



## Úttekt í 9 eldhúsum mötuneyta grunnskóla í Hafnarfirði

### Skýrsla



Framkvæmt í febrúar 2017

Rannsóknarþjónustan Sýni ehf.

## Efnisyfirlit:

<b>Nr. Kafa</b>	<b>Kaflaheiti</b>	<b>Bls:</b>
1	Inngangur	3
2	Framkvæmd úttekta	4
3	Niðurstöður úttekta, samantektir úr öllum skólum	5-7
4	<b>Áslandsskóli</b>	8
4.1	Áslandsskóli - úttektarlisti	8
4.2	Áslandsskóli - myndir	9
4.3	Mat og upplifun úttektaraðila	9
5	<b>Barnaskóli Hjallastefnunnar</b>	10
5.1	Barnaskóli Hjallastefnunnar - úttektarlisti	10
5.2	Barnaskóli Hjallastefnunnar - myndir	11
5.3	Mat og upplifun úttektaraðila	11
6	<b>Hraunvallaskóli</b>	12
6.1	Hraunvallaskóli - úttektarlisti	12
6.2	Hraunvallaskóli - myndir	13
6.3	Mat og upplifun úttektaraðila	14
7	<b>Hvaleyrarskóli</b>	15
7.1	Hvaleyrarskóli – úttektarlisti	15
7.2	Hvaleyrarskóli - myndir	16
7.3	Mat og upplifun úttektaraðila	16
8	<b>Lækjarskóli</b>	17
8.1	Lækjarskóli – úttektarlisti	17
8.2	Lækjarskóli - myndir	18
8.3	Mat og upplifun úttektaraðila	19
9	<b>Nú framsýn menntun</b>	20
9.1	Nú framsýn – úttektarlisti	20
9.2	Nú framsýn – myndir	21
9.3	Mat og upplifun úttektaraðila	21
10	<b>Setbergsskóli</b>	22
10.1	Setbergsskóli – úttektarlisti	22
10.2	Setbergsskóli – myndir	23
10.3	Mat og upplifun úttektaraðila	24
11	<b>Víðistaðaskóli</b>	25
11.1	Víðistaðaskóli – úttektarlisti	25
11.2	Víðistaðaskóli - myndir	26
11.3	Mat og upplifun úttektaraðila	26
12	<b>Öldutúnsskóli</b>	27
12.1	Öldutúnsskóli – úttektarlisti	27
12.2	Öldutúnsskóli – myndir	28
12.3	Mat og upplifun úttektaraðila	29
13	<b>Aukamyndir</b>	30-31
	<b>Viðhengi 1 – matseðlar skólanna</b>	

## 1. Inngangur

Á tímabilinu 6. febrúar til 23. febrúar 2017 fóru fram úttektir í níu eldhúsum jafnmargra grunnskóla Hafnarfjarðarbæjar. Sex eldhúsanna fá mat sendan frá verktaka, eða Skólaaski. Það eru Hraunvallaskóli, Hvaleyrarskóli, Lækjarskóli, Setbergsskóli, Víðistaðaskóli og Öldutúnsskóli. Tvö eldhúsanna eru með matargerð á staðnum, eða Barnaskóli Hjallastefnunnar og Áslandsskóli og einn skólinn, Nú Framsýn menntun, fær mat frá mótuneyti Tækniskólans í Hafnarfirði. Þar sem matreiðslumaður Barnaskóla Hjallastefnunnar er í orlofi þegar úttekt á sér stað er matur fenginn frá Matvex, heildsölu með matvöru.

Úttektirnar voru framkvæmdar af starfsmönnum Rannsóknarþjónstunnar Sýni ehf. Eldhúsin voru heimsótt á dögum sem voru valdir af handahófi af úttektaraðilum og heimsóknir fóru fram á tímabilinu 10:30-13:00 úttektardagana. Við úttektir var stuðst við gátlista sem settur var upp af Sýni út frá verkbeiðni frá verkkaupa . Skýrsla skrifuð í kjölfarið og send verkkaupa.

## 2. Framkvæmd úttekta

Úttektirnar fóru fram á eftirfarandi hátt:

Matseðlar fyrir 1.-28 febrúar 2017 voru skoðaðir með tilliti til framboðs, lýsingar og fjölbreytni. Þá voru 11 dagar valdir af handhófi til úttekta og miðað var við að úttektardagar spegluðu sem best viðkomandi mánuð.

Maturinn var hitastigsmældur við skömmtun, hann vigtaður til að sannreyna skammtastærðir og myndir teknar eftir því sem tilefni þótti til, sem stuðningur við skýrslugerð. Viðmið vegna hitastigs er >60°C sem er reglugerðarbundið ákvæði.

Bragðgæði (áferð, salt, krydd og fita) voru metin með einföldu skynmati í skólunum. Ef úttektaraðilar voru í vafa var skammtur tekinn skoðunar hjá fleiri starfsmönnum hjá Sýni. Í einu tilviki var sýni tekið og sett í mælingu á fitumagni og salti.

Fylgst var með skömmtun og skoðað hvort það sem var í boði væri í samræmi við matseðil.

Rætt var við starfsfólk mötuneytis til að fá sem bestar upplýsingar um fyrirkomulag, aðstæður og almenna ánægju með mat.

Eftirfarandi gátlisti var hafður til hliðsjónar til tryggja samræmi milli úttekta og milli úttektaraðila.

Nr.	Úttektaratriði
1	Tímasetning við móttöku á mat
2	Frágangur á mat við komu í skólana/öldunarheimilin
3	Hitastig á heitum mat. Viðmið > 60°C
4	Magn aðalréttar
5	Magn meðlætis
6	Magn súpu
7	Magn sósu
8	Magn af salati/grænmeti
9	Bragð (skynmat)
10	Fita (skynmat)
11	Salt (skynmat)
12	Er matur almennt að koma á réttum tíma ?
13	Er maturinn almennt að koma í réttu magni ?
14	Fylgja alltaf viðeigandi upplýsingar með s.s. hitunarleiðbeiningar ?
15	Er matseðill lýsandi miðað við það sem er í boði ?
16	Hvað með hávaða og raðir í matsölum ?

