

Skolemad: Den gode opstart



Tjekliste

Hjælp til opstart af skolemad

Denne tjekliste er til jer, der skal i gang med en skolemadsordning.

Den henvender sig primært til jer, der har et ledelsesmæssigt ansvar for udvikling og planlægning af jeres lokale skolemadsordning, fx skolens ledelse, skolemadskoordinatore og kommunale beslutningstagere.

Listen giver et indblik i nogle af de indledende valg og beslutninger der skal træffes, når I er en del af opstarten af en lokal skolemadsordning.

Da de deltagende skoler har meget forskellige erfaringer med skolemad, vil nogle valg og beslutninger være overflødige at nævne, mens de vil være nødvendige skridt for andre.

Kontakt os:

Har I spørgsmål, eller ønsker I rådgivning og sparring, kan I kontakte Madkulturens rådgivningsteam via www.madkulturen.dk/skolemad

Tjekliste

- Tal om **formålet** med jeres deltagelse og del visionen
- Kommunikér til **elever og forældre**
- Nedsæt et **skolemadsudvalg** på tværs af fødekæden
- Prioritér **tid og ressourcer** til den nye spisesituation
- Etablér et **bestillings- og betalingssystem**
- Indgå en aftale med en **leverandør** og/eller ansæt personale
- Inddrag eleverne** i skolemadsordningen
- Afklar **køkken- og serveringsforhold**
- Anskaf spiseservice og **køkkenudstyr**
- Skab et godt **spisemiljø**
- Fordel **roller om måltidet**

Organisering og administration

Tal om formålet med jeres deltagelse og del visionen

Information og forståelse hos hele skolens personalegruppe og skolebestyrelsen danner et solidt fundament for en vellykket opstart.

Kommunikér til elever og forældre

Skolemad er nyt for mange. Husk derfor at holde både elever og forældre orienterede om, hvordan ordningen vil se ud. At vide hvilken type mad der serveres, og hvordan spisepausen bliver organiseret, kan skabe tryghed for elever og forældre og øge tilslutningen til ordningen. Inviter fx på smagsprøver, når ordningen starter.

Nedsæt et skolemadsudvalg på tværs af fødekæden

Et udvalg med repræsentanter fra ledelse, kommune/forvaltning, køkkenpersonale og andre nøglepersoner sikrer beslutningstagen, fordeling af opgaver, fremdrift, lokalt ejerskab og god kommunikation til de mange involverede.

Udvalget kan desuden være et samlende punkt for feedback på samarbejde med eksterne leverandører samt fra elever og forældre.

Priorité tid og ressourcer til den nye spisesituation

Anbefalingen i forsøgsordningens vejledning lyder at eleverne i en klasse spiser sammen med en voksen. Husk derfor at prioritere tid til dette hos personalet når der skemalægges. Både til praktikken frem mod måltidet, selve spisning og den efterfølgende oprydning.

Uanset om maden produceres lokalt eller kommer fra en eksternt leverandør, skal madens logistik også indtænkes ift. spisepausen, så maden er både varm og appetitlig når den skal spises.

Etablér et bestillings- og betalingsystem

Tag kontakt til en udbyder som kan understøtte den model I ønsker for tilmeldinger og afregning af måltider, hvis skolemadsordningen indebærer forældrebetaling. Overvej samtidig om tilmelding til ordningen fx kan ske som månedsabonnement. Det giver madleverandøren mulighed for at planlægge bedre og begrænse madspild.

Systemet skal kunne give jer et indblik i hvor mange elever som løbende spiser med, uanset om måltid er gratis eller med forældrebetaling.

Mad og koncept

Indgå en aftale med leverandør og/eller ansæt personale

Skal skolemaden hos jer leveres udefra af en ekstern leverandør, skal I hurtigst muligt kontakte denne for opstart af samarbejde og afklaring om ansvarsfordeling. Indtænk bestillingssystem og elevinddragelse. Vær opmærksom på at kommunen kan have krav om udbud. Kræver jeres ordning ansættelse af personale, så sæt gang i rekrutteringsprocessen i passende tid forinden opstart.

Husk at skolemaden skal tage hensyn til de officielle kostråd: [De officielle kostråd til måltider i skoler og kantiner](#)

Inddrag eleverne i skolemadsordningen

Elevernes deltagelse øger følelsen af ejerskab og succes. Det anbefales, at eleverne deltager i tilberedning, anretning og udlevering af maden, i det omfang det er muligt.

Elevinddragelse kan også omfatte at anrette eller hente maden i køkkenet. Inddragelse af eleverne kan både faciliteres af det køkkenfaglige personale eller af skolens pædagogiske personale, hvor kobling til øvrig undervisning kan indtænkes.

Afklar køkken- og serveringsforhold

Både hvis I skal producere skolemad lokalt og hvis maden kommer fra ekstern leverandør, skal I beslutte hvor tilberedning, anretning og serveringen skal ske. Opfylder jeres eksisterende køkken jeres behov, eller skal forholdene opgraderes fx ved inddragelse af andre lokaler?

Vær opmærksom på om jeres ordning kræver at køkkenet registreres hos Fødevarestyrelsen og kræver egenkontrolprogram og risikoanalyse. [Få vejledning hos Fødevarestyrelsen herom](#)

Anskaf spiseservice og køkkenudstyr

Overvej hvad håndtering af maden i køkkenet og i selve spisesituationen kræver ift. køkkenudstyr og service. Har I det nødvendige eller er der brug for at indkøbe nyt? Skal maden transporteres over længere strækninger, vil rulleborde eller transportkasser lette opgaven og gøre den sikker for børn at deltage i. Overvej spiseemballage som kan genbruges, hvis der er faciliteter til opvask på skolen eller hos leverandøren.

Tal med jeres leverandør eller skoler med lignende ordninger for inspiration til nødvendige anskaffelser.

Måltider og spisemiljø

Skab et godt spisemiljø

Overvej hvor eleverne skal spise. Er der lokaler som egner sig bedre end klasselokalet, hvis flere elever skal spise sammen? F.eks. et stort fælleslokale eller kantinen på skift? Et skift fra klasseværelset kan være et godt afbæk fra undervisningen.

Hvis eleverne skal spise i klasseværelserne, kan en alternativ bordopsætning skabe rammerne for en bedre spisesituation.

Madkulturen rådgiver om konkrete tiltag og gode råd. Fødevarestyrelsen har udgivet en guide: [Rammer om det gode måltid i skolen](#)

Fordel roller om måltidet

Hvem gør hvad når klokken ringer til spisepause?

Overvej hvordan eleverne kan få en aktiv rolle omkring måltidet f.eks. som madværter ved præsentation af måltidet, servering for hinanden eller afrydning.

Overvej det pædagogiske personales rolle omkring bordet, skal lærere/pædagoger spise med? Lav fælles aftaler på skolen om hvordan de voksne bedst faciliterer og støtter op om et rart måltid på de forskellige klassesetninger.



MADKULTUREN
bedre mad til alle

Madkulturen opdaterer løbende tjeklisten og hjemmesiden med materialer, der understøtter skolars og kommuners udvikling og drift af skolemadsordninger.