



SBKF 2020-08-17

## Servering i skolrestauranger/förskolor, Hötterminen -20

När höstterminen drar igång följer SBKF Måltid Livsmedelsverkets rekommendationer gällande servering av mat till skola/förskola.

Detta innebär att det är buffé i alla skolrestauranger och att eleven tar varm mat och sallad samt bestick, glas och dricka.

Livsmedelsverket skriver:

### Kan barn ta mat själva i förskolan och skolrestaurangen eller bör de få sin mat serverad?

Ja. Barn kan fortsätta att själva ta både kall och varm mat i bufféserving på skolan, både i skolan och förskolan.

För att följa Folkhälsomyndighetens råd om att undvika trängsel samarbetar vi med skolans och förskolans personal för att hitta lösningar på varje skola och förskola.

Vi gör åtgärder såsom till exempel sätta upp skyltar om att hålla avstånd, avståndsmarkeringar i golvet inne och utanför matsalen, fylla på mat och byta serveringsbestick ofta, torka extra i matsalen, se över matsalscheman, förlänga serveringstiden, alternativa lokaler för servering mm.

Folkhälsomyndigheten skriver:

## Inomhusmiljö och social samvaro

- Öka avståndet mellan sittplatser i klassrum, matsal och andra utrymmen om det är möjligt.
- Undvik i möjligaste mån större samlingar av barn och elever. Det kan gälla i matsalen, kapprum, aula och andra utrymmen. Skolan kan till exempel se till att alla elever inte äter samtidigt, förskjuta skolstart och skolslut och förlägga raster på ett sätt som begränsar stora samlingar av elever.

Vi vill ha en bra dialog för att hitta den bästa lösningen.

Annika Velin

Köckschef, Bromölla