### 3. Niðurstöður úttekta, samantektir úr öllum skólum

#### 3.1 Matseðlar

Allir matseðlarnir fjórir eru fjölbreyttir og aðlagðir að markhópum. Fiskur er í boði tvisvar í viku og feitur fiskur (yfirleitt lax eða bleikja) a.m.k. einu sinni í mánuði sem er gott. Ef matur fellur niður vegna fría eða skipulagsdaga þá eru það yfirleitt fiskidagur sem er tekinn út. Yfirleitt er kjöt í boði tvisvar sinnum í viku og súpa, grjónagrautur eða skyr einu sinni í viku. Mjólk er í boði tvisvar í viku í öllum skólunum nema Barnaskóla Hjallastefnunnar (kemur ekki fram á matseðli). Salatbarir með salati, grænmeti og ávöxtum eru í öllum skólunum þar sem krakkarnir skammta sér sjálfir.

#### 3.2 Hitastig í mat við skömmun

Hitastig við skömmun á mat var í öllum tilvikum í lagi eða yfir 60°C sem eru reglugerðarmörk. Sama var að segja um hitastig í þeim mat sem var móttækinn heitur. Bent er á að nauðsynlegt er að mæla alltaf hitastig á aðsendum mat við móttöku á honum og hitastig við eldun og skömmun á mat og skrá daglega. Þetta er yfirleitt ekki verið að gera í skólunum.

#### 3.3. Útlit og samsetning matar

Maturinn í skólunum var mjög misjafn í útliti og áferð, oftast í lagi en í einstaka tilfalli hefði verið hægt að leggja meiri áherslu á betra útlit og betri áferð. Sem dæmi má nefna að lasagne réttur sem var í boði í Öldutúnsskóla, þann 08.02.2017 leit ekki nógu vel út að mati úttektaraðila. Sama er að segja um grjónagraut sem var í boði í mötuneyti Hraunvallaskóla þann 17.2.2017. Aðrar máltíðir litu vel út, s.s. fiskur var ferskur á að líta og alls ekki þurr. Salat og grænmeti sem var í boði var misjafnt eftir skólum, allt frá því að líta vel út og vera fjölbreytt í það að vera ekki eins spennandi að sjá.

Þær upplýsingar fengust að starfsmenn móttöku eldhúsanna panta salat/grænmeti og sósur að eigin vali. Úrvalið var misjafnt milli skóla, allt frá því að vera gott úrval í það að vera einhæft. Þess vegna væri tilvalið að verktaki (Skólaaskur) byði upp á tillögur fyrir samsetningar í salatbörum til þess að auka líkur á fjölbreytileika. Þetta væri tilvalið að hafa myndrænt.

#### 3.4 Skammtastærðir og skömmun

Um helmingur skólanna, eða fjórir af níu eru með sjálfsskömmun á mat. Þrjú skólanna eru með sjálfsskömmun fyrir alla nemendur en einn er einungis með sjálfsskömmun fyrir eldri nemendur.

Skammtastærðir eru í öllum tilfellum innan viðmiðunarmarka (um 80-120 g fyrir mat, 80-100 g fyrir kartöflur/hrísgrjón – eftir aldri) og alltaf er boðið upp á ábót. Krakkarnir skammta sér sjálf úr salatbörum og því erfitt að meta magn grænmetis og ávaxta. En almennt hefur það sýnt sig að þau borði meira af grænmeti og ávöxtum þegar salatbarir eru til staðar.

Starfsmenn skólanna höfðu mismunandi skoðanir á ágæti sjálfsskömmunar. Einn taldi það til bóta og myndi minnka matarsóun. Annar taldi að það myndi auka matarsóun. Það er mat úttektaraðila að sjálfsskömmun sé af hinu góða en að fyrirkomulag þurfi að vera við hæfi. Að jafnvel þurfi að breyta aðgengni og uppsetningu á búnaði vegna sjálfsskömmunar til að fyrirbyggja örtraðir, óhreinlæti og matarsóun.

### 3.5 Skynmat

Í sex af níu tilfellum var það mat úttektaraðila að bragð og áferð matarins væri í lagi. Í 2 tilfellum voru athugasemdir m.a varðandi salt og fitu (of mikið salt/fita) en það voru bolognes sósa og kjötsúpa. Í 1 tilfelli var gerð athugasemd við áferð og eldun og átti það við um grjónagraut. Í nokkrum tilfellum var matur bragðlítill en bragð samt dæmt í lagi. Upplifun á bragði getur verið mjög mismunandi milli einstaklinga.

Eftir á að hyggja er það mat úttektaraðila að fleiri sýni hefði átt að taka í mælingar til að sannreyna fitu og salt.

### 3.6 Skipulag og aðbúnaður við móttöku og hitun/eldun matvælanna

Almennt er skipulag og aðbúnaður við móttöku matar inn í eldhúsum skólanna góður. Matur kemur á réttum tíma og leiðbeiningar fylgja varðandi hitastig á ofnum og tíma.

Athygli er vakin á því að hitastig og tími getur verið misjafn vegna mismunandi tegunda og stærða á ofnum eftir skólum. Lagt er til að matreiðslumenn verktakans (Skólaask) fari í skólana og leggi mat á hitastig og tíma fyrir mismunandi matvæli, til leiðbeiningar fyrir starfsmenn eldhúsanna. Þetta hefur mikið að segja varðandi gæði og öryggi matvælanna.

Einnig þarf verktaki að tryggja betur að innihaldslýsingar séu skýrar og leiðbeiningar ítarlegri en þær eru í dag, t.d. varðandi kjarnhita í matvælum við upphitun og skömmun og skráningar á því.

Einnig þurfa að vera mjög skýrar merkingar á ofnæmismat og mikilvægt að þegar um einstaklingsskammta er að ræða að þeir séu merktir með nafni barns, bekk barns og heiti matvælisins ásamt ítarlegri innihaldslýsingu.

