

## Måltidsråd 181114

Närvarande: Nina, Marie, Marie, Kristin, Marie, Veronie samt elevrepresentanter från varje klass

- **Miljön i matsalen, förslag:**

- 5 minuters tystnadspaus, skyltar för uppmaning om tystnad, viskande, samtalston, ansvar elevrådet/trivselgruppen
- Stäng dörren till kök/disk, möjligt att genomföra
- Specialmaten förslag att den finns i serveringen - för litet anser matpersonalen
- Använd samma kniv till smörgåsen inte två knivar per elever
- Större vuxenansvar före, på väg till och under måltid
- Alla tar ett större ansvar för hur det ser ut efter att vi ätit färdigt, på golvet

- **Namn på matsalen:** skickas ut på remiss till klasserna för förslag på namn, måltidsrådsrepresentanter tar ansvar för det i klasserna, info skickas till lärarna

- **Temavecka till våren:** köket bestämmer mat, meddelar i förväg och skolan planerar hur vi ska arbeta teoretiskt med temat under veckan utefter veckans måltider.

- **Kostchef informerade:** Måltidsmodellen styrs av regler bla utefter Livsmedelverkets rekommendationer, förutbestämda varor/upphandling, en plånbok som bestämmer, 4500 portioner varje dag, trivsamt miljö, hållbar mat - miljötänk, näringsriktig, säker mat - hygien. Ett pussel av alla dessa bitar. Nya rätter till våren, nyhet i dag kycklinglasagne. Förslag att kostchef kommer ut i klasserna och berättar om matsedel mm.

- **Övrigt från eleverna:**

- inte så mycket fisk - en fisk/vecka enligt Livsmedelverket. Fisken torr, tips ta sås på fisken.
- Köttfärsås vattnig, tips rör om från botten
- Vattenkranen i matsalen behöver åtgärdas, vaktis?
- Påminner inneskor, spring inte i matsalen, tystare i matsalen, bildspel på skärmen tex fredagar, lite fest med ballonger och mys, trivselgruppen?
- Invigning av restaurangen, arrangeras av måltidsrådet

