

CHECKLISTA för dig som vill förbereda frågorna i kategorin **Organisation och styrning**



Denna kategori bedömer vilka förutsättningar som finns för att producera och servera bra måltider.

När du ska besvara frågorna för första gången kan du förbereda arbetet genom att

- gå igenom frågorna här och kontrollera om du kan svara på dessa
- inhämta svar för de frågor som du inte kan svara på själv

Frågorna i detta dokument är de som, beroende på skolans förutsättningar, kan behövas förberedas lite mer. Det kan vara så att någon annan, till exempel tillagningsköket eller kostchefen, har information som behöver inhämtas. Genom att titta på frågorna i förhand kan skolan vara mer förberedd och kan själv driva arbetet framåt.

OBS! Checklistan innehåller inte nödvändigtvis alla frågor som ingår i verktyget, utan de som kan vara svåra för vissa typer av skolor. Dessutom kan dokumentet innehålla irrelevanta "följdförfrågor" som eventuellt skulle ha dolts i webbversionen då frågorna anpassas automatiskt efter skolans egen verksamhet i webbversionen.

När du har all den information där uppgifter behöver inhämtas loggar du in på www.skolmatsverige.se och besvarar frågorna "på riktigt"!

Lycka till!

Till hur många personer (elever och personal) lagas/serveras dagligen mat i skolans kök?

Om ingen mat lagas på skolan ange antalet personer mat serveras till. Om skolan lagar mat som även skickas till andra skolor/verksamheter, ange total antalet personer mat lagas till. Skriv "?" om ni inte vet.

_____ personer

Ansvarsfördelning

En person med titeln "kökschef" finns inte i alla kök. I sådana fall ska "kökschef" i kommande frågor tolkas som skolkökets arbetsledare alternativt den personen på plats med mest ansvar för matlagningen/serveringen, beroende på skolans förutsättningar.

Vem är kökschefens närmaste chef? *

- kommunens kostchef eller liknande
- rektorn/skolledaren
- extern entreprenör
- annan
- vet ej

Vem har det närmaste arbetsgivaransvaret för majoriteten av skolkökets personal? *

T ex rekrytering av personal, utbildnings- och arbetsmiljöfrågor.

- skolans kökschef eller motsvarande
- kommunens kostchef eller liknande
- rektorn/skolledaren
- extern entreprenör
- annan
- vet ej

Vem har ansvar för att utforma skolans matsedel? *

Välj flera alternativ vid behov.

- skolans kökschef eller motsvarande
- kökschef på en annan skola/kommunal verksamhet
- kommunens kostchef eller liknande
- extern entreprenör
- annan
- vet ej

Vem har ansvar för att planera inköp? *

Välj flera alternativ vid behov.

- skolans kökschef eller motsvarande
- kökschef på en annan skola/kommunal verksamhet
- kommunens kostchef eller liknande
- extern entreprenör
- annan
- vet ej

Inflytande

Har kökschef/övrig måltidspersonal möjlighet att påverka matsedelns utformning? *

T ex hur många eller vilken typ av maträtter som serveras till skolans elever.

- ja, de är tillfreds med hur de kan påverka
- delvis, de önskar att de kunde påverka mer
- nej, men de önskar att de kunde påverka
- nej, och de har inget behov av att påverka
- vet ej

Har kökschef/övrig måltidspersonal möjlighet att påverka vilka livsmedel/råvaror som upphandlas?*

T ex hur många eller vilken typ av maträtter som serveras till skolans elever.

- ja, de är tillfreds med hur de kan påverka
- delvis, de önskar att de kunde påverka mer
- nej, men de önskar att de kunde påverka
- nej, och de har inget behov av att påverka
- vet ej

Personal och kompetens

En person med titeln "kökschef" finns inte i alla kök. I sådana fall ska "kökschef" i kommande frågor tolkas som skolkökets arbetsledare alternativt den personen på plats med mest ansvar för matlagningen/servering, beroende på skolans förutsättningar.

Vilken är kökschefens högsta uppnådda utbildningsnivå? *

- grundskolenivå
- gymnasienivå (ej inom storkök)
- yrkesutbildning (inkl. gymnasienivå) inom restaurang/storkök (t ex kock, kallskänka)
- akademisk utbildning (t ex kostekonom, dietist, nutritionist)
- vet ej

Har kökschefen fått någon utbildning inom ledarskap? *

Räkna kurser om minst en vecka (kan ha ingått i t ex yrkes/akademisk utbildning), men **ej** enstaka föreläsningar.

