

**Årstaskolan****Årstaskolans lunchmatsäckspaket**

Vid utflykter och andra beställningar övergår ansvaret för matsäkerheten till personal som hämtar och serverar livsmedlen

**Välj ett alternativ minst två veckor innan och skicka beställning i ett mejl till:**

Årstatorg: [daniel.delsol@edu.stockholm.se](mailto:daniel.delsol@edu.stockholm.se)

Årstaviken: [ajith.hapugoda@edu.stockholm.se](mailto:ajith.hapugoda@edu.stockholm.se)

Vi behöver veta när ni vill äta/hämta matsäcken, antal och hur många som har behov av specialkost!

**Paket 1**

Sojakorv/grillkorv med bröd, senap och ketchup, frukt och måltidsdryck

**Paket 2**

Vegoburgare/nötburgare med bröd, senap och ketchup, frukt och måltidsdryck

**Paket 3**

Pannkakor med sylt och grönsaksbit, frukt och måltidsdryck

**Paket 4**

Pastasallad med falafel/nötköttbullar, frukt och måltidsdryck

**Paket 5**

Polarklämmor, frukt och måltidsdryck

Ta med egna matlådor till paket 3 och 4, grillkol och tändvätska till paket 1 och 2

**God hygien gäller för alla som hanterar mat och livsmedel**

Den som hanterar mat/livsmedel får inte ha någon smittsam sjukdom eller infekterade sår  
Händer ska alltid tvättas före hantering av mat/livsmedel

**Specialkost – rätt mat till rätt gäst**

Skall vara väl förpackad och tydligt märkt med typ av specialkost och namn på gästen

Skall förvaras och hanteras på annan plats än övriga livsmedel

Skall hanteras med separata serveringsbestick/verktyg för att undvika blanda ihop olika livsmedel

Märkning av specialkost ska alltid kontrolleras innan den serveras

**Hantering av livsmedel och kylvaror**

Det skall vara rätt märkning och datum

Det skall vara rätt temperatur, kylvaror får hålla högst 8 grader

Frukt och grönsaker ska alltid sköljas innan förtäring

**Förbud mot:**

Nötter, jordnöt, mandel och sesam i skolans lokaler och verksamheter

Skolrestauranger tar inte emot överbliven mat