

### Kriterier för uppföljning av skolmatens kvalitet

271/00.01.03/2020

Stadsstyrelsens sektion för tekniska stødtjänster 30.09.2020 § 86

**Beredare** Fastighetschef Seppo Pihl, tfn 0400 451 424  
**Föredragande** Teknisk chef Jonas Nylund, tfn 050 428 3774  
fornamn.efternamn@pargas.fi

Kriterierna för uppföljning av matens kvalitet baserar sig på sensorisk bedömning. Kriterierna kan användas för att göra enkätundersökningar bland användarna. Mätningarna genomförs enligt en överenskommen tidsplan, dock varje år. Utvecklingen följs upp.

Mätare för sensorisk bedömning är matens utseende, doft, konsistens, kryddighet, smak, munkänsla, färg och temperatur samt kökspersonal och atmosfär.

Kriterierna utgör samtidigt ett verktyg som hjälper serviceproducenten att utveckla servicen. Mätningarna utförs elektroniskt och skalan är 1–5.

Det är viktigt att kriterierna kan riktas rätt. I den föregående enkätundersökningen fanns det på basis av resultaten en viss splittring vad gällde språkbruket i Nagu. Personalen var inte rätt målgrupp för kritiken, även om responsen gav en sådan uppfattning.

Kriterierna och enkäterna införs till en början på utbildningssidan och utvidgas sedan till att omfatta småbarnspedagogiken och tjänsterna inom social- och hälsoavdelningen. När man övergår till dessa kundsegment är specialkost och särdragen hos maten särskilt viktiga frågor. Enkäterna måste genomföras på ett förnuftigt sätt, om de som äter maten inte kan uttrycka sin åsikt.

Målet med kriterierna och mätningarna är att måltiderna ska upplevas vara bättre än tidigare genom att respondenterna har tillfälle att påverka dem. Kriterierna gagnar också serviceproducenten och servicen kan utvecklas genom att kriterierna jämförs.

**Kompletterande material** Rapport om sensorisk bedömning

**Förslag** Sektionen tar del av ärendet.

**Beslut** Förslaget godkändes.

---