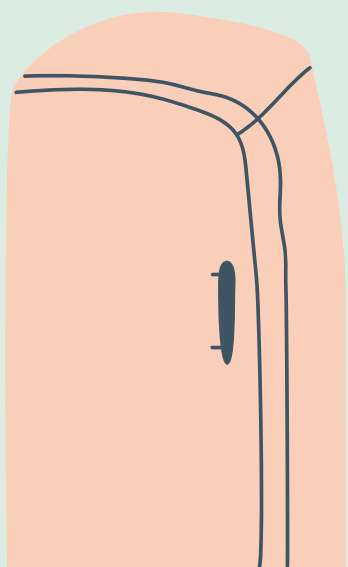


Barn i köket i förskolan och skolan



Barn i köket i förskolan och skolan

Att få vara med och laga mat kan vara roligt, spännande och ge barnen en känsla av stolthet. Dessutom är det viktigt för barnens förståelse för hur maten kommer till bordet och vad den är gjord av. Köket blir en plats för lärande om hållbar utveckling. Pedagogisk forskning visar att det är viktigt att undervisningen integrerar praktiska och teoretiska ämnen för att barnen ska förstå och öka sin kunskap om vad en hållbar utveckling innebär. Kunskapen knyts då till något som är "på riktigt" och kopplas till deras verklighet och vardag. Att få vara med i köket är ett perfekt exempel på hur detta kan göras och hur man på så vis kan nå hållbarhetsmålen i läroplanerna.

Det finns inget i lagstiftningen som hindrar att barn deltar i verksamhetens matlagning, det är upp till verksamheten. Dock måste alla rutiner för hygien och säkerhet som finns för köket följas av alla som vistas där.

Likväl som alla behöver känna till och följa rutinerna för hygien måste även rutinerna för säkerhet följas. I köket finns varma och vassa föremål och dessa risker måste förebyggas. Detta kan med fördel hanteras i kökets redan befintliga egenkontroll.

Verksamheten har ansvar för att maten är säker oavsett om den tillagas av kökspersonal eller av barn. De som deltar i kökets aktiviteter bör vara minst fyra år.

Varför är barnen med i köket?

Fundera över varför ni har med barnen i köket, vad de ska lära sig och uppleva, och vilka moment det är lämpligt att barnen är med på. Några exempel på arbetsuppgifter skulle kunna vara att ...

- » ... baka.
- » ... skära och skala grönsaker, frukt och rotfrukter.
- » ... lägga upp och dekorera maten.
- » ... laga och krydda.

När är barnen med i köket?

