Mat på Sortland barneskole SFO.

Oversikt over matplan

Mandag	Havregrynsgrøt eller frokostblanding
Tirsdag	Egen matpakke
Onsdag	Brød eller knekkebrød med pålegg
Torsdag	Yoghurt
Fredag	Frukt

Vi skal lage varm mat 1-2 ganger i mnd på fredager.

Vi har 3 baser fordelt på 3 forskjellige plasser på skolen, og pr. i dag 130 barn. Vi spiser på mandag, onsdag og fredag kl.1400 og på torsdag spiser vi kl.1300. Tirsdag spiser barna egne matpakker i skoletiden fordi skolen slutter kl. 1430. Dette har med ny skoletid pga skoleskyss, og at vi skal klare å få samarbeidstid mellom pedmed og lærer en gang i uka.

På kjøkkenet har vi to store komfyrer med 5 plater og 1.5 bakerovner på hver, når vi skal ha mat til 120 barn på 1 time trenger vi å kunne bruke alle platene. Når vi bruker mer enn en plate på hver komfyr går sikringene. Vi har fått til forklaring at det er ikke strøm nok inn til bygget og kablene i bygget er ikke store nok for behovet. Dette er et problem som vi har tatt opp jevnlig i 5 år. Vi har ikke strøm nok til å lage havregrynsgrøt til mer enn 1 base i gangen, derfor havregrynsgrøt til basene på omgang. Vi ser at det vi kan få til å lage fiskekaker i brød eller på brødskive, karbonade i brød og pølser i brød.

Vi har de siste årene hatt fra 120-150 barn og har heller ikke fasiliteter der alle barna kan spise eller kopper og fat nok til å servere alle. Vi har heller ikke mulighet å installere stimer etter reglene for renhold, fordi det ikke er nok vann eller strøm. De siste årene har vi brukt papp til servering.

Vi har gjennom de siste årene med så mange barn prøvd ut forskjellige modeller, der vi bl.a bestilte mat fra Grillo, men dette ble for dyrt. Forrige skoleår leide vi inn ei dame som laget mat, 2 ganger i uka, over 6 timer, pga muligheten for å koke på lavere varme, dermed over flere timer. Dette ble stopp på utfra den økonomisk situasjon i kommunen. Retningslinjer er de som er gjeldene for mat på sfo, men uten tid å forberede må det kjøpes mest mulig ferdig. Disse retningslinjene hensyntar ikke tid og folk til å tilberede maten.