

Måltidsverksamheten vid Karlbergsskolan Åk 1-3	2
Uppdrag	2
Nulägesbeskrivning	2
Karlbergsskolans kök	2
Personal/köksarbete	3
Transport av mat	3
Servering	4
Arbetstid för matlagning distribution och servering	5
Leveranser	5
Interna leveranser i huset	5
Externa leveranser utomhus:	5
Probleminventering	5
Karlbergsskolans kök	5
Servering	6
Förslag till lösningar	7

Måltidsverksamheten vid Karlbergsskolan Åk 1-3

Uppdrag

Undertecknad, Erna Bakklund, Stäket Konsult AB, har av Norrmalms stadsdelsförvaltning fått i uppdrag att göra en inventering och nulägesbeskrivning om måltidsverksamheten vid Karlbergsskolan. Inventeringen ska ge förslag på förbättringar på kort sikt och lösningar på lång sikt.

Nulägesbeskrivning

Karlbergsskolan har ett kök som tillagar lunch till förskole- och skolverksamhet Åk 1-3 i Karlbergsskolor samt levererar ingredienser till frukost och mellanmålsserveringar till de olika enheterna.

Karlbergsskolans kök lagar sammantaget ca 320 luncher till nedanstående enheter och till vissa även ingredienser till mellanmål.

Internt i Karlbergsskolan:

Röd åk 1	ca 25 port lunch och mellanmål
Blå åk 2	ca 25 port lunch och mellanmål
Grön åk 3	ca 25 port lunch och mellanmål

Norrbackens förskola	ca 40 port lunch
Lillbackens förskola	ca 20 port lunch
Regnbågen förskola	ca 30 port lunch

Täppan 6-års verksamhet	ca 30 port lunch och mellanmål
-------------------------	--------------------------------

Birkaskolan:

Tor åk 1	ca 25 port lunch och mellanmål
Freja åk 2	ca 25 port lunch och mellanmål
Oden åk 3	ca 25 port lunch och mellanmål

Tomtebo/Lillebo

Äter lunch i ”Storfritis”	ca 35 port lunch
Äter mellanmål i Tomtebo	ca 35 port mellanmål

Externa leveranser från Karlbergsskolans kök

Zebran förskola

2 avd som särpackas:
20 portioner lunch
15 portioner lunch

Karlbergsskolans kök

Karlbergsskolan har ett till ytan litet kök.

Varumottagningen sker från gatan in i en smal korridor som tjänstgör som varuintag. Det finns ett kylrum i anslutning till korridoren samt ett litet renseri.

Renseriets används inte på grund av problem med avlopp som saknas. Renseriets används som förråd.

Till köket finns ett kombinerat omklädningsrum och kontor.

Kökstolett finns.

Litet torrförråd finns i anslutning till kontoret.

Köket har följande utrustning för att klara produktion:

Kokgryta 75 l

Litet stekbord

Restaurangspis med 4 plattor

2-fack kokeri

1 blandningsmaskin (står mellan kyl och ugn)

1 grönsaksskärare Hälde

Kombiugn med plats för 12 1/1 GN 65 mm

2 kylskåp ca 700l

2 frysskåp ca 700l

1 nedkylningsskåp 400l

1 st skärmaskin på vagn

Diskmaskin Växjödisk WD7E med förspolningsbänk och kort rostfri bänk med plats för två diskorgar efter diskmaskinen.

I mitten av köket finns en rostfri arbetsbänk med vatten

Personal/köksarbete

I köket tjänstgör två personer heltid med förberedelser och tillagning av mat.

Köket använder sig till stora delar av KRAV märkta produkter.

Köket bakar även bröd.

Köket förser de olika interna enheterna med råvaror/ingredienser till mellanmål

Transport av mat till externa leveranser inom skolområdet.

Diskning och rengöring av köksdisk och disk av de kantiner som används för leverans av mat.

Kökspersonalen transporterar den tillagade varma maten till de olika serveringsställena.

Kökspersonal hämtar efter serveringen tomgods i retur för diskning och rengöring.

