

Vad roligt att skolan vill mäta hur mycket skolmat som hamnar i magen och/eller i soptunnan!

Läs igenom instruktionerna och definitioner på sida 4 noggrant innan ni börjar!

Veckonummer: <input type="text"/>		mån	tis	ons	tors	fre	
A	Kort beskrivning/namn på dagens huvudrätt(er)						
Hur mycket kökssvinn blev det? OM ni har mätt kökssvinn, fyll i en eller flera: ☒							
B	Lagringssvinn (kg)					☒	
C	Beredningssvinn (kg)					☒	
D	Tillagningssvinn (kg)					☒	
ELLER, om ni har mätt kökssvinn men inte vill dela upp enligt ovan, ange: Fyll i antingen de tre raden ovan eller ange totalen							
E	Kökssvinn totalt, ej uppdelat (kg)					☒	
F	Vilken kost ingick i dessa siffror?	Allt, inklusive specialkost <input type="checkbox"/> Ingen specialkost <input type="checkbox"/> Bara specialkost <input type="checkbox"/>					☒

- A. Namn på dagens huvudrätt(er). Skriv mycket kort, t ex kikärtsbiffar & potatis, fiskgryta & ris.
- B. Lagringssvinn = livsmedel från kylar, frysar och förråd som måste slängas av olika anledningar den dagen. [Se sida 4 för mer info]
- C. Beredningssvinn = matavfall som uppkommer under beredning. Räkna med både ätliga och oätliga delar, t ex skal, ben, dåliga grönsaksdelar.
- D. Tillagningssvinn = mat som tillagas men som *inte ställs fram* i serveringen (där matgästerna kan ta av det) *och som sedan måste slängas*. [Se sida 4 för mer info]
- E. Vill ni inte mäta så detaljerat kan ni ange en totalvikt för kökssvinn istället.
- F. Har ni valt att exkludera alt. endast titta på specialkost när ni mätte kökssvinn, ange det här.

☒ = dessa rader behövs endast för att räkna ut köks- och totalsvinn. Vill ni endast mäta tallrikssvinn och konsumtion kan ni hoppa över rader markerat med ☒

Mall för konsumtions- och svinnmätning

Veckonummer: <input type="text"/>		mån	tis	ons	tors	fre
Hur mycket mat ställdes fram till matgästerna?						
G	Mat som ni <u>ställdes fram</u> i serveringen (kg)					
H	Vilken kost ingick i dessa siffror?	Allt, inklusive specialkost <input type="checkbox"/> Ingen specialkost <input type="checkbox"/> Bara specialkost <input type="checkbox"/>				
Hur mycket blev över efter serveringen?						
I	Mat som <u>ställdes fram</u> i serveringen, blev över, och som <u>slängdes</u> (kg)					
J	Mat som <u>ställdes fram</u> i serveringen, blev över, men som <u>kunde tas tillvara</u> (kg)					
K	Mat som tillagades men <u>aldrig ställdes fram</u> som <u>togs tillvara</u> (kg)	Behövs inte!				
	Mat som tillagades men <u>aldrig ställdes fram</u> och som <u>slängdes</u> (kg)	Tillagningssvinn => Se rad D				
L	Vilken kost ingick i dessa siffror?	Allt, inklusive specialkost <input type="checkbox"/> Ingen specialkost <input type="checkbox"/> Bara specialkost <input type="checkbox"/>				

G. Bara mat som matgästerna *kan ta av* ska vägas. Mat som t ex blir kvar i varmhållningsskåp ingår inte. [Vilka komponenter ska vägas? Se sida 4]

H. Har ni valt att exkludera alt. endast titta på specialkost när ni mätte kökssvinn, ange det här.

I. Mat som blir över *av det som ställs fram* och som måste *slängas*. [Vilka komponenter ska vägas? Se sida 5]

J. Mat som blir över *av det som ställs fram* som kan *tas tillvara*. [Vilka komponenter ska vägas? Se sida 5]

K. Mat som tillagas men blir kvar i t ex köket eller varmhållningsskåp:

- om den tas tillvara *behöver den inte mätas alls* (den bidrar varken till svinn eller konsumtion denna dag).
- om den måste *slängas* räknas det som tillagningssvinn i Rad D ovan. [Se sida 5]

L. Har ni valt att exkludera alt. endast titta på specialkost när ni mätte kökssvinn, ange det här.

Mall för konsumtions- och svinmätning

Veckonummer:		mån	tis	ons	tors	fre
M	Tallrikssvinn (kg)					
Hur många åt?						
N	Antal matgäster (tallrikar)					
O	Antal vuxna som åt					
Eventuell annan information (ej obligatorisk men hjälpsamt)						
P	Elever som saknades, avbeställda i förväg					
Q	Elever som saknades, <u>ej</u> avbeställda					
R	Eventuella kommentarer på dagens mätning					

M. Den mat som skrapades av från tallrikarna ska mätas. Det är ok om servetter och t ex ben ingår.

N. Antal matgäster den dagen. Det går bra att räkna tallrikar, försök att räkna högst en tallrik per matgäst, t ex stora *eller* djupa om både använts.