- ja
- nej
- vet ej

Hur många personer arbetar dagligen i skolköket med att laga/tillreda mat? *

Om maten tillagas i köket svarar skolan utifrån personalen som lagar/tillreder mat (både varm och kall) men som **inte enbart** städar eller serverar. Skolor som tar emot mat ska svara utifrån personal som hanterar/serverar mat.

_____ personer

Hur många av dessa har slutfört en yrkesutbildning (inkl. gymnasienivå) inom restaurang/storkök? *

T ex kock, kallskänka. Skriv "?" om du inte vet.

___ personer

Har skolan tillgång till kostkompetens utanför det egna köket? *

För t ex näringsberäkning eller specialkostplanering. Välj ett eller flera alternativ.

- ja, i form av kommunens kostchef
- ja, i form av kommunens rådgivande kostkonsult, kommundietist eller liknande
- ja, i form av extern entreprenör (löpande avtal)
- delvis, skolan köper ibland in sådan konsulttjänst
- nej
- vet ej

Övrigt

Har kökschefen kockkläder såsom kockrock och/eller kockmössa? *

- alltid
- ibland
- aldrig
- vet ej

Har övriga kökspersonal kökskläder som är enhetligt utformade? *

Med "enhetlig" menas att personalen går att identifiera som en grupp. Med "kökskläder" menas kläder avsedda för arbete i professionella storkök.

- personalen bär enhetliga kökskläder
- personalen bär kökskläder men som ej är enhetliga
- personalen ser enhetlig ut men har ej speciella kökskläder
- personalen har varken speciella kökskläder eller enhetligt utseende
- vet ej

Får kökets personal vara med på skolans generella personalmöten? *

Alt. att minst en av kökets personal deltar om det är många som jobbar i köket.

- ja, kökets personal är inbjudna och deltar ofta
- ja, kökets personal är inbjudna men deltar ej/sällan
- nej, kökets personal är aldrig inbjudna men skulle vilja vara det
- nej, kökets personal är aldrig inbjudna och är tillfreds med detta
- vet ej

Utbildning

Utbildning för personalen som lagar/tillreder mat (både varm och kall). Mottagningskök ska svara utifrån personal som hanterar/serverar mat.

Har personalen som lagar/tillreder mat i skolköket utbildning inom följande? *

	samtliga	en del	ingen	vet ej
matlagning i storkök (minst 4 timmar)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
medicinsk specialkost (minst 4 timmar)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
miljöanpassad matlagning (minst 4 timmar)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
näringslära (minst 4 timmar)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
sensorik (minst 4 timmar)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Fortbildning

Utbildning för personalen som lagar/tillreder mat (både varm och kall). Mottagningskök ska svara utifrån personal som hanterar/serverar mat.

Hur många personer som lagar/tillreder mat i skolans kök har fått fortbildning om minst 4 timmar de senaste 2 åren? *

T ex deltagit på en konferens eller kurs. Skriv "?" om ni inte vet.

_____ personer

I köket önskas mer kompetens/fortbildning inom: *

Välj ett eller flera alternativ.

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> livsmedelshygien | <input type="checkbox"/> ledarskap |
| <input type="checkbox"/> matlagning i storkök | <input type="checkbox"/> service/bemötande |
| <input type="checkbox"/> formell kockutbildning | <input type="checkbox"/> datakunskap/IT |
| <input type="checkbox"/> medicinsk specialkost | <input type="checkbox"/> ekonomi |
| <input type="checkbox"/> miljöanpassad matlagning | <input type="checkbox"/> upphandling |
| <input type="checkbox"/> näringslära | <input type="checkbox"/> inget |
| <input type="checkbox"/> sensorik | <input type="checkbox"/> annat |
| <input type="checkbox"/> köksutrustning för storkök | |

Om ni svarat "annat" ovan, beskriv det kort här:

Lokal och utrustning

Har skolköket bra lokal som är utformad för att på ett säkert sätt laga/hantera goda, näringsriktiga och säkra måltider till alla skolans elever? *

Oavsett om skolan har tillagningskök eller mottagningskök. Med lokal menas fastigheten, golv, förrådsutrymmen etc.

