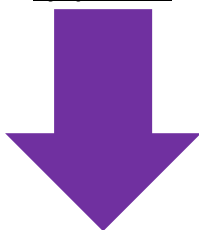




Matråd 17 mars 2014

Blandade synpunkter från Göingeskolan

8.30 – 10.00



Jennie Bengtsson, kvalitetssamordnare.

Marianne (Madde) Bergh, köket.

Magnus Birgersson, lärare.

7A genom Melwin Thomasson, Bam Srikhot	Kommentarer från köket
<ul style="list-style-type: none">- Matsedeln stämmer inte alltid. Inte bra – man vill veta vilken mat det är.- Inte ha så mycket potatis utan mer pasta.	<ul style="list-style-type: none">- Ändringarna skrivs på matsedeln i foajén innan matsalen. Ibland kommer inte varorna så vi får lov att ändra rätt.- Köket har försökt att ha ett alternativ till potatis. De ska tänka på det i fortsättningen.
7B genom Jolanda Saxfors	Kommentarer från köket
<ul style="list-style-type: none">- Önskemål om lite mysigare och hemtrevligare stämning i matsalen t.ex. musik. Använda lilla matsalen mer.- Eleverna hittar hår i maten.- Önskemål om en extra maträtt när det är vit fisk. Den vita fisken är så torr.- Såsen ska vara efter potatisen så att man slipper gå tillbaka och hälla på såsen – gäller även kall sås.- Lite degigt bröd ibland när det är soppa. Brödet är annars väldigt uppskattat och gott.- Önskemål om extrasoppa när det är fisk.- Inte ha fullkornsspagetti eller ris.	<ul style="list-style-type: none">- Hög ljudnivå i matsalen, men det är musik ibland. Det har varit lite förstörelse i lilla matsalen så det är därför inte högstadiet ska vara där. Om man sköter det bättre kan man absolut vara mer i lilla matsalen (om det är ledigt). Det måste finnas personal som vaktar även lilla salen.- Personalen har kepsar och huvudbonader för att inte hår ska falla ner i maten. Däremot finns det elever som har hår på sina tröjor mm som ramlar ner i maten.- Köket har försökt att sänka temperaturen för att den inte ska vara så torr. Köket ser över själva tillagningsprocessen för att det ska bli bättre.- Salladen är först och den ska vara kall och därför måste även den kalla såsen vara där. Köket är medvetna om detta men det är svårt att få till en lösning. Det blir för högt för de små eleverna när de ska ta såsen längst bort i linjen. Ev. ha en vagn i slutet av linjen (där ketchupen brukar stå).- Brödet blev fel en gång vid tillagningen. Nu vet de var felet ligger så det ska bli bättre.- Två gånger i veckan ska det vara soppa.- Rekommendationerna är mer fullkorn i maten. Mer vitaminer och mineraler.

7C genom Ellen Persson	Kommentarer från köket
<ul style="list-style-type: none"> - Inte ha soppa på långa dagar. - Potatiskvaliten är dålig. Mjölig och mosig. - Broccolin var lite isig i salladsbuffen. Ofta kall. - Variera matsalen så det inte är fisk samma dag. - Mer lax. - Tacos oftare - Ha grönsakerna var för sig – inte blanda. - Majs oftare. 	<ul style="list-style-type: none"> - Köket ska kolla upp det. Det handlar om samordning mellan skolorna. - Det är många som mosar potatisen när de ska ta ur kantinerna. - Köket kollar upp detta. - En kostnadsfråga. - Köket kollar tacos och lax. - Blir lite för dyrt att ha var för sig samt att det är en miljö fråga. Kommer att variera framöver.
7D genom Lisa Svensson, Lulu Hamdi Farid	Kommentarer från köket
<ul style="list-style-type: none"> - Mer stekta potatisar om det måste vara potatis - Mer ketchup, lingon och krydda. - Mer varierad sallad t.ex. pasta, gurka, äpple mm - Mer krydda i pizzasalladen - Mindre linser i maten – helst inget! - Mer skräpmat – hamburgare, chicken nugget mm. - Mer efterrätter t.ex. pannkaka - Påskmust till påsk. Julmusten var ju borta. - 	<ul style="list-style-type: none"> - Köket försöker att variera. Det blir oftast när det blivit potatis över. - Det står på matsedeln när det är lingon och ketchup. Man bör inte ha ketchup till allt! - Kryddor kan man få från köket – bara att gå och fråga. - Det är olika som gör salladerna varje vecka. De har ett rullande schema i matsalen. - De har slutat med det! Köttfärsåsen ska vara vanlig igen. - Någon gång per termin – beror på näringsinnehållet. I samband med soppa. - Köket får inte servera det pga. socker.
8A PRAO	Kommentarer från köket
-	-
8B PRAO	Kommentarer från köket
-	-
8C genom Amanda Andersson	Kommentarer från köket
<ul style="list-style-type: none"> - Större portioner till högstadiet - Ofta rester på fredagar (gäller spansk-gruppen). - 	<ul style="list-style-type: none"> - Köket kollar detta. Det är viktigt att man blir mätt. Man får ta flera gånger. Finns lite begränsningar när det gäller antal tex. köttbullar. Det ska vara skillnad på de olika stadierna. - Köket vet om att de kommer sent och försöker ha mat kvar.
9A ingen representant pga NP – lämnat anteckningar	Kommentarer från köket
<ul style="list-style-type: none"> - Mer små kryddade välstekta potatisar. - Salladsdressing är mycket bra. - Lite för mycket spagetti och köttfärsås. - Gärna hamburgare oftare. - Mindre vattnig sallad. - Blanda inte majs, kikärter, linser och bönor. - Vi är positiva till chicken nuggets. - Fortsätt med alternativ soppa 	<ul style="list-style-type: none"> - Se ovan
9B ingen representant pga NP – lämnat anteckningar	Kommentarer från köket
<ul style="list-style-type: none"> - Både ugnspannkaka och fläskpannkaka samtidigt - Fläsk och brunabönor oftare - Inte bra potatis överlag. - Inte blanda salladerna - Riktig tacos – ren färs utan ris 	<ul style="list-style-type: none"> - Se ovan

<ul style="list-style-type: none"> - Det ska stå på tavlan utanför om det är extra soppa. - Potatisgratängen är inte god (tycker vissa) - Lax oftare. 	
9C ingen representant pga NP – lämnat anteckningar	Kommentarer från köket
<ul style="list-style-type: none"> - Potatisen är inte bra. Mjuk. - Kassler oftare - Slut på maten för ofta. - Mer chicken nuggets, soppa, schnitzel - Mer sallad och se till att den är uppdelad - Ha maten färdig när vi kommer. 	<ul style="list-style-type: none"> - Se ovan
9D ingen representant pga NP – inga anteckningar	Kommentarer från köket
-	-

Övrigt

Det måste synas när det är extra-soppa. Ska alltid skrivas på den svarta tavlan utanför matsalen.

Det är viktigt att personalen är glad och att även eleverna bjuder till och är positiva. Då blir miljön i matsalen bättre.

Det slängs för mycket för att eleverna är lite stressade pga. kompisar. Det slängs även om det är "favorit" mat tex. hamburgare. Varför?

Allmänt – Det behöver vara mer smak i maten. Krydda mer!!!

/ Magnus Birgersson