

Kökets utvärdering ht 2018 – vt 2019

Kökets arbete har under det senaste året fungerat utmärkt. Trots mina problem med en handledsinfektion har allting flutit på som vanligt. Junkos flexibilitet gällande arbetsuppgifter har varit en bidragande orsak till det, samt kocken William som vikarierade för mig under 3 veckor i maj när jag var sjukskriven. Efter kortisonbehandling och vila verkar nu min handled vara i prima skick.

Liksom förra året har jag 2018/19 fortsatt att laga en näringsriktig modern svensk husmanskost med inspiration från alla världens hörn. I köket arbetar vi klimatsmart och försöker ständigt utvecklas inom det området. I år har vi fokuserat på att minska matsvinn och precis som tidigare år fortsätter vi att använda oss av så stor del ekologiska och närproducerade livsmedel som möjligt, vi försöker hela tiden öka den andelen och nu ligger den på ca 70%. Med tanke på miljön och föräldrars önskemål har jag ökat från en till två vegetariska dagar i veckan. Det har fungerat överraskande bra.

En annan viktig sak i köket är arbetet med specialkost. För att förtydliga för både föräldrar och anställda vad som gäller, och för att det inte ska uppstå några missförstånd, har Fasanen under vårterminen reviderat rutinerna kring specialkost.

Tidigare år har jag gett ut enkäter varje vår till barn och personal för att ta del av deras åsikter gällande maten. I år har jag valt att inte göra det på grund av att den dagliga dialogen med barnen ger en mer konkret, ärligare och specifik utvärdering varje dag. Om någonting inte fungerar eller om någonting fungerar jättebra får jag veta det på en gång, vilket gör det lättare för mig att ständigt förbättra och utveckla maträtterna. Denna dagliga utvärdering tror jag är bidragande till att barnen på Fasanens förskola är väldigt nöjda med maten. Från och med nästa termin (ht -19) kommer jag även delta i ledningsgruppsmöten en gång i veckan. Detta tror jag kommer förenkla samt öka det redan goda samarbetet och kommunikationen mellan köket och avdelningarna.

Jag tar gärna emot tankar och idéer från föräldrar och personal, vi strävar alltid efter att utvecklas i köket.