

Rutin för matsalssituationen

2020-06-23

Rutin för matsalssituationen under coronapandemin

Rutinen gäller för matsalssituationen inom samtliga gymnasieskolor i Norrköpings kommun. Rutinen gäller från och med skolstart höstterminen 2020 och fram till dess att Folkhälsomyndigheterna upphäver sina rekommendationer med anledning av nuvarande coronapandemi. Om Folkhälsomyndigheten förändrar sina rekommendationer revideras rutinen. Rutinen stämmer väl överens med grundskolornas förhållningssätt.

Folkhälsomyndighetens och Skolverkets rekommendationer

De allmänna rekommendationerna för att bromsa smittspridning gäller även fortsättningsvis. När huvudman och rektor planerar för läsåret 2020/21 behöver verksamheten och undervisningsmiljön organiseras så att smittspridning undviks.

Folkhälsomyndigheten och Skolverkets rekommendationer inför öppningen av gymnasieskolorna:

- Undvika att samla större elevgrupper om det är möjligt
- Undvika trängsel
- Förlägga verksamhet utomhus när det är möjligt
- Erbjud goda möjligheter att tvätta händerna
- Förbudet om allmänna sammankomster med fler än 50 personer gäller inte inom skolan.

Norrköpings kommuns förhållningssätt

Utifrån den information som kommunicerats från Folkhälsomyndigheten och Skolverket, är det Norrköpings kommuns förhållningssätt att samtliga elever ska erbjudas skollunch. Lösningarna kan se olika ut eftersom skolor och skolrestauranger har olika förutsättningar.

Matsalssituationen ska anpassas och utformas för att minimera smittspridning. Vardera rektor fattar beslut om hur dessa anpassningar ska se ut på den egna enheten.

- Undvik i möjligaste mån större samlingar av elever: även om förbudet mot allmänna sammankomster med fler än 50 personer inte gäller inom skolan kan det vara lämpligt att organisera serveringen på ett sätt som gör att färre elever äter samtidigt. Samverkan bör ske med kostenheten. Förslag på hur detta kan organiseras
 - Låt eleverna äta i fler skollokaler, till exempel uppehållsrum och klassrum
 - Se över schemalaggnings och utöka lunchtiderna
 - Låta representanter från en grupp av elever hämta mat
 - Se till att det finns skolpersonal som ser till att det inte blir trängsel i köer, runt borden eller i andra utrymmen där skolan låter eleverna äta
- Öka avståndet mellan sittplatser i matsal
- Se till att det finns goda möjligheter till handtvätt med tillgång till tvål och pappersservetter.
- Placera ut handsprit på lämpliga ställen

Kostenheten

Kostenheten har infört förstärkt egenkontroll. Varje skolkök gör en egen kontroll, utifrån sina förutsättningar, i dialog med rektor. Nedan följer exempel på punkter som kan ingå:

- Personal delar ut tallrikar och bestick
- Personal portionerar ut maten på tallrik
- Smörgåsmargarin i storförpackning är borttaget
- Salladsbuffén är ersatt med en varm eller kall grönsak/råkost/sallad
- Antalet rätter/tillbehör är minimerat
- Serveringsbesticken byts ut var 20:e minut
- Maten serveras i mindre kantiner
- Kökspersonalen byter arbetskläder ofta
- Serveringsdiskar torkas kontinuerligt under serveringen
- Borden torkas ofta
- Extra noggrann städning i lokalerna
- All kökspersonal påminns regelbundet om hygienreglerna

Norrköpings kommun 2020-06-22


 Claes Göransson
 Verksamhetschef gymnasiet


 Jonas Eriksson
 Verksamhetschef gymnasiet