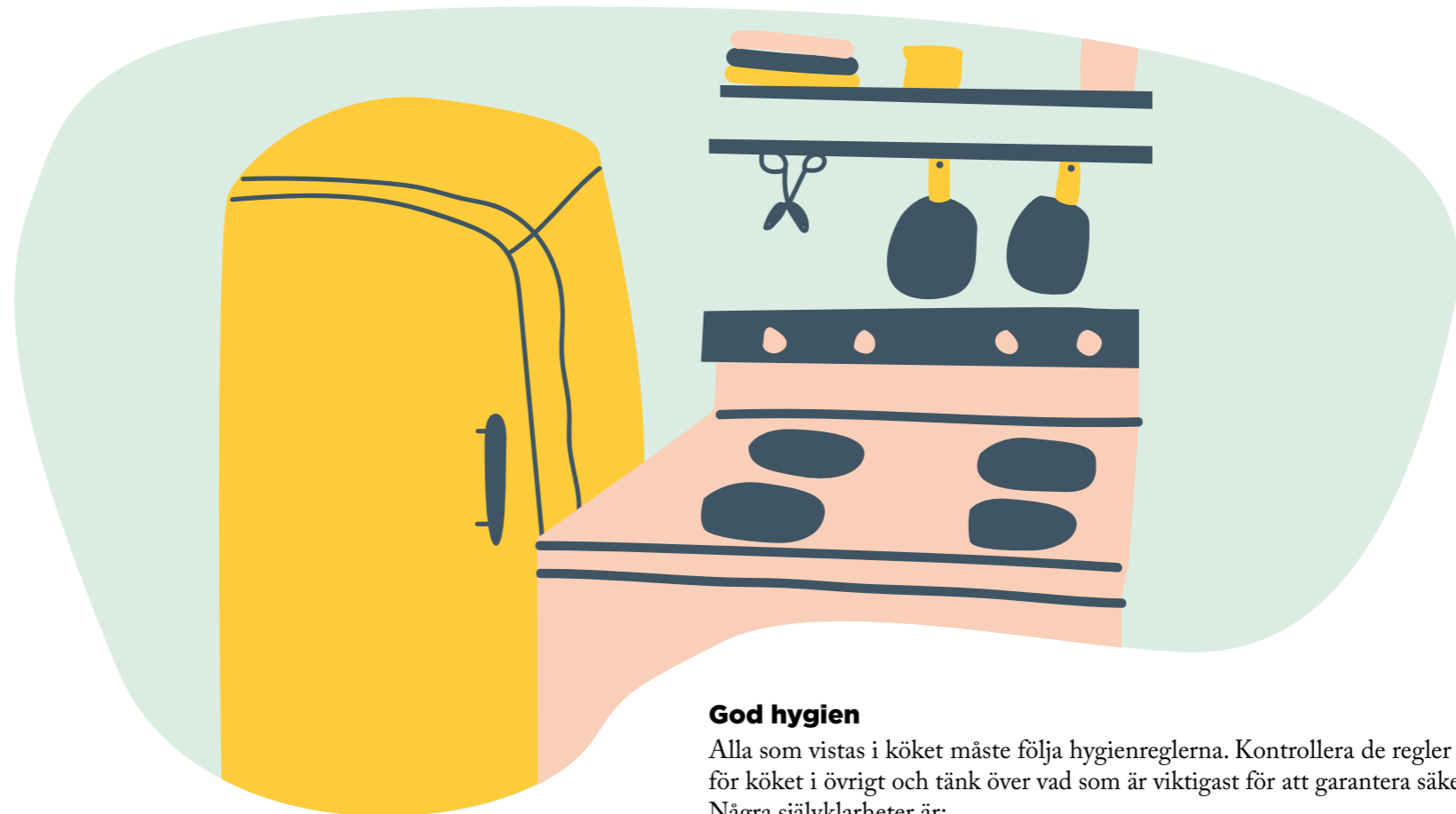
Bestäm vilka tider det är lämpligt att barnen/eleverna är med i köket för att det ska ge dem mest och samtidigt vara minst stressigt för måltidspersonalen. En lugn miljö minskar risken för olyckor.

Fundera på hur många barn som kan vistas i köket samtidigt utifrån kökets storlek. Alla ska ha en uppgift och känna att det är en trevlig stund.

Vilken utrustning behövs?

Tänk över vilken utrustning som behövs, anpassad till barnen/eleverna:

- » Mössor.
- » Knivar.
- » Förkläden.
- » Pallar.



God hygien

Alla som vistas i köket måste följa hygienreglerna. Kontrollera de regler som finns för köket i övrigt och tänk över vad som är viktigast för att garantera säker mat.

Några självklarheter är:

- » Alla i köket ska vara friska.
- » Alla ska tvätta händerna (före matlagning, mellan moment och efter toalettbesök).
- » Ingen bär ringar eller andra smycken.
- » Ingen smakar på maten med fingrarna.

Risker med barn i kök

Tänk igenom vilka risker som kan finnas i köket för barnen och hur ni hanterar dem. Fyll på med alla de punkter som ni ser som en fara för barn i ert kök.

Moment/ utrustning	Fara	Risk	Åtgärd	Ansvar
Kniv	Att barnen skär sig	Värdera	En vuxen är alltid med	Namn
Kemikalier	Förgiftning	Värdera	Förvara utom räckhåll, gärna låst	Namn
Spisen och ugnen	Brännskada	Värdera	En vuxen är alltid med	Namn
Fyll på	Fyll på	Fyll på	Fyll på	Fyll på



Vill du veta mer?

Material och kontaktuppgifter finns på:
goteborg.se/larandehallbaramaltider

