

Matråd åk. 3-6 Prästavångsskolan 23/3 2016

Närvarande: Linus Roslund 3A

Maja Körkö 3

Olle Andersson 4A

Julielle Fransila 5A

Teodor Flink 5B

Isak Persson 5C

Edward Stjärnberg 6A

Eric Nilsson 6B

Kerstin Persson – skolsköterska

Anna-Karin Granheimer –kock

F – 2 klasserna har fått ge sina synpunkter och önskemål skriftligt.

Elevernas synpunkter kommer först och sen svar från köket.

Matsalsmiljön:

Det är fortfarande för hög ljudnivå. – Eftersom det är så många som rör sig och pratar i matsalen är det svårt att göra något åt.

Förslag på "ljudöra" för att dämpa ljudnivån. – Vi har haft det , men några högstadieelever tyckte det var kul ,att stå och skrika i det, så vi tog bort det.

Man vill ha musik. – Det fungerar inte, vi måste spela väldigt högt för att det ska höras och då blir ljudnivån ännu högre.

Lagom långa köer tycker några. – Vi tycker också det flyter på bra för det mesta.

Varför får högstadiet ha mössa/keps på sig i matsalen, men inte Prästavång? – Det är Göingeskolans personal som ska se till, så att detta efterföljs. Där är det tillåtet att ha mössa på under lektionstid.

Några önskar att besticken ska stå med skaften uppåt, då man upplever att några "kladdar" på besticken.- Det är en bra ide. Vi ska se om vi kan fixa några andra bestickvagnar.

En klass tycker det är roligt att torka borden, men några klagar på att det är äckligt på borden ibland. – Det är klasslärarnas uppgift att se till , så att borden blir torkade.

Många upplever att det är trångt och stökigt vid knäckebröd och kryddor.- Vi märker också att det blir "samlingsplatser" där man står och pratar. Vi säger till så ofta vi kan ,men det räcker inte. Det skulle vara bra med någon annan som gick omkring i matsalen och höll ordning.

Några vill ha förslagslåda i matsalen. – Vår erfarenhet är att det inte fungerar. Det är bättre med matråd.

Man vill ha tända ljus och blommor på borden.- Vi har det vid några tillfällen t. ex. till jul. En del har svårt att låta bli det och förstör i stället.

En 6:a vill ha markerade platser, eftersom de ibland blir bortkörda, även från lilla matsalen. – Vissa dagar är det trångt, eftersom schemat inte är likadant varje dag. Därför är det svårt med markerade platser. Prästavång får alltid sitta i lilla matsalen om det finns plats.

Vissa av kökspersonalen är sura. Man blir t.ex. tillsagd att ta potatis och grönsaker, fastän man slänger det sen ändå. Några känner sig särskilt särbehandlade. – Det är meningen att man ska ta mer än bara kött och sås, även om man väljer själv. Någon klass sa att eleverna är dåliga på att följa kostcirkeln och vi i köket håller med. Meningen är att man ska äta så allsidigt som möjligt- ser vi någon som bara tar kött säger vi till. Man kan dock säga det på olika sätt!

Man undrar om vi serverar halalslaktat kött. –Det gör vi inte. Alternativet för de som önskar det är vegetarisk kost.

Man vill ha Bregott i stället för Becel eller åtminstone Lätta.- Vi har Becel eftersom vi följer Livsmedelsverkets rekommendationer, när det gäller matfett. Jag ska framföra att ni önskar Lätta istället.

Man vill inte ha soppa på långa skoldagar.- Eftersom samma matsedel gäller hela kommunen och de långa dagarna inte är samma på alla skolor, så blir det ibland så. Soppdagarna ligger på olika veckodagar.

Man skulle vilja ha en "matsvinnstävling" på Prästavång , där belöningen skulle vara t.ex. efterrätt.- Det är svårt att genomföra ,eftersom Göingeskolan delvis äter samtidigt som er. Vi får fundera på hur detta skulle kunna genomföras.

Det finns önskemål om temadagar. Några missade woken i höstas p. g .a. klasskampen. –Det ska bli en temadag i maj.

Maten:

Potatisen är ofta fläckig och några vill ha små potatisar. – Ibland är potatisen inte så fin, men ofta syns det inte förrän vi har kokt den. Vi beställer lite olika sorters potatisar, men ibland får vi inte det vi beställt och kvaliteten varierar.

Mer stekt potatis.- Vi serverar det när vi får kokt potatis över och vi försöker sätta in dem vid olika tidpunkter, för att inte samma gäster ska få det varje gång.

Man vill ha mer ris och pasta.- Ris är inte så miljövänligt att odla och pasta har vi nästan varje dag i salladsbuffe´n.

Man vill inte ha blandade sallader utan t. ex . gurkstavar.- Vi serverar inte vissa grönsaker separat t. ex. gurka , eftersom det går åt stora mängder och det innehåller inte så mycket näring, utan mest vatten.

Man vill inte ha svamp i maten.- Har vi svamp i maten är det oftast i det vegetariska alternativet.

Det är ofta oliver och bönor i salladen.- Bönor är ett bra tillskott av proteiner för de som äter vegetariskt. Vi upplever att många tycker om oliver och det är nyttigt också.

Man vill ha lax oftare. – Lax är dyrt, men vi har det ca. var 10:e vecka.

I stället för fiskgratäng vill man ha panerad fisk (halvfabrikat).- Vi ska ha så mycket hemlagat som möjligt och den färdigpanerade fisken är inte lika nyttig.

En del vill ha blodkorv oftare. –Vi kan försöka ha det som alternativ oftare än vi har nu.

Man vill ha efterrätt t. ex. fruktsallad.- Vi ska se om vi kan fixa det någon gång.

Mer frukt önskas. – Vi har det till soppa, men ska försöka ha det oftare.

Mer kokta grönsaker. – Ibland är det svårt med plats, både att koka och servera varma grönsaker, men vi ska försöka bli bättre på det.

Man tycker det är bra med många olika rätter.

Önskemat:

Pizza

Tacos

Pitabröd

Hamburgare

Fiskburgare

Korvbuffe´ : helst ost- o bacon.

Chicken nuggets

Fish and chips

Vid protokollet: Anna-Karin Granheimer