### 3.7 Upplifun úttektaraðila eftir heimsókn í skólana og yfirferð á þeim athugasemdum sem starfsmenn eldhúsanna, skólaliðar og kennarar komu með

Af þeim níu skólum sem teknir voru út var meiri ánægja en minni með matinn í sjö skólanna. Í einum skólanna var erfitt að meta ánægju (Öldutúnsskóli) og í einum skólanna var hægt að lesa út meiri óánægju heldur en ánægju (Setbergsskóli). Þessir tveir skólar fá báðir mat sendan frá verktaka. Í þeim þremur skólum sem ekki fá mat frá verktaka og þar sem annaðhvort er eldað á staðnum eða matur fenginn frá miðlægu eldhúsi (Barnaskóli Hjallastefnunnar, Áslandsskóli og mötuneyti Tækniskólans) var almenn ánægja.

Það var almenn upplifun að starfsfólk skólanna og eldhúsanna væri að gera sitt allra besta til að láta starfsemi í hádegi ganga vel upp.

Verktaki (Skólaaskur) þarf að tryggja að allir verkferlar hjá sér séu ávallt að ganga snuðrulaust fyrir sig og að merkingar og leiðbeiningar séu ávallt í lagi til að fyrirbyggja óánægju og tafir sem slíkt getur valdið.

Hávaði í matsal var mjög misjafn eftir skólum. Í Barnaskóla Hjallastefnunnar er borðað inni í kennslustofum og þar er andrúmsloftið áberandi rólegra en í stórum matsölum þar sem margir nemendur borða saman.

### 3.8 Stutt samantekt

Ef niðurstöður úttektanna eru teknar saman í stuttu mál þá má benda á eftirfarandi jákvæða og neikvæða þætti

Jákvæðir þættir:

- Hitastig í lagi við skömmtnun
- Starfsfólk jákvætt og tilbúið að gera sitt besta
- Salat og ávextir alltaf í boði og fjölbreytt úrval í flestum tilfellum
- Matur er að skila sér í skólana á réttum tíma og oftast í nægu magni

Neikvæðir þættir:

- Innleiða þarf hitastigsmælingar (við móttöku, eldun og skömmtnun) í alla skólana (ásamt öðrum þáttum innra eftirlits)
- Áferð matar og saltmagn í mat ekki alltaf ásættanlegt
- Merkingar og ferlar af hálfu verktaka eru ekki alltaf ásættanlegir

### 3.9 Ábendingar og tillögur að úrbótum

Úttektaraðili vill koma þeim ábendingum á framfæri að mjög mikilvægt er að verktaki og skólastjórnendur vinni þétt saman að því bæta ferla og skráningar vegna starfsemi eldhúsanna þar sem matur kemur aðfluttur.

Verktaki þarf að vinna vel með sínum birgjum varðandi kröfur um gæði, útlit og afhendingu á matvælum sem keypt eru tilbúin af birgjum (t.d. varðandi salt, fitu, áferð og fleiri atriði) þegar um það er að ræða.

Úttektaraðila finnst erfitt að meta þær kvartanir sem komu fram vegna áferða á súpum en finnst alveg ástæða til að benda verkataka á að skoða það frekar. Hins vegar er alveg ljós að hræra þarf upp í súpunum áður og á meðan á skömmtnun stendur því olía/fita sem er léttari en vatn sest alltaf að einhverju leyti ofan á.

Úttektaraðila finnst ekki ástæða til að vigta skammta þar sem þeir eru mjög misjafnir, m.a. vegna sjálfsskömmtnunar. Í stað þess mættu vera myndir fyrir krakkana sem sýna æskilegar skammtastærðir og hvernig skynsamlegt sé að raða á diskana.

Í úttektum ætti frekar að leggja meiri áherslu á að skoða betur ferla og taka fleiri myndir til að læra af og bæta ferla.

Einnig er nauðsynlegt að staðla betur skynmat við úttektir (útlit, lykt, bragð, fita og salt) og nota mælingar meira í öllum vafaatriðum.

## 4. Áslandsskóli

### 4.1 Áslandsskóli - Úttektarlisti

Dags úttektar: 20.02.2017

Heiti máltíðar: Kjötbollur með brúnni sósu og kartöflumús. Grænmeti og ávextir.

Nr.	Hvað skoðað /spurt um	Athugasemdir
1	Tímasetning við móttöku á mat	Eldað á staðnum
2	Frágangur á mat við komu í skólana/öldrunarheimilin	Á ekki við
3	Hitastig á heitum mat (á að vera >60°C)	Bollur 85,9°C Kartöflumús 77,3°C
4	Magn aðalréttar	52 g minni skammtur 113 g stærri skammtur
5	Magn meðlætis	157 g minni skammtur 147 g stærri skammtur
6	Magn súpu	Á ekki við
7	Magn sósu	20 g
8	Magn af salati/grænmeti	Krakkar skammta sér sjálfir úr salatbar
9	Bragð (skynmat)	Gott, bragðlítið
10	Fita (skynmat)	Eðlileg
11	Salt (skynmat)	Eðlilegt
12	Er matur almennt að koma á réttum tíma ?	Á ekki við
13	Er maturinn almennt að koma í réttu magni ?	Á ekki við
14	Fylgja alltaf viðeigandi upplýsingar með s.s. hitunarleiðbeiningar ?	Á ekki við
15	Er matseðill lýsandi miðað við það sem er í boði ?	Já
16	Hvað með hávaða og raðir í matsölum ?	Frekar mikill hávaði, skömmtun gékk vel fyrir sig og raðir voru fljótar að leysast upp.



#### 4.2 Áslandsskóli - Myndir



**Salatbar lítur vel út**



**Stærri skammtur**



**Minni skammtur**

#### 4.3 Mat og upplifun úttektaraðila

Matseðillinn fyrir febrúarmánuð er fjölbreyttur og grænmeti og ávextir eru í boði alla daga. Á mánudögum og föstudögum er auk þess mjólk í boði skólans.

Almenn ánægja er með matinn og um 90% nemenda eru í áskrift. Stefnan er sú að skammta minni mat en meiri og boðið er upp á ábót að vild. Hitastig matvæla við skömmtun var í lagi. Salatbar var flottur og fjórar tegundir af ávöxtum og grænmeti voru í boði.