O. Om informationen finns, ange hur många av matgästerna var vuxna till exempel pedagoger eller föräldrar.

P. I fall ni hade fått information i förväg om t ex en klass skulle vara frånvarande och ni *hade* räknat bort dem när maten planerades.

Q. Om många var frånvarande *utan* att ni blev informerade vilket gjorde att ni *inte* kunde räkna bort dem. Barn frånvarande pga. sjukdom behöver inte räknas.

R. Ange här om det var något särskilt som hände på skolan som kan ha påverkat mätningen.

Denna mall är baserad på en 'nationell metod' som Livsmedelsverket har utvecklat i samband med Sveriges Lantbruksuniversitet 2018. Den är en utökad version av en tidigare mall som Jämförelsenätverket (ett initiativ av Karlskoga-Degerfors kommuner) tog fram 2016 och som har funnits som en del av SkolmatSverige sedan dess. Jämfört med den tidigare mallen har instruktionerna utvecklats och mätningen av *kökssvinn* är nytt (men frivillig). Beräkningar av *tallrikssvinn* och *konsumtion* är oförändrade.

Instruktioner: Hur fyller man i mallen?

Tips! Skriv ut flera kopior av mallen/instruktioner och lämna en vid varje mätstation i köket!

Till varje rad i mallen finns en kort förklaring, direkt på samma sida. Nedan finns mer information.

Rad A. "Kort beskrivning (namn) på dagens huvudrätt(er)" Skriv mycket kortfattat, max 60 bokstäver, t ex kikärtsbiffar & potatis, fiskgryta & ris.

Hur mycket kökssvinn blev det? (Om ni har mätt det)

Beroende på ambitionsnivå kan man mäta totalen eller dela upp det i underkategorier (B-D) nedan. Fyll i *antingen* vikten för en/flera av underkategori(erna) separat *eller* ange en totalvikt i rad E.

Rad B. Lagringssvinn – här menas livsmedel från kylar, frysar och förråd som måste slängas av olika anledningar den dagen, t ex pga. utgången datum.

Rad C. Beredningssvinn – här menas matavfall som uppkommer under beredning. Räkna med både ätlig och oätliga delar, t ex skal, ben, eller råvaror som skulle använts till dagens mat men måste kastas för att de är dåliga.

Rad D. Tillagningssvinn – här menas mat som tillagas men *som aldrig ställs fram* så att matgästerna kan ta av det (den blir t ex kvar i köket eller varmhållningsskåpet), *och som sedan måste slängas*.

Rad E. Vill ni inte mäta så detaljerat, ange en totalvikt för kökssvinn istället, eller lämna tomt.

Rad F. Valde ni att exkludera alt. bara titta på specialkost när ni vägde kökssvinn, ange det här.

Hur mycket mat ställdes fram till matgästerna?

Rad G. "Mängd mat som ni ställde fram i serveringen" All mat som går ut från köket och som *ställs fram i serveringen där matgästerna kan ta av det* ska vägas. Mat som t ex blir kvar i varmhållningskåp ingår inte. Följande komponenter ska ingå:

Definition: Komponenter

Ingår: Det som ska mätas är de varma och kalla rätterna inklusive salladsbuffén, gärna även specialkost. Dagens tillfälliga tillbehör exempelvis såser, sylt, smörgåsgurka och rödbetor mäts.

Ingår inte: *Stående* tillbehör exempelvis senap, ketchup, bröd, smörgåsfett och dryck mäts inte.

Rad H. Valde ni att exkludera alt. bara titta på specialkost när ni vägde maten, ange det här.

Tips! För att underlätta mätningen

När ni har vägt den första kantinen eller blecket kan ni, om ni vill, utgå ifrån att alla behållare med den varan väger samma under dagen. Ni behöver inte väga varje behållare för sig innan den ställs ut. Tänk då på att varje behållare bör fyllas på ungefär samma sätt. Om det är styckvaror t ex biffar är det viktigt att det är samma antal i varje för att ni ska kunna utgå ifrån att det är samma vikt.

