



Validering
Väst

skol-
måts
akademin

ARBETSFÖRMEDLINGEN
SWEDISH PUBLIC EMPLOYMENT SERVICE

REGION
VÄSTRA GÖTALAND



FUTURE KITCHEN

Introduktion del 1

Future Kitchen, Introduktion del 1

Introduktion del 1

- **Vad är Future Kitchen?**
- Offentliga måltider
- Hygien
- Specialkost
- Hållbarhet
- Måttenheter



Välkommen till Future Kitchen

- Du får erfarenhet av hur det är att arbeta i ett offentligt kök
- Du lär känna fler som arbetar
- Du lär dig mer svenska
- Vägledning för utbildning, validering, jobb
- Om du vill jobba i kök i framtiden finns goda chanser till framtida anställning.

Film om Future Kitchen:

<https://youtu.be/jRi1FUhT2z8>



Kontaktuppgifter

- Kontaktuppgifter - praktikant och arbetsplats
- Sjukanmälan

Future Kitchen, Introduktion del 1

Introduktion del 1

- Vad är Future Kitchen?
- **Offentliga måltider**
- Hygien
- Specialkost
- Hållbarhet
- Måttenheter



Offentliga måltider – vad är det?

- Måltider i förskola, skola, äldreomsorg och på sjukhus
- 3 miljoner portioner varje dag i Sverige



Skola, förskola och fritids

- Skolan är den plats där flest måltider serveras
- Kostnadsfria måltider i skolan
- I förskola och fritids kan det även serveras frukost och mellanmål



Äldreomsorg och sjukhus

- Frukost, lunch och middag
- Äldre som bor hemma kan få mat levererat till sig i matlådor



A woman with grey hair, wearing a black top and a pink and white striped scarf, is smiling and pouring water from a glass pitcher into a glass. In the foreground, a young child with blonde hair is looking towards the camera. The scene is set in a kitchen or dining area with a table and various items visible.

Film om kocken Linus på en förskola i Skövde

Future Kitchen, Introduktion del 1

Introduktion del 1

- Vad är Future Kitchen?
- Offentliga måltider
- **Hygien**
- Specialkost
- Hållbarhet
- Måttenheter



Livsmedel

- **Mat**
- **Dryck**
- Annat som kan ätas av människor, men inte läkemedel
- **Livsmedelslagen** - gäller i hela EU
 - Säker mat: Inte bli sjuk eller skadad av livsmedel
 - Veta innehållet



Sjukdom

- Du får inte komma till köket om du är sjuk!
- Du får inte arbeta om du har sjukdom som smittas via mat:
 - Kräkningar och diarré
 - Halsont
 - Smittsamma sjukdomar
- Om du blir sjuk – informera din handledare



Papunets bildbank,
www.papunet.net,
Sergio Palao



Papunets bildbank, www.papunet.net, Elina
Vastinen

Rena händer, handhygien

- **Tvätta händerna:**
 - ✓ När du går in i köket
 - ✓ När du har varit på rast eller toaletten.
 - ✓ När du ser eller känner dig smutsig
 - ✓ När du rört dig i ansiktet som till exempel näsan och öronen, nyst eller hostat
 - ✓ När du är klar med en uppgift
 - ✓ När du tar av dig handskar
- Använd handskar om du har sår på händerna.
Byt handskar ofta.



Rena händer, handhygien

Film om handtvätt:

<https://www.youtube.com/watch?v=aAelmEI-dgc>

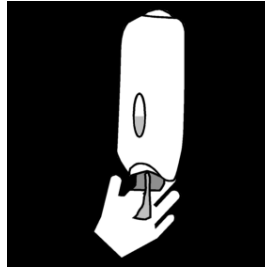


Straight Street (Mulberry), Paxtoncrafts Charitable Trust

Rena händer, handhygien



1. Blöt händerna



2. Tvål



3. Löddra och
skrubba- 20 sek



4. Glöm inte: Mellan fingrar,
under naglar, ovsidan händer.



5. Skölj – 10 sek



6. Torka händerna

Personlig hygien

Ingen klocka



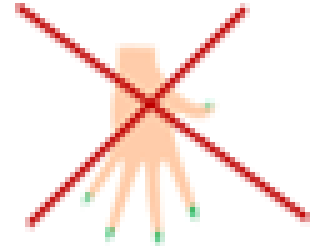
Papunets bildbank,
www.papunet.net,
Toisto / Tuija Helkiö

Ingen mobil



Papunets bildbank, www.papunet.net, Sergio
Palao / CATEDU

Inget nagellack



Inga smycken



Papunets bildbank,
www.papunet.net,
Sclera

Korta naglar



Papunets bildbank,
www.papunet.net,
Sclera

Hela och rena arbetskläder



Byt om på arbetsplatsen
Gå ej utomhus med kökskläderna



Håll ordning i köket och använd bra redskap vid matlagning och servering

Ordning i köket



Stökigt



Hela och rena redskap



Skilj på rå och färdiglagad mat

Rå



Färdiglagad



Future Kitchen, Introduktion del 1

Introduktion del 1

- Vad är Future Kitchen?
- Offentliga måltider
- Hygien
- **Specialkost**
- Hållbarhet
- Måttenheter



Specialkost



- Tydlig markering vid specialkost

- Byte av livsmedel - rena redskap
- Undvik korskontaminering

Nötförbud



Har något blivit fel, eller är du osäker?