Skömmtun gekk vel en talsverður hávaði var í matsal.

## 5. Barnaskóli Hjallastefnunar

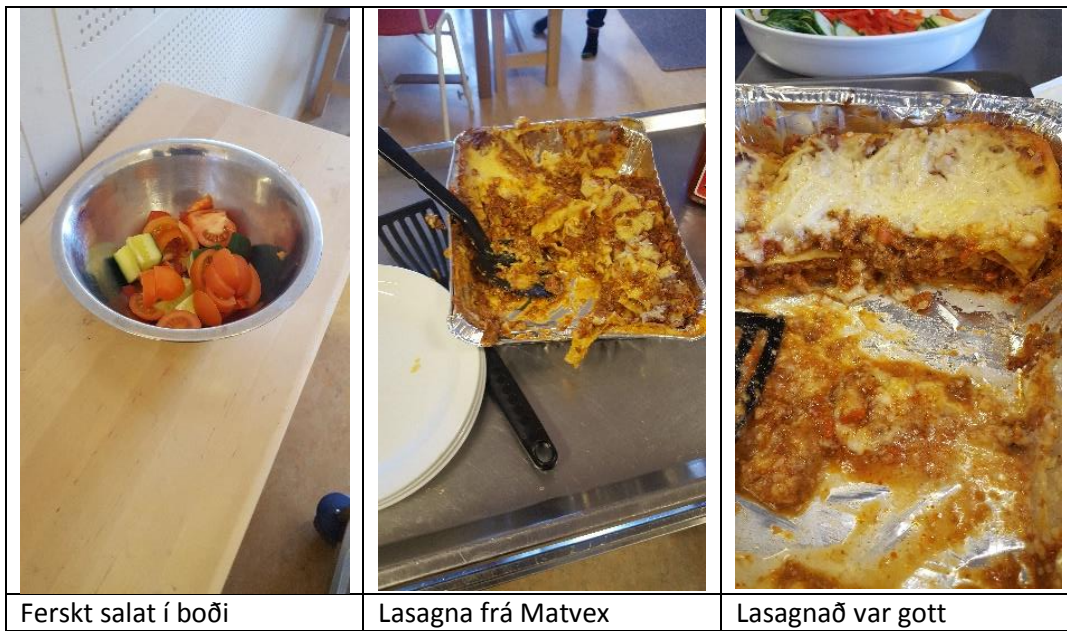
### 5.1 Barnaskóli Hjallastefnunar - Úttektarlisti

Dags úttektar: 20.02.2017

Heiti máltíðar: Lagsagne og ferskt grænmeti

Númer atriða	Hvað skoðað /spurt um	Athugasemdir
1	Tímasetning við móttöku á mat	Engin tiltekin tímasetning
2	Frágangur á mat við komu í skólana/öldrunarheimilin	Góður
3	Hitastig á heitum mat (á að vera >60°C)	Á ekki við
4	Magn aðalréttar	Krakkar skammta sér sjálf
5	Magn meðlætis	Á ekki við
6	Magn súpu	Á ekki við
7	Magn sósu	Á ekki við
8	Magn af salati/grænmeti	Á ekki við
9	Bragð (skynmat)	Gott
10	Fita (skynmat)	Eðlileg
11	Salt (skynmat)	Eðlilegt
12	Er matur almennt að koma á réttum tíma ?	Já
13	Er maturinn almennt að koma í réttu magni ?	Já
14	Fylgja alltaf viðeigandi upplýsingar með s.s. hitunarleiðbeiningar ?	Já
15	Er matseðill lýsandi miðað við það sem er í boði ?	Já
16	Hvað með hávaða og raðir í matsölum ?	Lítill hávaði, börnin borða í sínum kennslustofum.

## 5.2 Barnaskóli Hjallastefnunnar - Myndir



## 5.3 Mat og upplifun úttektaraðila

Í þessum skóla er matreiðslumaður sem sér um matargerðina en þar sem hann er í fæðingarorðlofi er keyptur tilbúinn matur frá Matvex.

Matseðillinn er fjölbreyttur og gott að sjá feitan fisk í boði reglulega eða einu sinni til tvisvar í mánuði. Þegar grjónnagratgur og lifrarpylsa eru í boði er einnig boðið upp á flatbrauð sem er gott að sjá.

Almenn ánægja er með matinn bæði þann sem matreiðslumaðurinn og matinn frá Matvex.

Mikil ró var yfir börnunum meðan á máltíð stóð en þau borða í skólastofunum.

## 6. Hraunvallaskóli

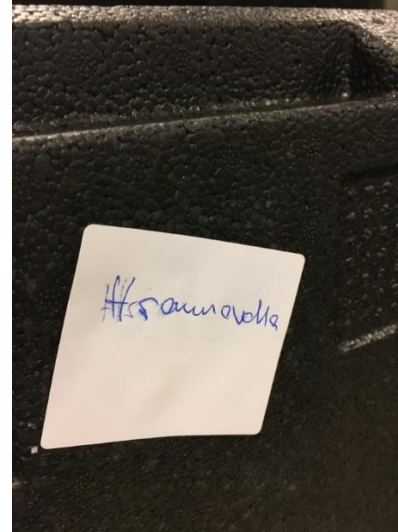
### 6.1 Hraunvallaskóli - Úttektarlisti

Dags úttektar: 17.2.2017

Heiti máltíðar: Grjónagrautur með kanil. Lifrarpýlsa. Ávöxtur og salatbar.