Arbetet med mattransporter och hämtning av tomgods beräknas ta ca 2 tim/dag

Transport av mat

Maten packas i köket i kantiner som sätts i frigolitlådor med lock.

Lådorna sätts i en cykelkärra.

Kökspersonal rullar cykelkärran i tre turer till de externa ställen som har matservering.

Transporten går ute på gatan runt kvarteret.

Vissa transporter går över kvartersgården.

Maten som transporteras till Norrbackens förskola och Lillbackens förskola lämnas i det allmänna trapphuset. Förskolans personal hämtar där sin leverans.

Maten till Regnbågen levereras in till köket och ställs på bänken av Karlbergsskolans kökspersonal.

Maten till Birkaskolan och Tomtebo (4 leveransställen) transporteras in i byggnaden via trapphuset fram till hissen. Hissen är av gammal typ, en liten halvcirkelformad hiss med grind och dörr.

Isoleringslådorna av frigolit är för stora för att kunna gå in i hissen.

De varma eller kalla matkantinerna tas upp ur lådorna och placeras på en liten rullvagn. Hissdörren stängs. Personen som transporterar maten går upp för trapporna och trycker upp hissen.

Rullvagnen med matkantinerna tas ur hissen och maten ställs ned i andra frigolitlådor och transporteras till de ställen som skall servera maten.

Servering

I Karlbergsskolan serveras lunch och mellanmål till de tre olika klasserna i deras hemvisten. Hemvistena används som arbetsrum för skolarbete, och matsal.

De är utrustade med hushållsdiskbänk, spis, hushållsdiskmaskin och kylskåp.

Maten hämtas från köket och serveras från serveringsvagnen

Barnen deltar i mathanteringens med att plocka undan arbetsmaterial från borden, torka borden innan de dukas och serverar maten. Efter att barnen ätit skrapar de av eventuella matrester från tallrikarna och sätter servicegodset i diskmaskinen. Lärarpersonal övervakar servering och hjälper till med serveringsarbetet. Lärarpersonalen plockar även i och ur diskmaskinen efter de två diskomgångarna. Lärarpersonal ansvarar för serveringen och diskarbetet samt tillreder och serverar även mellanmål tillsammans med barnen. Lärarpersonalen ansvarar även för att matbord, köksutrustning och kylskåp hålls rent och hygieniskt.

I Birkaskolan sker servering av mat på samma sätt.

Klasserna äter i sina klassrum på sina bänkar. Maten och porslinet dukas upp på ”katedern” i två av klasserna, ”fröken” serverar, barnen hämtar mat och sätter sig och äter på sin arbetsplats.

Intill dessa två klassrum ligger ett rum med köksutrustning dit maten levereras. Barn och lärare hämtar mat och dryck där.

I den tredje klassen som ligger längre bort från de andra två serveras maten från en serveringsvagn av lärarna.

Tomtebo/Lillebo barnen äter sin lunch i Storfritis lokaler. Storfritis har en lokal med bord och stolar och som är inredd med hushållsdiskbänk, spis, diskmaskin och kylskåp.

Mellanmål till Tomtebo- och Lillebobarnen iordningställs av pedagogisk personal och serveras i ett kombinerat arbetsrum/förråd/kontor. Barnen äter i flera omgångar för att kunna få lugn och ro. Den pedagogiska personalen ansvarar för måltidsverksamheten.

I Täppans sexårsverksamhet serveras lunch till barnen i ett rum som är kombinerat matsal och verkstad. I anslutning till verkstaden finns ett kök med hushållsutrustning och diskmaskin.

Mellanmål serveras i en mindre lokal med hushålls köksutrustning. Lokalen tjänstgör även som personalrum.

Sammantaget uppger den pedagogiska personalen att arbetet med lunch och mellanmål per enhet tar ca 2-2.5 tim/dag av deras arbetstid. Det är lite olika ut beroende på storlek på lokaler och ålder på barnen. Men arbetet med lunchservering och iordningställande av mellanmål samt diskning och iordningställande av lokaler beräknas sammantaget för skolbarnen ta minst ca 16 timmar/dag av den pedagogiska personalens arbetstid för Karbergs och Birkaskolans barn.

