

Protokoll från skolrådsmöte

Datum: 20200204

Tid: 17:45-19.00

Plats: Vänge skolas matsal

Dagordning

1. Mötets öppnande – mötet öppnades
2. Föregående protokoll – föregående protokoll gicks igenom.
4. Rektor Markus, skolrepresentant Eva-Britt Landin
 - Skolans förslag till förväntansdokument delades ut och gicks igenom. Dokumentet kommer att slutföras under våren och användas från höstterminen 2020. Förslag på ändringar kan lämnas in fram till april.
5. Kökschef Angelica Sigge
 - Angelica är kökschef på Vänge, Järlåsa, Börje och Stenhagens skolor.
 - Angelica belyser vikten av kommunikation och välkomnar kontakt från föräldrarna. Föräldrar och elever får tycka till.
 - 320 portioner mat lagas och serveras varje dag på Vänge skola.
 - Skolköken är ett politiskt uppdrag. Uppsala satsar stort på eko och 2023 ska köken vara helt ekologiska. Årets mål är 60% ekologisk mat vilket gäller all mat som serveras även den köket producerar för äldrevården. Klimatsmarta val, nötkött byts mot bland annat baljväxter, fisk och kyckling. Från vecka 13 kommer man att mäta hur mycket växthusgaser livsmedlen släpper ut. De flesta rätter lagas i Vängeköket men det finns färdigmat som pannkakor då det är svårt att göra dessa på plats.
 - Menyerna skapas centralt och kan inte påverkas lokalt. Salladsbordet kan påverkas lokalt. Varje dag serveras ett salladsbord som man kan äta sig mätt av om ord. mat inte skulle tyckas om.
 - Köket jobbar för att minska matsvinnet = den mat som kan ätas. Det är mat som eleverna skulle kunna ha ätit upp men också mat som köket inte kan ta hand om och som slängs. Målet förra terminen var 20g/portion men man landade på 26 gr/portion. Om man gör om det till cheeseburgare blir det 2215 stycken.
 - Maten tar aldrig slut men alla maträtter kanske inte finns till sista elev. Vissa dagar tar den ena rätten slut. Antingen lagar man då mer mat av rätten eller så finns det en rätt mindre vid vissa tidpunkter.
 - Små förpackningar av smör ersätts med större byttor. De små förpackningarnas plast i Uppsala motsvarar sju flygresor till Thailand. Det blir också smör kvar i förpackningen vilket leder till onödigt svinn. Eleverna behöver lära sig nya rutiner att ta smör på smörgåsen, ta med sig smör och bre vid borden.
6. Frågor från klasserna
 - En fråga gällande mellanmålet som upplevdes som "tråkigt", - mjölken var det enda som var bra. Att märka upp vegetariskt var ett ytterligare önskemål. Svar: Eleverna får mjuk och hård smörgås och mjölk. På fredagar får eleverna smoothies. Angelica välkomnar önskemål inom rimliga gränser.

7. Övriga frågor:

- Öppet hus var förra året en onsdag i maj. Skolan återkommer om årets tid.

8. Nästa möte: 14/4 klockan 17.45

Anteckningar gjorda av: Markus Holgersson