Númer atriða	Hvað skoðað /spurt um	Athugasemdir
1	Tímasetning við móttöku á mat	9:30
2	Frágangur á mat við komu í skólana/öldrunarheimilin	Góður. En farið að kvarnast úr hitakössum.
3	Hitastig á heitum mat (á að vera >60°C)	76,1°C
4	Magn aðalréttar	1.-4. bekkir 181 g (skammtað). 5.-10. bekkir skammta sér sjálf.
5	Magn meðlætis	Á ekki við
6	Magn súpu	Á ekki við
7	Magn sósu	Á ekki við
8	Magn af salati/grænmeti	Á ekki við
9	Bragð (skynmat)	Grjónagrautur bragðgóður en áferð og útlit ekki gott. Glær, hlaupkenndur og ofsoðinn.
10	Fita (skynmat)	Í lagi
11	Salt (skynmat)	Eðlilegt
12	Er matur almennt að koma á réttum tíma ?	Já
13	Er maturinn almennt að koma í réttu magni ?	Já oftast. Matreiðslumaður fer yfir magn um leið og maturinn kemur og pantar strax meira ef vantar upp á.
14	Fylgja alltaf viðeigandi upplýsingar með s.s. hitunarleiðbeiningar ?	Já
15	Er matseðill lýsandi miðað við það sem er í boði ?	Já
16	Hvað með hávaða og raðir í matsölum ?	Langar raðir myndast hjá 1.-4. bekkjum en þær ganga hratt fyrir sig. Fjórir starfsmenn sjá um skömmtun. Talsverður hávaði.

## 6.2 Hraunvallaskóli - Myndir

		
<p>Grjónagrautur og lifrarpýlsa</p>	<p>Flott grænmeti, salat og ávextir í boði</p>	
		
<p>Merkingar þurfa að vera skýrar</p>	<p>Hér eru merkingar betri</p>	<p>Farið að kvarnast úr hitakassa</p>
		<p>Matur fyrir ofnæmis- og sérþæðisbörn var vel merktur. Gott væri að bæta við upplýsingum um bekk barnsins á merkimiðann þegar skammturinn er merktur barninu.</p>

### 6.3 Mat og upplifun úttektaraðila

Almennt er meiri ánægja með matinn frá verktaka nú en áður. Margt hefur lagast. Reglulega eru haldnir fundir verktaka og skjólastjórnenda varðandi matarmál og eru samskiptin góð. Úttektaraðili telur það mjög mikilvægt til að ná árangri. Verið er að vinna að uppsetningu á skráningakerfi sem á að tryggja betra utanumhald.

Í skólanum er matreiðslumaður frá verktaka sem heldur utan um starfsemina í eldhúsinu. Hann skráir fjölda máltíða (talning á diskum) og magn sem fer í rusl.

Talað var um að ofnæmis- og sérþæðisbörn skiluðu sér almennt mjög illa í matinn.

Starfsfólk fær oft meira kryddaðan mat en börnin og matreiðslumaðurinn sér um það innanhúss.

5.-10. bekkur skammta sér sjálf matinn og er það hluti af námsskrá skólans. Tveir starfsmenn standa þó yfir þeim á meðan.

## 7. Hvaleyrarskóli

### 7.1 Hvaleyrarskóli - Úttektarlisti

Dags úttektar: 15.02.2017

Heiti máltíðar: Bolognese með heilhveitipasta og mjólk. Ávöxtur og salatbar.

Númer atriða	Hvað skoðað /spurt um	Athugasemdir
1	Tímasetning við móttöku á mat	9:00
2	Frágangur á mat við komu í skólana/öldrunarheimilin	Góður
3	Hitastig á heitum mat (á að vera >60°C)	Hakk 74°C Pasta 64°C
4	Magn aðalréttar	123 g hakkblanda Krakkar skammta sér sjálf og þau yngstu fá aðstoð
5	Magn meðlætis	75 g pasta
6	Magn súpu	Á ekki við
7	Magn sósu	Á ekki við
8	Magn af salati/grænmeti	Skammta sér sjálf
9	Bragð (skynmat)	Bragðlítið
10	Fita (skynmat)	Fitug áferð
11	Salt (skynmat)	Of salt
12	Er matur almennt að koma á réttum tíma ?	Já
13	Er maturinn almennt að koma í réttu magni ?	Já, ef það er vinsæll matur þá er pantað meira þannig að örugglega sé til nóg.
14	Fylgja alltaf viðeigandi upplýsingar með s.s. hitunarleiðbeiningar ?	Já
15	Er matseðill lýsandi miðað við það sem er í boði ?	Já
16	Hvað með hávaða og raðir í matsölum ?	Frekar mikill hávaði í matsal

## 7.2 Hvaleyrarskóli - Myndir



## 7.3 Mat og upplifun úttektaraðila

Almenn ánægja var með matinn. Stundum koma krakkar í mat sem starfsmenn töldu að væru ekki í mataráskrift. Ekki er hægt að sjá hverjir eru skráðir þar sem skráningakerfi vantar.

Sjálfskömmtnun er í skólanum og matráður vildi meina að töluvert minni mat væri hent en áður þegar starfsmaður skammtaði.

Almennt var talað um að maturinn væri fjölbreyttari en áður t.d. fleiri fiskitegundir. Einnig kom fram að fiskur væri stundum þurr.

Úttektaraðila fannst bragðið vera lítið og of salt.

Salat og ávaxtabar leit mjög vel út.



## 8. Lækjarskóli

### 8.1 Lækjarskóli - Úttektarlisti

Dags úttektar: 07.02.2017

Heiti máltíðar: Soðinn þorskur með kartöflum, smjöri og blómkáli. Rúgbrauð með smjöri. Mjólkglas, ávöxtur og salatbar.