- ja
- nej, lokalen är i behov av vissa förbättringar
- nej, lokalen är i stort behov av åtgärder
- vet ej

Har skolköket utrustning som är utformad för att på ett säkert sätt laga/hantera goda, näringsriktiga och säkra måltider till alla skolans elever? *

Oavsett om skolan har tillagningskök eller mottagningskök. Med utrustning menas spisar, ugnar, utensilier, serveringsdiskar etc.

- ja
- nej, köket är i behov av vissa förbättringar
- nej, köket är i stort behov av åtgärder
- vet ej

Styrning och policy

Har kommunen en skriftlig kostpolicy (mål och riktlinjer) gällande kommunens skolmåltider? *

Policyn kan även omfatta måltider i andra verksamheter, t ex förskola eller äldreomsorg.

- ja
- nej
- vet ej

Har skolan en skriftlig målsättning/policy gällande skolans måltider? *

- ja
- nej
- vet ej

Vad omfattar skolans skriftliga målsättning/policy? *

Välj ett eller flera alternativ.

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> skollunchens kvalitet | <input type="checkbox"/> miljöaspekter (ekologiska livsmedel, köttkonsumtion etc) |
| <input type="checkbox"/> elevernas konsumtion | <input type="checkbox"/> matråd/hälsoråd |
| <input type="checkbox"/> elevernas närvaro | <input type="checkbox"/> frukostens och mellanmålens kvalitet |
| <input type="checkbox"/> service (schemaläggning, måltidsmiljö etc) | <input type="checkbox"/> begränsning av skolans servering av godis, bakverk, glass etc |
| <input type="checkbox"/> pedagogik (den pedagogiska lunchen etc) | <input type="checkbox"/> annat |
| | <input type="checkbox"/> vet ej |

Om ni svarat "annat" ovan, beskriv det kort här

Har skolan tagit beslut/policy att begränsa hur ofta skolan ska servera bakverk, söta drycker, glass och godis på skolan? *

Som omfattar hela skolans miljö, t ex kafeterian, vid födelsedagsfiranden, elevförsäljning inför klassresor, hem- och konsumentkunskapslektioner, bakning på fritids osv.

- ja, vi tillhandahåller inte alls dessa produkter
- ja, vi begränsar serveringen av dessa produkter till ett fåtal gånger per termin
- ja, vi begränsar serveringen, men har inte bestämt hur ofta de får förekomma
- nej, men vi planerar att göra detta inom ett år
- nej
- vet ej

Närvaro och konsumtion

Mäter och dokumenterar skolan närvaro i skolrestaurangen? *

Elever som äter av skollunchen. Detta kan t ex göras genom att räkna elever eller tallrikar. Om skolan inte har en egen skolrestaurang menas den restaurang/plats där eleverna äter sin skollunch.

- ja, varje dag
- ja, några gånger i veckan
- ja, några gånger i månaden
- ja, några gånger per termin eller mer sällan
- nej
- vet ej

Hur stor andel av skolans elever äter av skollunchen en vanlig dag (närvaro)? *

Skriv "?" om du inte vet.

Andel _____

Bedömer/mäter skolan konsumtion av skollunchen? *

Detta kan göras genom att bedöma/mäta hur många portioner grönsaker, varmrätt och/eller tillbehör som går åt per elev.

- ja, varje dag
- ja, några gånger i veckan
- ja, några gånger i månaden
- ja, några gånger per termin eller mer sällan
- nej
- vet ej

Råvarukostnader

Endast den första frågan är obligatorisk. Skriv "?" om du inte kan/inte kan ta fram dessa kostnader. Gissa inte!

Vad är den budgeterade råvarukostnaden för en skollunch med mjölk (per inskriven elev)? *

Kostnaden ska omfatta all mat som serveras till lunch (varmrätter, sallad, bröd, smörgåsfett, mjölk etc.)

_____ kr per inskriven elev

Vad är den budgeterade råvarukostnaden för en skollunch utan mjölk (per inskriven elev)?

Kostnaden ska omfatta all mat som serveras till lunch (varmrätter, sallad, bröd, smörgåsfett etc.) men **ej** mjölk

_____ kr per inskriven elev