

Matråd Mullhyttans skola 250321

Närvarande: Theodor (åk 6), Nellie (åk 5), Elsa (åk 4), Mellwin, Juni (åk 3), Valentin, Majken (åk 1) Malin, Sara och Sofie.

* Kökets information

Köket berättar att hemma äter man massor med mat som man gillar, men i skolan kan man få en chans att prova lite annan mat. Vi ska tänka att skolan är till för att lära sig t ex. läsa och räkna. I matsalen ska man lära sig smaka på olika rätter och grönsaker.

Köket uppmanar eleverna att våga testa mer mat!

Köket upplever att vi slänger mer mat efter vi började med skålarna. Malin och Sara upplever att vi vågar smaka mer på maten nu när vi har skålarna (hann inte äta upp, tog för mycket, inte min smak) att slänga mat i. Dock skulle de vilja att vi pratar lite i klasserna om vad som ska slängas i de olika skålarna, just nu verkar inte alla lägga rätt. Köket ska också fixa bilder till skålarna som kan hjälpa eleverna att slänga rätt.

Många elever önskar att dricksvattnet ska vara kallare. Köket tipsar om att trycka ett par gånger/ spola en stund i vattenautomaten en stund så brukar det komma kallare vatten.

Vi behöver bli bättre på att torka borden efter oss och speciellt mellanstadiet behöver tänka lite extra på det!

* Frågor till köket

Varför får vi inte mer kött eller "riktigt" kött?

Köket svarar: Beslutet kommer högre upp ifrån, från politiker som tycker att vi ska äta mindre kött för att minska påverkan på klimatet. Det är även en kostnadsfråga och det är politikerna som bestämmer budgeten.

Har ni en bra arbetsmiljö eller känner er stressade?

Köket svarar: Vi har en bra arbetsmiljö och den är bäst när (Sara och Malin) båda är på plats och inte har vikarier.

Varför har vi inte båda mjölkautomaterna öppnade samtidigt?

Köket svarar: Det är framför allt för att all mjölk inte ska bli förstörd.

Kan vi flytta besticken till ett annat ställe för att undvika att det blir mycket folk och trångt vid mjölken?

Köket ska se över det.

Hinner ni ha raster och fika?

När alla elever har ätit och all mat och disk är borta så får vi i köket sätta oss ner och äta lunch och dricka kaffe.

Varför får vi så mycket fisk?

Köket svarar: Det är bestämmelse högre ifrån vad vi får för mat. Dessutom är det bra att äta fisk en gång i veckan.

Kan vi få fler sorters bröd?

Köket svarar: I kommunen har det bestämts att det ska bara vara två sorters bröd. Det är också en kostnadsfråga.

Kan vi få lugn musik i bakgrunden inne i matsalen?

Köket svarar: Vi ska kolla upp det, så kan vi testa.

*** Trivsel i matsalen**

Trivseln och matron är jättebra!

Lite krångel med disktrasor och slarv med lite torkning/städning av bord.

*** Vad fungerar bra/mindre bra i matsalen**

Bra: Skärmarna mot disken där vi tar mat är jättebra. Mjölken är kall. Trevlig personal. Bra ordning i matsalen. Trevligt när radion är på inne i köket.

Mindre bra: Växten som står mittemot disken är i vägen ibland. Blir trångt när man ska ta bestick och det är kö till mjölken. Kan vara mat där man ställer tallriken när man tar mat. Man tar inte den översta tallriken utan man tar en tallrik längre ner och tar då på flera tallrikar. Maten tar ofta slut när de äldre eleverna kommer och att det då kan bli annan mat än det som står på matsedel. n.

*** Önskemål och tankar från klasserna.**

- Mer köttbullar, hamburgare, pannkaka, chicken nuggets, tacos, belgiska våfflor, pizzabuffé, spenat, laxsoppa, rostat potatis, potatisbullar osv.
- Önskemål till frukost: Mer yoghurt, polarbröd, äppelmos och plättar.
- Önskemål till Mellis: fruktsallad, smoothie, varierat pålägg och pannkakor.
- Mer "rena" grönsaker, som t ex. gurka och paprika.
- Eleverna önskar att få efterrätt efter maten. Köket förklarar att det är dels en kostnadsfråga och det hinns inte med att fixa. Dessutom har livsmedelsverket bestämt att det ska servera mindre sötsaker. Det kan kanske bli vid någon större högtid eller något speciellt tillfälle.

Vid datorn: Sofie