

CHECKLISTA

för dig som vill förbereda frågorna i kategorin **Säker mat**



Denna kategori syftar till att utvärdera vilka rutiner skolköket/skolan har kring hygien och specialkost. Då varje kommun vanligtvis har väl fungerande inspektioner på detta område är frågorna i denna del endast övergripande.

Obs! Fokusen här ligger inte på vem som har ansvaret utan endast om rutinerna finns. Frågorna börjar ibland med "Skolan/skolköket har" och ibland "Skolköket har" – det **spelar ingen roll vem** som gör det, svarar utifrån om rutinen finns eller inte.

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 förberedda 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 kök. Dessutom kan dokumentet innehålla irrelevanta "följfrågor" 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!

Har skolköket ett system för egen kontroll som är baserat på de kritiska punkter som förekommer i just er måltidsverksamhet? *

- ja, och det baseras helt och hållet på vår egen verksamhet
- ja, men det baseras inte helt och hållet på vår egen verksamhet
- nej, vår skola har inget system för egen kontroll
- vet ej

Har en person i köket fått ett skriftligt delegerat ansvar för kökets system för egen kontroll? *

- ja
- nej
- vet ej

Får *all* ny personal (nyanställd eller vikarie) en gedigen introduktion av ansvarig person rörande kökets arbete med säker mat? *

- ja
- oftast
- nej
- vet ej

Livsmedelsinspektion

Har en livsmedelsinspektion genomförts i skolköket? *

- ja, för mindre än 3 år sedan
- ja, för 3 år sedan eller mer
- nej
- vet ej

Om inspektion har genomförts, har skolledningen informerats om resultatet från inspektionen? *

- ja
- nej
- vet ej

Om inspektion har genomförts, har eventuella anmärkningar/avvikelser åtgärdats? *

- ja
- nej
- inga anmärkningar/avvikelser
- vet ej

Rutiner

Med *tydliga rutiner* avses ett definierat (muntligt eller skriftligt) arbetssätt som all berörd personal känner till.

Har skolan/skolköket tydliga rutiner för hygien i köket? *

| | <i>ja, följs alltid</i> | <i>ja, följs ofta</i> | <i>nej, men vi har planer på att utveckla detta inom ett år</i> | <i>nej alt. följs sällan</i> | <i>vet ej</i> |
|---|--------------------------|--------------------------|---|------------------------------|--------------------------|
| skolan/skolköket har tydliga rutiner för att identifiera och dokumentera de hygienfaror som förekommer i verksamheten | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| skolan/skolköket har tydliga rutiner för att hantera och åtgärda de hygienfaror som förekommer i verksamheten | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| skolan/skolköket har tydliga rutiner för personlig hygien för personalen i köket | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| skolan/skolköket har tydliga rutiner för personlig hygien för alla besökare (vuxna och elever) i köket | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Har skolan/skolköket tydliga rutiner för att eleverna skall tvätta händerna före skollunchen?*

- ja
- nej, men vi har planer på att utveckla detta inom ett år
- nej
- vet ej

Har skolan/skolköket tydliga rutiner för att eleverna skall använda handsprit före skollunchen? *

- ja
- nej, men vi har planer på att utveckla detta inom ett år
- nej
- vet ej

Finns en handlingsplan för hur man instruerar/övervakar barn som deltar i matlagningen?

- ja, elever deltar i matlagningen och ett handlingsplan finns
- nej, elever deltar i matlagningen men ett handlingsplan saknas
- nej, men elever deltar inte i matlagningen
- vet ej

Finns rutiner för att säkerställa att mat vid utomhusmatlagning (av pedagoger eller kökspersonal) är säker?

Maten ska vara säker för alla elever att äta, men särskilt elever med allergier/intolerans

- ja, vårt system för egen kontroll omfattar även detta
- nej, men vi planerar att ta fram detta
- nej, utomhusmatlagning förekommer inte
- vet ej

Har skolan tydliga rutiner för tillbudsrapporteringar? *

T ex om ett allergiskt barn får fel mat, elever blir matförgiftade, föremål upptäcks i maten etc.

| | <i>ja, följs alltid</i> | <i>ja, följs ofta</i> | <i>nej, men vi har planer på att utveckla detta inom ett år</i> | <i>nej alt. följs sällan</i> | <i>vet ej</i> |
|--|-----------------------------|---------------------------|---|----------------------------------|--------------------------|
| skolan har tydliga rutiner för hur och till vem eventuella tillbud skall rapporteras | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| skolan har tydliga rutiner för att följa upp och åtgärda eventuella tillbudsrapporteringar | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Specialkost av medicinska skäl

Kost till elever med särskilda behov på grund av allergi, intolerans och/eller sjukdom.

Har skolan/skolköket tydliga rutiner för att vid skolstart samla in information om elevers behov av specialkost? *

- ja
- nej, men vi har planer på att utveckla detta inom ett år
- nej
- vet ej

Förekommer nötter (nötter/mandel/jordnötter/sesam) i skolköket?

- nej, vi undviker dessa livsmedel helt i all mat
- nej, vi undviker dessa livsmedel helt i all mat när vi har minst en elev som har en allergi
- ja, de kan användas som ingrediens i mat för elever utan allergi
- vet ej

Kan eleverna själva läsa tydlig information om maträttens innehåll varje dag? *

T ex på informationsskyltar där de tar mat/på matborden eller på en tavla i skolrestaurangen.

- ja, för alla rätter/lunchens komponenter
- ja, för en del rätter/komponenter
- nej, men måltidspersonalen kan lätt svara/ta reda på svaret
- nej
- vet ej

Förekommer det något behov av specialkost på grund av allergier/intolerans på skolan? *

- ja
- nej
- vet ej

Om ja, har all personalen som ansvarar för specialkost identifierat de faror/kritiska punkter som kan förekomma vid hantering av kost till elever med allergi/intolerans? *

I detta inkluderas inköp, uppackning, ompackning, märkning, egentillverkning, tillagning och servering.

- ja, helt
- ja, delvis
- nej
- vet ej

Har skolan/skolköket tydliga rutiner för hantering av specialkost på grund av allergi/intolerans? *

| | <i>ja, följs alltid</i> | <i>ja, följs oftast</i> | <i>nej, men vi har planer på att utveckla detta inom ett år</i> | <i>nej alt. följs sällan</i> | <i>vet ej</i> |
|--|-----------------------------|-----------------------------|---|--------------------------------------|--------------------------|
| skolan/skolköket har tydliga rutiner för servering av mat till den enskilda eleven med allergi/intolerans | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| skolan/skolköket har tydliga rutiner för märkning av egentillverkade livsmedel och för upp/ompackning av livsmedel i köket | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |