

Till vårdnadshavare på Solbergaskolan och Kämpetorpsskolan

Information om skollunchen och matsalssituationen.

Vi har och haft under en tid stort tryck i matsalen under framförallt skollunchen. Detta resulterar i att matsalssituationen stundvis inte är bra. Långa köer, ont om tid att äta, hög ljudnivå och logistik som är svår att få till.

Elevantalet har gradvis ökat lite samt att vi har gammalt, tungarbetat kök som var på väg att byggas om innan Kämpetorpsskolan flyttade in.

Vi har nu sett över matsalsscheman och logistiken för att göra det bästa. Vi har haft en särskild matsalsgrupp som jobbat med frågan under hösten. Vi har ökat personalantalet i köket och vi ser ändå att vi inte får ihop det tillräckligt bra. Detta har också lyfts på föräldrarådet under hösten.

Vi har nu kommit till beslut att prova att köra catering för några klasser under tidpunkten 16 januari t.o.m. 7 april (påsklovet). Det frigör tid för övriga i matsalen som kan få mer tid för att äta. Under tiden skall detta utvärderas och se om det går att hitta fler lokallösningar. Utbildningsförvaltningens lokalavdelning är involverad i detta.

Cateringföretaget skall följa de riktlinjer staden och livsmedelsveket har för bra och säker skolmat. Cateringmaten äts i engångsförpackningar i de egna klassrummen eller angränsande klassrum.

Vi har tänkt oss att årskurs 3 i Kämpetorp (G-huset) och årskurs 3 och 4 i Solberga ska ha catering som befinner sig nära transportmöjligheter och hiss.

Återkommer om vilket cateringföretag det blir då upphandling och kontrakt är godkänt.

Med vänlig hälsning Birthe Ahl Källqvist, rektor