För flytande komponenter som sås eller soppa kan ni anta att en liter väger ett kilo (ni behöver alltså inte väga allt).

Mat som tillagas men som aldrig blir serverad utan blir kvar i t ex varmhållningsskåp behöver inte räknas. Undantag: om den behöver slängas och ni vill mäta tillagningssvinn. Se Rad K.

Hur mycket blev över efter serveringen?

Rad I. "Mat som ställdes fram i serveringen, blev över, och som slängdes" - Efter avslutad servering vägs serveringssvinn, dvs all mat som har blivit över av det som ställdes fram till matgästerna och som måste *slängas* för att den inte kan tas tillvara.

Rad J. "Mat som ställdes fram i serveringen, blev över, men som kunde tas tillvara" – för att beräkning av konsumtion ska bli korrekt behöver man veta detta.

Rad K. Dessa rader är med i mallen för att det ska bli tydligt vad som ska hända! Här menas mat som tillagas men aldrig ställs fram så att matgästerna kan ta av det (den blir t ex kvar i köket eller varmhållningsskåpet):

- Om den *tas tillvara* (t ex den kyls och förvaras) behöver den inte mätas alls - den maten varken äts eller slängs den dagen och bidrar inte till konsumtion eller svinn.
- Om den *slängs* blir det istället tillagningssvinn och räknas i "Rad D. Tillagningssvinn". Tillagningssvinn är mat som har tillagats men aldrig serverats och som måste slängas direkt.

Definition: Komponenter

Ingår: Det som ska mätas är de varma och kalla rätterna inklusive salladsbuffén, gärna även specialkost. Dagens tillfälliga tillbehör exempelvis såser, sylt, smörgåsgurka och rödbetor mäts.

Ingår inte: *Stående* tillbehör exempelvis senap, ketchup, bröd, smörgåsfett och dryck mäts inte.

Rad L. Valde ni att exkludera alt. bara titta på specialkost när ni vägde svinn, ange det här.

Rad M. Tallrikssvinn - den mat som skrapades från tallrikarna. Det är ok om oundvikligt avfall som servetter och benrester inkluderas.

Glöm inte! Dra bort kärlets vikt och ange bara matens vikt i *alla* mätningar!

Hur många åt?

Rad N. "Antal matgäster (tallrikar)" Antal matgäster ska också räknas – detta kan göras genom att räkna antal använda tallrikar. Försök att räkna max en tallrik per matgäst, t ex stora eller små; vanliga *eller* djupa tallrikar dagar då soppa serveras.

Rad O. "Antal vuxna som åt" Ange hur många av matgästerna var vuxna t ex pedagoger eller föräldrar. Skriv 0 om information saknas.

Eventuell annan information (ej obligatorisk men hjälpsamt)

Rad P. "Elever som saknades, avbeställda i förväg" I fall ni hade fått information i förväg om t ex en klass skulle vara frånvarande och ni hade raknat bort dem när maten planerades kan ni ange det här (det gör att nyckeltalet för närvaro blir mer korrekt).

Rad Q. "Elever som saknades, ej avbeställda" Om många elever var frånvarande utan att ni blev informerade och ni hade *inte räknat bort* dessa. Barn frånvarande pga. sjukdom behöver inte räknas.

Rad R. "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 matgästerna åt mer eller mindre än normalt, eller om det var mer eller mindre matgäster än normalt.

Är skolans kök ett tillagningskök som skickar mat till andra enheter?

För att resultaten ska bli korrekta, räkna och väga endast det som serveras i den ena serveringen till de *egna matgästerna*, räkna inte med det som skickas iväg. Detta gäller för både den serverade maten, tallrikssvinn och kökssvinn.

Vad händer sedan?

Logga in på skolans konto på www.SkolmatSverige.se och för över skolans svar till den webbaserade enkäten som heter "Konsumtion och svinn". Skolan får då en automatisk resultatrapport med konsumtion, närvaro samt svinn. Rapporten kan skapas så fort enkäten är ifylld. Instruktioner finns när man har loggat in.

Kommunen kan också få en rapport på kommunnivå med en sammanställning av alla kommunala grundskolors resultat.

Om skolan ännu inte har ett konto hos SkolmatSverige skapas det på www.skolmatsverige.se → "Skapa konto åt skolan".

Frågor? Skriv till info@skolmatsverige.se