Númer atriða	Hvað skoðað /spurt um	Athugasemdir
1	Tímasetning við móttöku á mat	9:30
2	Frágangur á mat við komu í skólana/öldrunarheimilin	Kemur í hitaboxum, snyrtilegt
3	Hitastig á heitum mat (á að vera >60°C)	Fiskur 67°C Kartöflur 69°C
4	Magn aðalréttar	Minni skammtur 75 g Stærri skammtur 158 g
5	Magn meðlætis	Minni skammtur 74 g Stærri skammtur 101 g
6	Magn súpu	Á ekki við
7	Magn sósu	Minni skammtur 13 g Stærri skammtur 30 g
8	Magn af salati/grænmeti	Krakkar skammta sér sjálf, fjölbreytt salat í boði.
9	Bragð (skynmat)	Góður fiskur, alls ekki þurr
10	Fita (skynmat)	Í lagi
11	Salt (skynmat)	Eðlilegt
12	Er matur almennt að koma á réttum tíma ?	Já
13	Er maturinn almennt að koma í réttu magni ?	Já
14	Fylgja alltaf viðeigandi upplýsingar með s.s. hitunarleiðbeiningar ?	Já
15	Er matseðill lýsandi miðað við það sem er í boði ?	Já
16	Hvað með hávaða og raðir í matsölum ?	Frekar mikill hávaði í matsal

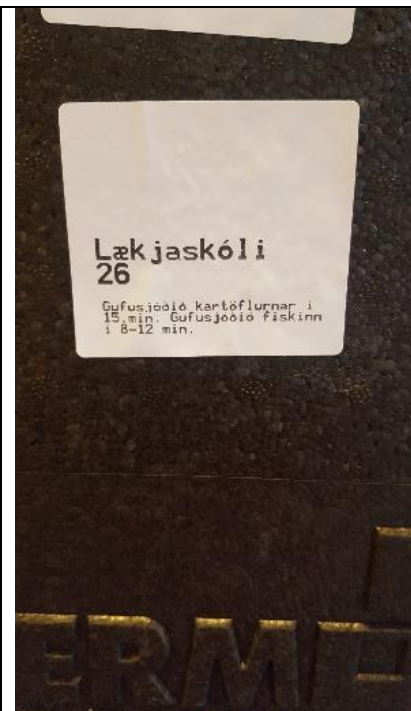
## 8.2. Lækjarskóli - Myndir



Salatbar lítur mjög vel út.



Stærri og minni skammtur



Leiðbeiningar um eldun eru ekki nægjanlega góðar. Það þyrfti að koma fram að hitastig í fiskinum þurfi að ná a.m.k. 70°C í kjarna.

### **8.3 Mat og upplifun úttektaraðila.**

Úttektaraðili upplifði að það væri meiri en minni ánægja með matinn frá verktaka. Sumir sögðust „elska“ matinn á meðan aðrir sögðust vilja fá Skólamat aftur. Óhætt að segja að skoðanir séu misjafnar.

Það þarf að vera tryggt að í leiðbeiningum um eldun á fiski þurfi hann að ná a.m.k. 70°C í kjarna í þykkustu stykkjunum.

Fiskurinn var góður og salatbarinn leit mjög vel út.

## 9. Nú framsýn menntun (Mötuneyti Tækniskólans í Hafnarfirði)

### 9.1 Nú framsýn menntun - Úttektarlisti

Dags úttektar: 22.02. 2017

Heiti máltíðar: Steiktur lax í mango chutney með soðnum kartöflum, fersku salati og kaldri sósu

Númer atriða	Hvað skoðað /spurt um	Athugasemdir
1	Tímasetning við móttöku á mat	Matur eldaður á staðnum
2	Frágangur á mat við komu í skólana	Á ekki við
3	Hitastig á heitum mat (á að vera >60°C)	Lax 64,2°C Kartöflur 66,6°C
4	Magn aðalréttar	220 g af fiski
5	Magn meðlætis	94 g kartöflur
6	Magn súpu	Á ekki við
7	Magn sósu	Á ekki við
8	Magn af salati/grænmeti	Sjálfskömmun
9	Bragð (skynmat)	Góður, ekkert þurr
10	Fita (skynmat)	Í lagi
11	Salt (skynmat)	Eðlilegt
12	Er matur almennt að koma á réttum tíma ?	Á ekki við
13	Er maturinn almennt að koma í réttu magni ?	Á ekki við
14	Fylgja alltaf viðeigandi upplýsingar með s.s. hitunarleiðbeiningar ?	Á ekki við
15	Er matseðill lýsandi miðað við það sem er í boði ?	Já
16	Hvað með hávaða og raðir í matsölum ?	Hvorki mikill hávaði né langar raðir.

## 9.2 Nú framsýn - Myndir

	
Blandað salat í boði	Mjög gott að vera með feitan fisk á matseðli a.m.k 1 sinni í mánuði

## 9.3 Mat og upplifun úttektaraðila

Nemendur sem stunda nám í Nú Framsýn menntun fá mat frá mötuneyti Tækniskólans í Hafnarfirði sem rekið er af rekstrarfélaingu Smjattpatta ehf.

Matseðill mötuneytis Tækniskólans er fjölbreyttur og sérstaklega girnilegur.

Mikil ánægja með matinn og laxinn var mjög góður.

## 10. Setbergsskóli



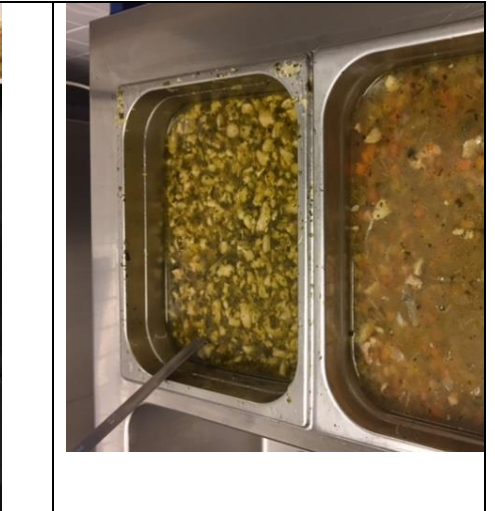


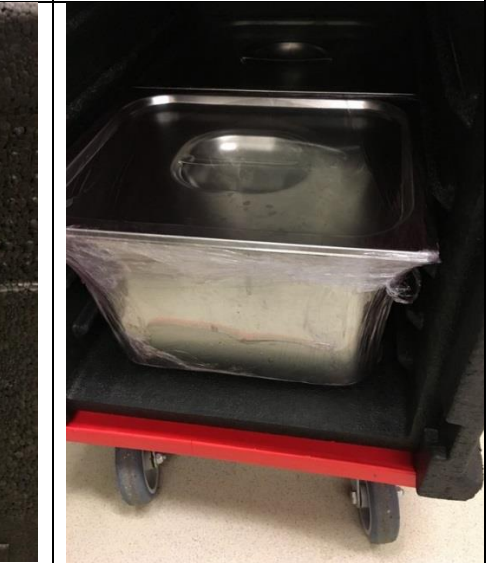
### 10.1 Setbergsskóli - Úttektarlisti

Dags úttektar: 10.2.2017

Heiti máltíðar: Kjötsúpa. Lífskornsbollur með höfrum og chia fræjum. Ávöxtur, salatbar.