- VÅGA FRÅGA!
- ...IGEN!
- Berätta om något blivit fel

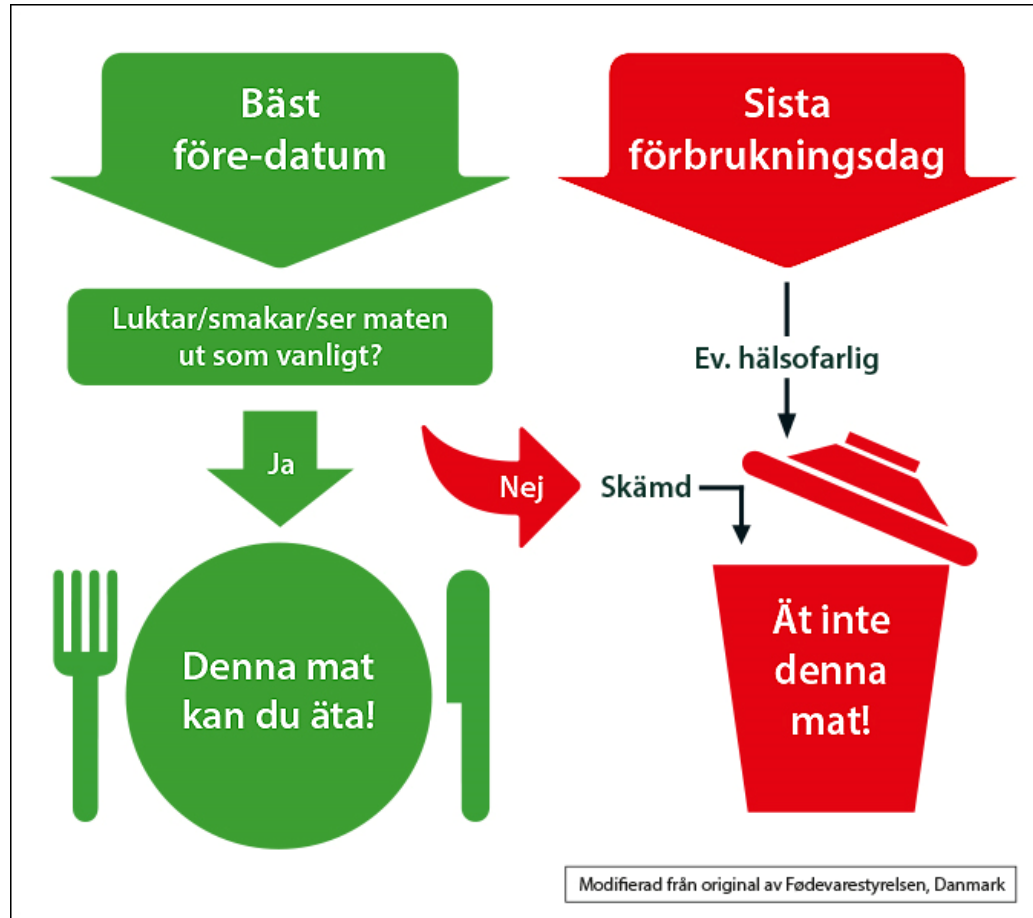


Future Kitchen, Introduktion del 1

Introduktion del 1

- Vad är Future Kitchen?
- Offentliga måltider
- Hygien
- Specialkost
- **Hållbarhet**
- Måttenheter





Future Kitchen, Introduktion del 1

Introduktion del 1

- Vad är Future Kitchen?
- Offentliga måltider
- Hygien
- Specialkost
- Hållbarhet
- **Måttenheter**



Volym

1 liter = 10 deciliter

1 l = 1000 ml

1 l = 10 dl

$\frac{1}{2}$ l = 5 dl

$\frac{1}{2}$ l = 500 ml

1 dl (deciliter) = 100 ml

1 msk (matsked) = 15 ml

1 tsk (tesked) = 5 ml

1 krm (kryddmått) = 1 ml



Vikt

1 kilogram (kg) = 10 hektogram (hg) = 1000 gram (g)

1 kg = 1000 g

1 kg = 10 hg

$\frac{1}{2}$ kg = 500 g

1 hg = 100 g

$\frac{1}{2}$ hg = 50 g

1 g = 1000 mg

