

# RUTINER FÖR EN SÄKER MATHANTERING

## Trygghet, tydlighet och rutin

Ha alltid samma rutiner varje dag, även om eleven kan äta den vanliga maten.

### Intyg

För varje barn/elev med specialkost finns en särskild blankett som fylls i av läkare eller dietist, tillsammans med föräldrarna. Skolsköterska/rektor på förskolan ansvarar för att berörda kök och pedagoger får ett exemplar.

### Matsedlar

Kostekonom på barn- och utbildningsförvaltningen tillhandahåller matsedlar för specialkost.

### Ersättningsvara

Om grossisten skickat en ersättningsvara till produktionsköket ska ingrediensförteckningen på den nya varan alltid skickas till mottagningsköket. Kontrollera ingrediensförteckningen.

### Förpackning

Behåll i största möjliga utsträckning livsmedel i originalförpackningen. Vid omförpackning – var noga med uppmärkning, datum och innehåll.

### Tillagning

Det är viktigt att specialkosten verkligen är fri från det ämne som eleven/barnet inte tål. Läs ingrediensförteckningen på förpackningen. Använd allergianpassade recept.

Tillaga specialkosten separat, i tid eller rum, för att undvika kontaminering. Rengör noga alla ytor mellan arbetsmomenten.

Vid beredning, använd väl rengjorda kärl, skärbrädor och redskap som byts ut när de blir re-piga och slitna. Diska i maskin!

### Portionering/märkning

Märk kantinen, inte locket.

Märk **alltid** upp portionerna med barnet/elevens namn. Ta bort märklapparna innan de returneras till produktionsköket.

### Förvara/transportera

Förvara/transportera maten väl förslutet eller i kärl med tätslutande lock. För att undvika kontaminering, ställ specialkosten högst upp.

### Leveranskontroll

Levererande enhet: Räkna antalet specialportioner. Läs märkningen på portionerna. Kontrollera att det stämmer med beställningen. Mottagande enhet: Var noga med att kontrollera att märkningen stämmer med beställningen.

### Matsal/servering

När barnet/eleven kommer till matsalen ska det finnas personal att fråga "Vad ska jag äta idag?"

Specialkost inklusive tillbehör serveras **alltid** på separat plats, då det finns risk för kontaminering. Använd rena redskap när specialportionen läggs upp på tallriken.

#### Tänk på att:

- Var extra uppmärksam på handhygien.
- Säkerheten ökar om personal överlämnar portionen till barnet/eleven.
- Bordsplacering
- Städa golv efter måltid
- Barnen tvättar sig efter måltiden
- Använd pappershandduk

### Tillbudsrapport

Om någon elev fått eller riskerat att få fel mat, rapporteras detta i kommunens risk- och skaderapporteringssystem Flexite. Dessa rapporter används för att identifiera risksituationer och öka säkerheten.