dyrt. - Problemet är att det blir för högt näringsinnehåll i paneringen (inte lika mkt). Riktlinjer räknat på 625 kcal/person.
<p>8A genom Oscar Månsson</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potatisen utan skal är grön och svart ibland. - Såsen bör serveras sist i serveringsordningen. - Salladen ser fräsch ut. - Önskar ketchup och lingon oftare. - När den andra matvagnen stängs av blir det kö. - Tomater oftare (inte blandat i annan sallad). - Önskas pizza till alla. - Önskas mjukt bröd oftare. - Önskar fler kryddor, inte bara salt och peppar. - Önskar klyftpotatis oftare. 	<p>Kommentarer från köket</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anna-Karin i köket har ringt och påpekat potatisproblemet för leverantörerna. - Den varma såsen serveras efter maten men den kalla såsen är vid salladerna p.g.a. platsbrist. - Står tillbehören på matmenyn så följer vi den, så också med ketchup. - Mellan 12:15-12:30 stängs den andra matvagnen. - Mer tomat när det är säsong för dem. - Pizza serveras ffa när den övriga maten tryter. I övrigt kommer det inte att serveras. - Bröd serveras ffa till soppa. - Kryddhyllan har tagits bort men kan tas fram igen.

	<ul style="list-style-type: none"> - Vi får se vad som passar matsedeln när det gäller klyftpotatis.
8B genom Anton Bengtsson	Kommentarer från köket
<ul style="list-style-type: none"> - Varm dillsås till fisken vore gott. - Olika fisksorter önskas t.ex. makrill, mer lax. - Potatisarna har blivit mkt bättre. 	<ul style="list-style-type: none"> - Makrill kan vara ett alternativ.
8C genom Amanda Andersson	Kommentarer från köket
<ul style="list-style-type: none"> - Inte blanda salladen. - Soppa och fisk på korta dagar, önskas soppa på onsdagar. - Torr sallad önskas. - Klumpar i potatismos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pizzasallad och morötter, isbergssallad. - Är samma mat för snappe också som styr. - Är det klumpar i potatisen så är det hemmagjord.
9A genom Svante Johansson	Kommentarer från köket
<ul style="list-style-type: none"> - Innan var det mycket klagomål på maten, att det tog lång tid, men nu fungerar det mycket bättre. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tidigare var det felberäknat hur mkt som skulle gå åt. Nu görs det hellre lite mer mat som sedan kan serveras som alternativ dagen efter om det blir över.
9B genom Mathilda Stålgren	Kommentarer från köket
<ul style="list-style-type: none"> - Önskar lite fler alternativ av knäckebröd, t.ex. falu rågrut. 	<ul style="list-style-type: none"> - Köket kollar vad det kostar.
9C genom Fanny Juhlin, Emma Nilsson	Kommentarer från köket
<ul style="list-style-type: none"> - Önskas mer lax. - Potatisarna är överkokta och vattniga ibland. - Potatisarna är ibland mosade. - Frukostknäcke (det ljusa) med vallmo önskas. - Mjukt bröd önskas oftare, inte bara vid soppa. - Den kokta fisken är torr. - Mer kassler önskas. - Juice önskas då och då. - Efterrätt önskas oftare. - Alternativ rätt när det är soppa. Alla gillar inte det. - Mer stekt potatis önskas. - Fler nya maträtter önskas (t.ex. potatisplättar) - Det mjuka brödet är gott. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lax är tyvärr dyrt. Vi försöker. - Har det inte blivit bättre? Vissa potatisar som beställs är lite annan konsistens, vi får ta det med leverantörerna. - Fisken behöver tas ur ugnen lite tidigare för att inte bli torr. - Sockermängden i juice är för hög. - Problemet med alternativrätter är att det blir en kostnadsfråga. - Vi märker att stekt potatis är populärt. - Potatisplättar är bortplockat eftersom det är färdigmat. Vi ska tillverka så mkt eget som möjligt.
9D genom Alma Persson	Kommentarer från köket
<ul style="list-style-type: none"> - De nybakade bröden är goda. - Potatisarna har blivit bättre med de nya tängerna, slevarna som var tidigare mosade potatisarna. - Pastasalladerna är goda. - Bra att det inte dröjer så länge innan åk 9 får mat, innan var det ett stort problem. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bra att ni provar även de nya rätterna.

Övrigt

- Det finns en matblogg på Östra Göinges hemsida. Jennie Bengtsson skriver den. Där går det att tycka till om maten.
- Ljudnivån i matsalen kan ibland vara hög. Alla behöver tänka på det. Nu blir det snart julmusik som är tänkt att ha dämpande effekt och skapa lite julstämning.

- Det slängs en del mat, även om det inte är mer än på andra skolor. Ju mindre mat som slängs desto mer pengar blir det över till annat (t.ex. till efterrätter el. dyl.). Vi kan bli bättre på att slänga mindre mat.
- Eleverna upplever att personalen i matsalen bemöter dem på ett bra sätt.

/ Johan Falk