Númer atriða	Hvað skoðað /spurt um	Athugasemdir
1	Tímasetning við móttöku á mat	9:00
2	Frágangur á mat við komu í skólana/öldrunarheimilin	Matur kemur í frauðplastkössum. Kemur fyrir að það kvarnast úr þeim í matinn.
3	Hitastig á heitum mat (á að vera >60°C)	76,7°C Kjötsúpa
4	Magn aðalréttar	138 g minni skammtur 225 g stærri skammtur
5	Magn meðlætis	Á ekki við
6	Magn súpu	Sjá hér að ofan.
7	Magn sósu	Á ekki við
8	Magn af salati/grænmeti	Á ekki við
9	Bragð (skynmat)	Gott
10	Fita (skynmat)	Virtist fitumikil. Súpa var einnig sett í fitumælingu og mældist fita 3,2% sem telst ekki mikið.
11	Salt (skynmat)	Of sölt. Tvö börn kvörtuðu um að hún væri of sölt á meðan á úttekt stóð. Súpan var einnig sett í saltmælingu og mældist salt 1,3 % sem er ívið of hátt. Æskilegt magn er 0,8-1,0 %.
12	Er matur almennt að koma á réttum tíma ?	Já oftast nær. En hefur komið seint.
13	Er maturinn almennt að koma í réttu magni ?	Já almennt, en það hefur komið fyrir að það hefur vantað upp á brauð og í eitt skipti vantaði franskar kartöflur þegar það átti að vera hamborgarar og franskar.
14	Fylgja alltaf viðeigandi upplýsingar með s.s. hitunarleiðbeiningar ?	Nei. Vantar innihaldslýsingar. Stendur t.d. aldrei hvaða tegund af fiski er í boði.
15	Er matseðill lýsandi miðað við það sem er í boði ?	Já en vantar betri lýsingu á mat, t.d. hvaða fiskur o.s.frv.
16	Hvað með hávaða og raðir í matsölum ?	Ekki miklar raðir og ekki mikill hávaði.

## 10.2 Setbergsskóli – Myndir

		
<p>Gróft og trefjaríkt brauð</p>	<p>Kjötsúpan, lítur vel út</p>	<p>Kjötsúpa fyrir og eftir hrærslu.</p>
		
<p>Frauðplastkassi virðist í lagi (ekki mikið kvarnast úr)</p>	<p>Merkingar í lagi</p>	<p>Frágangur góður</p>

### 10.3 Mat og upplifun úttektaraðila

Úttektaraðili upplifði að það væri mun minni ánægja en meiri með matinn frá verktaka. Einnig kom fram að maturinn hefði versnað frá áramótum. Súpur eru ekki girnilegar við komu, þykkt olíulag ofan á sem hræra þarf vel upp í áður en þeim er skammtað. Myndir voru sendar til úttektaraðila þessu til staðfestingar (sjá aukamyndir í viðauka).

Oft vantar innihaldslýsingar með matnum og einnig á sérfæðið. Nauðsynlegt sé að hafa bekk barnsins með á merkingunni þannig að hann skili sér strax á réttan stað við skömmtun. Þetta þarf að bæta að mati úttektaraðila (sbr. athugasemd við mynd í lið 7.2. Lækjarskóli – myndir).

Talað var um að það hefðu sést lifandi ormar í fiskinum. Það er að sjálfsögðu mjög slæmt en úttektaraðili bendir á að nauðsynlegt er að tryggja næga eldun á fiskinum þannig að hann náí a.m.k. 70°C í kjarna í þykkustu stykkjunum. Það drepur bæði hugsanlegar örverur og orma í fiskinum.

Talað var um að oft vantaði meiri og betri upplýsingar með matnum til að tryggja að hægt sé að koma í veg fyrir ýmis vandamál sem annars geta komið upp á og valdið töfum og óánægju.

Auka starfsmann á vegum verktaka eru í mótuneytinu eins og er þar sem einn starfsmanna eldhússins er í veikindaleyfi. Þessi auka starfsmaður verktaka er ekki alltaf sami aðilinn og því fer tími í þjálfun sem getur valdið því að starfsemin gangi ekki nógu vel fyrir sig.

Ánægja er mikil með salatbarinn og starfsmenn geta pantað í hann að eigin vali.

Skráningakerfi hefur ekki verið komið á og því sé ekki hægt að tryggja að vitað sé hverjir eru skráðir í mat.



## 11. Víðistaðaskóli


### 10.1 Víðistaðaskóli - Úttektarlisti

Dags úttektar : 6. Febrúar 2017

Heiti máltíðar: Kjúklingapottréttur og hýðishrísgjón. Ávöxtur og salatbar

Númer atriða	Hvað skoðað /spurt um	Athugasemdir
1	Tímasetning við móttöku á mat	9:00
2	Frágangur á mat við komu í skólana/öldrunarheimilin	Góður í dag
3	Hitastig á heitum mat (á að vera >60°C)	Kjúklingaréttur 71,5°C (kl 11:05) Hýðishrísgjón 77,9°C (kl 11:05) Kjúklingaréttur 61,9°C (kl 11:40)
4	Magn aðalréttar	94 g minni skammtur 241 g stærri skammtur Ofnæmismatur í álboxi 450 g
5	Magn meðlætis	87 g minni skammtur 195 g stærri skammtur
6	Magn súpu	Á ekki við
7	Magn sósu	Á ekki við
8	Magn af salati/grænmeti	Á ekki við
9	Bragð (skynmat)	Gott
10	Fita (skynmat)	Í lagi
11	Salt (skynmat)	Eðlilegt
12	Er matur almennt að koma á réttum tíma ?	Já
13	Er maturinn almennt að koma í réttu magni ?	Stundum vantar alveg brauð. Of lítið kom af frönskum með hamborgurum.
14	Fylgja alltaf viðeigandi upplýsingar með s.s. hitunarleiðbeiningar ?	Já
15	Er matseðill lýsandi miðað við það sem er í boði ?	Já
16	Hvað með hávaða og raðir í matsölum ?	Jafnt og þétt streymi, litlar sem engar raðir.