Till detta tillkommer mathanteringens på förskolorna Norrbacken, Lillbacken och Regnbågen med ca 5 timmar/dag samt mattransporter 2 tim/dag

Arbetstid för matlagning distribution och servering

Arbetstid för	tillagning i köket ca 14 timmar/dag
Arbetstid för	distribution ca 2 timmar/dag
Arbetstid för	mathantering för skolbarnen ca 16 timmar/dag
Arbetstid för	mathantering förskolebarn ca 5 timmar/dag

Sammantaget åtgår ca 4,5 -5 tjänster per dag för måltidsverksamheten vid Karlbergs skolor.

Leveranser

Köket levererar varm mat till 14 olika leveransadresser.

Interna leveranser i huset

Internt i Karlbergsskolan levereras mat till tre hemvisten
Röd
Blå
Grön.

Maten hämtas i köket på serveringsvagnar till de olika hemvistena.

Externa leveranser utomhus:

Externt levereras mat som levereras och transporteras av kökspersonal.

Första leverans turen

Norrbackens förskola
Lillbackens förskola

Andra leverans turen

Regnbågen förskola
Täppan 6-års verksamhet

Tredje leverans turen

Birkaskolan med:
Tor åk 1
Freja åk 2
Oden åk 3
Tomtebo/Lillebo

Fjärde leveransen externförsäljning

Zebran förskola
2 leveranser som hämtas i köket.

Probleminventering

Karlbergsskolans kök

Köket saknar varuintag.
Avsaknad av rangeringsplats för mattransportvagnar.
Köket har inte tillräckliga ytor.
Köket har inte tillräckligt med arbetsbänkar.
Diskutrymmet är för trångt och saknar plats för rent gods.

Renseri används inte.

Kokgrytan saknar omrörare.

Köket saknar arbetsplats för specialkosthantering.

I köket kan därför på grund av ovanstående inte gränsdragning göras mellan smutsig och ren zon.

Detta sammantaget gör att det finns brister i hygienien för måltidsproduktionen.

Köksarbete i storkök är generellt ett tungt arbete även om adekvata redskap är tillgängliga.

Transport av mat på det sätt som nu sker är oacceptabelt både ur hygienisk synpunkt och ur arbetsmiljösynpunkt.

Transporten utförs av kökspersonal. Personen har icke godtagbar arbetssituation med tunga lyft och transport av vagnar utomhus i alla väder bland annat snö och halka.

Transporten till olika fastigheter med uppförslut fram till porten, med cyklar och andra redskap i vägen som måste flyttas på, samt tånjningar och vridningar av kroppen för att öppna dörrar, komma in i hissar, etc.

Kökspersonalen får inte av hygieniska skäl lämna arbetsplatsen/köket i sina arbetskläder.

Övrig personal får inte gå in i produktionsköket.

Transportvagn för mat får inte komma in/stå i köket. Transportlådorna av frigolit klarar inte att hålla maten tillräckligt varm. Lådorna har inte gastronomstorlek och går inte att ansluta till värme.

Servering

Barnen vistas i de kombinerade verkstads/köksutrymmena.

Vid de olika serveringställena tar barnen fram servis, bröd, smör och mjölk ur respektive förråd.

När lunchmaten kommer fram till de ställen som den ska serveras på har den redan då låg temperatur på grund av transport och de nuvarande transportlådorna.

Sedan ställs maten på ett bord utan varmhållning och temperaturen sjunker ännu mera.

Barnen torkar arbetsborden innan maten serveras.

Det finns inga tillräckliga handtvättsmöjligheter vid serveringarna.

Många olika personer hjälps åt att hantera mat varje dag.

Några skolbarn är värddar varje dag för sin klass och dukar och serverar.

Efter maten ställer barnen sina tallrikar, glas och bestick i diskmaskinen eller får hjälp av läraren.

