

Kökets utvärdering läsåret 2019/2020

Precis som i övriga samhället har arbetet i köket på Fasanens förskola läsåret 2019/2020 präglats mycket av Coronapandemin. Nya restriktioner under våren bidrog till att arbetet på många sätt blev stressigare än vanligt.

Som ett led i allas arbete att försöka minska smittspridningen beslutade vi på förskolan att avdelningarna, i så stor utsträckning som möjligt, skulle sitta avskilt från varandra under lunchen och att det skulle sitta färre barn per bord. För att kunna göra detta förlängde vi lunchtiden och började servera maten tidigare. Detta ledde till flera stressiga moment för oss i köket bland annat: Var maten tvungen att vara klar tidigare eftersom barnen började äta tidigare. Köket har inte någon ordentlig varmhållning för maten vilket gör det svårare att hålla maten i rätt temperatur under lång tid. För att lösa detta fick vi vissa dagar laga maten separat till första och andra sittningen. Avdelningarna hade också olika önskemål kring hur maten skulle serveras. Vissa avdelningar ville ha maten serverad i skålar till borden medan andra tog själva från en vagn och serverade barnen.

Under hösten 2019 började jag delta i ledningsgruppens möten en gång per månad. Detta tycker jag har fungerat mycket bra och har varit extra viktigt för kommunikationen kring hanteringen av Coronarestriktionerna i köket. I köket har vi alltid tydliga hygienrutiner oavsett om det råder en pandemi eller inte och dessa följer vi som arbetar i köket mycket noga. I och med pandemin har vi dock fått förtydliga reglerna och rutinerna för övriga personalen och jag tycker att deltagandet i ledningsgruppens möten har underlättat detta.

Precis som tidigare år har jag fortsatt att laga en näringsrik modern svensk husmanskost med inspiration från alla världens hörn, men under året har fokus varit lite mer på svenska klassiker. Som vanligt har vi fortsatt att arbeta klimatsmart i köket, och jobbar alltid med försöka minska matsvinnet, men eftersom så stort fokus har legat på Coronapandemin och att hitta hållbara rutiner för att minska risken för smittspridning har andra viktiga delar av arbetet fått stå tillbaka lite under våren. Ett exempel på det är att andelen ekologiska och närproducerade livsmedel inte ökat jämfört med tidigare år, utan ligger kvar på ca 70 procent. Under läsåret 2018/2019 önskade föräldrarna att jag skulle öka antalet vegetariska dagar från en till två dagar i veckan. Detta har jag fortsatt med under 2019/2020 och det har fungerat mycket bra. Både barn, personal och föräldrar fortsätter att uttrycka att de är mycket nöjda med maten.