## 11.2 Víðistaðaskóli - Myndir

		
<p>Gott úrval af grænmeti</p>	<p>Tvær tegundir af ávöxtum</p>	<p>Hýðishrísgjón með pottrétti, sem er mjög gott að sjá</p>
		
<p>Stærri skammtur</p>	<p>Vinnubrögð við skömmtun</p>	<p>Innihaldslýsingar þurfa að vera skýrar og greinilegar</p>

## 11.3. Mat og upplifun úttektaraðila

Almennt ánægja var með matinn og starfsfólk var mjög hvetjandi. Sama má segja um kennara í fyrsta bekk.

Þegar matur kemur smakkar starfsfólk hann til að athuga hvort allt sé eðlilegt þannig að hægt sé að bregðast við ef eitthvað er óeðlilegt. Þetta er mjög góður vani að mati úttektaraðila og jafnvel nauðsynlegt að koma á formlegri smökkun áður en skömmtun hefst. Nauðsynlegt er að þjálfa starfsfólk vel í smökkun.

Bent var á að þó að frágangur á matnum í dag við móttöku hafi verið góður kemur það fyrir, sérstaklega varðandi súpur, að þær séu ekki nógu vel frá gengnar og fari á „ferð“ í bílunum með viðeigandi afleiðingum.

## 12. Öldutúnsskóli

### 12.1 Öldutúnsskóli – Úttektarlisti

Dags úttektar: 08.02.17

Heiti máltíðar: Lasagna með kjötsósu og hvítlauksbrauð. Salatbar, ávöxtur.

Númer atriða	Hvað skoðað /spurt um	
1	Tímasetning við móttöku á mat	9:30
2	Frágangur á mat við komu í skólana/öldrunarheimilin	Góður
3	Hitastig á heitum mat (á að vera >60°C)	61,2°C (11:15) í hitakassa
4	Magn aðalréttar	245 g Ofnæmismatur í álbakka 477g (með boxi)
5	Magn meðlætis	Brauð 26 g
6	Magn súpu	Á ekki við
7	Magn sósu	Á ekki við
8	Magn af salati/grænmeti	Á ekki við
9	Bragð (skynmat)	Gott, en lítið kjöt og mikil sósa.
10	Fita (skynmat)	Í lagi
11	Salt (skynmat)	Í lagi
12	Er matur almennt að koma á réttum tíma ?	Já
13	Er maturinn almennt að koma í réttu magni ?	Alltaf meira en nóg
14	Fylgja alltaf viðeigandi upplýsingar með s.s. hitunarleiðbeiningar ?	Já
15	Er matseðill lýsandi miðað við það sem er í boði ?	Já
16	Hvað með hávaða og raðir í matsölum ?	Mikill hávaði. Biðraðir myndast vegna sjálfsskömmunar.

## 12.2 Öldutúnsskóli – Myndir



Mjög fallegur salatbar



Olíur með salati sem er flott



Lasagna



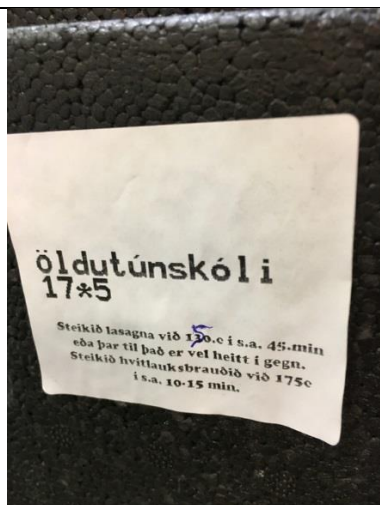
Hvítlauksbrauð



Skammtur af lasagna



Matarkassa við komu í skólann



Merkingar á kössum

### 12.3 Mat og upplifun úttektaraðila

Mismikil ánægja með matinn eftir því við hvern var talað. Bent er á að skoðun skólaliða og kennara geti haft mjög mikil áhrif á skoðanir barnanna á matnum. Mikilvægt er að kennarar og skólaliðar komi skoðunum sínum á framfæri við skólastjórnendur en ekki börnin.

Meira úrval er nú í salatbar en áður.

Úttektaraðili upplifði að hávaði væri mikill og að raðir leystust seint upp vegna sjálfsskömmunar.

Starfsmenn (frá verktaka, skólaliðar og kennarar) höfðu líka orð á þessu og vildu meina að af þessu skapaðist líka óþrifnaður og að meiri matur færi í ruslið.

### 13. Aukamyndir teknar í ýmsum skólum.



Mynd 1: Með þessari mynd fylgdi sú ábending að á matseðli hefði staðið núðlur en um var að ræða spaghettí




Mynd 2: Með þessari mynd var engin athugasemd. Úttektaraðili bendir á að æskilegt er að hafa gróft pasta frekar en fínt



Mynd 3: Sveppasúpa



Mynd 4: Sveppasúpa. Verið að hræra hana upp fyrir skömmun.

	
<p>Mynd 5: Gúlassúpa Útlit eðlilegt að mati úttektaðila</p>	<p>Mynd 6: Mexíkósk kjúklingasúpa. Úttektaðila virðist þetta vera frekar mikil olía ofan á en erfitt að meta samt út frá mynd</p>

Með kveðju og óskum um gott gengi

Harpa Hrund Hinriksdóttir, næringarfræðingur, úttektaðili og gerð skýrslu

Linda Kristín Adolfsdóttir, úttektaðili

Guðrún Adolfsdóttir, matvælafræðingur, yfirlestur skýrslu.

Rannsóknarþjónustan Sýni ehf.