

Barn- och utbildning

Sonja Holm
2006-01-12

Återkoppling: Rapporten ”Ingen mat är näringsrik förrän den är uppäten”
Oktober 2005 Mette Kjörstad

”De främsta områdena att uppmärksamma framöver:”

Skolornas salladsbord

Åtgärdat

Minst fem olika sorters grönsaker ska finnas på salladsbordet, varav två bör innehålla C-vitaminer och tre på kolhydrater.

Se över fetthalten i dressingen.

Mjukt mörkt/fiberrikt bröd istället för/som komplement till limpa

Åtgärdat

Centralköket köper fr o m 2006 fiberrikt bröd istället för limpa. Dyrare bröd (kostnadsfråga)
Enligt matsedeln för 2006: När det är soppdagar serveras grovt lantböd och ost.

Arbetet med upprustning av kök, matsalar/matsalsmiljö

Åtgärder pågår

År 2002 genomfördes en översyn av mottagningsköken på uppdrag av miljö- och statsbyggnadsförvaltningen. Uppdraget gick till kökskonsulterna Erna Bakklund och Lars Davidsson. Barn- och utbildningsförvaltningen hade tidigare signalerat att en översyn av skolköken var helt nödvändig med hänsyn nya krav inom arbetsmiljö- och livsmedelslagstiftningen. Under 2001 kom också Centrum för tillämpad näringslära med riktlinjer för skolluncher vilket innebär nya utmaningar för skolköken. Eftersom barn- och utbildningsförvaltningen har ett ansvar för skolkökspersonalen och är hyresgäster i kommunens fastigheter såg vi det som helt nödvändigt att en översyn av samtliga skolkök genomfördes. En annan orsak var protokollen från miljöinspektörernas besiktningar som då var fyllda med anmärkningar.

Resultatet av översynen visade på överlag bristande underhåll av köken, avsaknad av tillräckliga förråd liksom tillräckligt med kyl och frysutrymmen. Dessutom hade många kök gamla diskmaskiner och kokerier, liten och bristfällig utrustning. Arbetsflödena var felaktiga etc. I översynsplanen från 2002 finns en kostnadskalkyl för respektive skolkök. I kalkylen beräknades moderniseringen och upprustningen av skolköken till en sammanlagd kostnad på ca 46 mkr, vilket blir ca 2,8 mkr per kök i snitt för 16 skolkök (s k mottagningskök). Att göra om köken till tillagningskök skulle bli betydligt dyrare.

Tyresös samtliga skolkök fungerar i dag som mottagningskök. Ett mottagningskök ska ha kapacitet att ta emot nedkyld mat (från centralköket) för uppvärmning och servering samt ha utrymmen att förvara tillbehör som potatis, ris, grönsaker, etc. Skolköken ska också ha resurser för att bereda all råkost och sallad (finns särskilda regler för detta). Under sommaren

då centralköket delvis har stängt ska skolköken ha kapacitet att laga mat till fritidsverksamheten - frukost, lunch och mellanmål.

Efter en viss prioriteringsordning har ett antal skolkök under åren genomgått en modernisering och följande kök är nu klara: Bergfoten, Njupkärr, Kumla, Krusboda och Tyresö. I vissa kök har även skolans matsal ingått i upprustningen.

Kostnaden för de kök som hittills åtgärdats har i vissa fall blivit betydligt dyrare än vad som beräknades enligt översynsplanen. Detta har ifrågasättas av kommunens controller PO Lindfors. Av den anledningen har konsulten Lars Davidsson fått i uppdrag att revidera ursprungsplanen så att kostnaderna blir mer realistiska för de återstående köken. Att kostnaden har blivit högre för vissa kök har enligt fastighet att göra med ökade kostnader för ventilation, större ombyggnader än beräknat etc.

Enligt PO Lindfors måste det klargöras vem som fattar de slutliga besluten om vilka kostnader som kan bedömas som realistiska för framtida kök. Den nya inventeringen av skolköken bör sedan ställas mot den som tidigare. Vad har hänt åren 2001-2006. Har kraven på kökens utformning och standard ökat eller har kostnader tillkommit som vi inte kunnat förutse?

Inför budget 2006 fanns inget utrymme för att bygga om något kök varför översynsplanen för de resterande köken är vilande fram till 2007. Eftersom många av de kvarvarande köken fortfarande har stora brister (enligt översynsplanen 2002) så har Eva Dahlgren påtalat vikten av att upprustningen fortsätter som planerat 2007 och framåt – ev då efter en reviderad översynsplan för resterande kök.

Utöver fastighetsavdelningens upprustning av köken, så investerar barn- och utbildning årligen 300 tkr i köksutrustning. Eftersom även denna varit eftersatt under åren så har behoven varit mycket stora. Bl a har serveringsdiskar och nya salladsbord köpts till ett antal kök vilket har inneburit bättre flöden, kylning och ljusare och trevligare matsalsmiljö. Dessutom har pengarna gått till storstädning av köken (pga nedslag vid besiktning), nya köksredskap, glas, tallrikar samt punktinsatser i vissa kök av ugnar och diskmaskiner för storkök när fastighetsavdelningen inte bekostat sådan inredning men behovet har varit mycket stora. Barn- och utbildning kommer även under 2006 att investera 300 tkr i köksutrustning. Prioriteringen görs av förvaltningens kostsamordnare Marianne Wangenheim.

Trängsel och bullerproblematik

Åtgärder kommer att vidtas

Förvaltningen kommer under våren 2006 arbeta fram en handlingsplan med förslag på hur man kan arbeta för att få bort störande buller i skolmiljöer inkl matsalar. Här kommer det att ges förslag på tekniska hjälpmedel och på pedagogiskt förhållningssätt. Dessutom kommer utbildning i hur man genomför riskbedömningar.

En nätverksträff genomförs 24/1 där man skolpersonal/arbetslag bjuds in för att medvetandegöra ljudmiljön i klassrum och även i matsalar.

En utbildning för elevskyddsombud genomförs 25/1 med elevrepresentanter från alla skolor. Syftet är att eleverna ska få inflytande över arbetsmiljön, känna sig delaktiga och själva kunna påverka inomhusmiljön.