

Mall för konsumtionsmätning av skollunchen

Vad roligt att du vill tillsammans med andra skolor och kommuner mäta hur mycket skolmat som hamnar i magen! Mätningen är ett samarbete mellan Livsmedelsverket och SkolmatSverige. Jämförelsenätverket (ett initiativ av Karlskoga-Degerfors kommuner) tog fram mallen. [Läs instruktionerna på sida 2.](#)

Veckonummer:	Dag 1	Dag 2	Dag 3	Dag 4	Dag 5
Vad serverade ni?					
Kort beskrivning/namn på dagens huvudrätt(er)^a					
Mängd mat som ställts fram i serveringen (kg)^b					
Vad blev över?					
Mat som blev över efter serveringen (kg)^c					
Tallrikssvinn (kg)^d					
Vem åt?					
Antal tallrikar som användes^e					
Antal ätande som inte var elever^f					
Eventuell annan information					
Antal i förväg avbeställda portioner^g					
Egen kommentar på dagens mätning^h					

Instruktioner

Instruktionerna finns även i form av en video som går igenom mallen. Den finns på www.skolmatsverige.se/konsumtionsmatning

Hur fyller man i tabellen?

a) "Kort beskrivning/namn på dagens huvudrätt(er)" Skriv mycket kortfattat, max 60 tecken.

b) "Mängd mat som ställts fram i serveringen (kg)" All mat ska vägas innan den ställs fram i serveringen. Det som ska mätas är de varma och kalla rätterna inklusive salladsbuffén. Tillbehör som sylt, smörgåsgurka och rödbetor ska ingå men inte stående tillbehör exempelvis senap, ketchup, bröd, smörgåsfett och dryck.

När du har vägt den första kantinen eller blecket kan du, om du vill, utgå ifrån att alla kantiner/bleck med den vara väger samma under dagen. Du behöver inte väga varje för sig innan den ställs ut. Tänk då på att varje kantin/bleck bör fyllas på ungefär samma sätt och att om det är styckvaror t ex biffar är det viktigt att det är samma antal i varje för att du ska utgå ifrån att det är samma vikt.

c) "Mat som blev över efter serveringen (kg)" Efter avslutad servering vägs serveringssvinnet, d.v.s. all mat som har blivit över. Som tidigare, alla varma och kalla rätter inklusive salladsbuffet och tillbehör som sylt, smörgåsgurka och rödbetor ska ingå men inte stående tillbehör exempelvis senap, ketchup, bröd, smörgåsfett och dryck.

d) "Tallrikssvinn (kg)" Den mat som skrapades av från tallrikarna ska också mätas.

e) "Antal tallrikar som användes" Antal matgäster ska också räknas – detta kan göras genom att räkna antal använda tallrikar.

f) "Antal ätande som inte var elever" Om informationen finns, ange hur många av matgästerna var vuxna t ex pedagoger eller föräldrar

g) "Antal i förväg avbeställda portioner" I fall ni hade fått information om t ex en klass som var på utflykt och hade raknat bort dem från planeringen.

h) "Egen kommentar på dagens mätning" Exempelvis om det var det något särskilt som hände på skolan eller i skolrestaurangen den aktuella dagen som gjorde att man åt mer eller mindre än normalt, eller hade mer eller mindre matgäster som normalt.

Vad händer sedan?

Du loggar in på SkolmatSverige och för över skolans svar till en webbaserad enkät som heter "Konsumtionsmätning". Om skolan ännu inte har ett konto hos SkolmatSverige skapas det lätt på www.skolmatsverige.se -> Skapa konto åt skolan.

Utifrån skolans svar kommer vi att räkna ut konsumtion, närvaro samt svinn. Det görs automatiskt och skolan kommer att få en egen resultatrapport på en gång.