Detta innebär att det är en hygienisk risk att det inträffar något vid mathantering.

Det går inte att spåra smittan om något skulle inträffa.

Det är ingen som har riktigt ansvar för att förråd och kylskåp sköts ordentligt.

Ingen ansvarar för att de redskap och städmaterial som används vid mathantering inte används till annat ändamål.

Inga skyddsrockar eller förkläden används vid matservering.

Sammantaget innebär detta en allvarlig hygienisk risk.

Man kan hävda att den nuvarande verksamhet som bedrivs är pedagogisk och lär barn hantera mat.

Men man kan även hävda motsatsen att den nuvarande mathantering lär ut att man inte behöver ha någon respekt för mat och hygien.

Förslag till lösningar

De problem med mathantering som här framkommer visar att det inte är några lätta problem att lösa.

1. Den långsiktiga lösningen måste nog vara att bygga ut och om köket och skapa en matsal dit alla kan gå och äta sin lunch och även mellanmål.
2. Dellösningar i ett kortsiktigt perspektiv:
 - Kökspersonal får inte transportera mat
 - Annan transportansvarig för mattransport
 - Inköp av mattransportvagnar som håller värme.
 - Kan provisoriska matsalar anordnas
 - Kan lokaler ordnas för hantering av mat och disk, där ingen som inte har tjänstgöring där vistas där
 - Handtvättmöjligheter för köks och serveringshantering i alla matserveringar
 - Utrymme för redskap för städ av kök och servering vid alla matserveringar
 - Skyddsrockar för mathantering vid alla matserveringar
 - Ansvarig för hygien och mathantering på varje ställe för matservering
 - Avskilja servering från arbetsytor för annan verksamhet vid alla mat/hantering/servering/disk.

Köket kan avlastas portioner men det löser inte flödet i köket, och det löser inte heller problematiken vid serveringarna.

Köket var ursprungligen planerat som ett mottagningskök för ca 75 barn, men har byggts om inom befintliga förutsättningar till ett tillagningskök som för närvarande tillagar omkring 320 portioner.

Det finns inga snabba kortsiktiga lösningar på problematiken omkring måltidsverksamheten i Karlbergsskolans olika måltidslokaler. Om man väljer att köpa mat från annat håll kvarstår ändå problemet vid serveringen av mat.

Man kan försöka finna lokaler att omvandla till matsalar med serveringsdiskar och serveringskök med, förråd och diskmöjligheter.

Följande måste beaktas vid förändringar:

- Maten måste kunna hållas varm (+60°C) vid servering, eller kall (kylskåpstemperatur) vid kalla rätter.
- Förrådshållning av matvaror måste kunna skiljas från övrigt. Där får inte andra personer än den som har hand om maten vistas.
- Det ska finnas handtvättmöjligheter i samband med verksamheten med mat.
- Kök ska ha särskiljda redskap för rengöring av det som berör köksverksamheten.
- I de fall där det finns kökspersonal skall den ha egen toalett.
- Den som arbetar med matlagning och servering skall ha skyddsrock och hårskydd för att skydda maten.
- De förråd och kylar som används för mat till elever får inte utnyttjas av personal för medhavd mat.
- Icke stängda/låsta transportlådor med mat får inte lämnas i allmänna rappuppgångar, där man inte har full kontroll över vad som sker med varan.

- Specialkosterna måste hanteras riktigt säkert fram till matgästen.

Diskussionsförslag:

I

Bygg om och ut Karlbergsskolans kök och en ny gemensam matsal för alla skolbarn.
I förskolorna, stäng till köksdelen så att barnen inte vistas där.

II

Använd nuvarande kök att klara måltidsverksamheten för Karlbergsskolan.
Låt ett annat kök leverera mat till Birkaskolan och skapa en matsal och ett serveringskök där.
I förskolorna, stäng till köksdelen så att barnen inte vistas där.

III

Kan skolbarnen gå till något annan enhet och äta lunch, så att bara mellanmålet blir kvar att hantera i skollokalerna, och som då får komma helt färdigt från ett kök.