

Information om Krisberedskapsveckan 2022

Hej vårdnadshavare

Krisberedskapsveckan är en nationell årlig informationskampanj som ska öka människors motståndskraft inför samhällskriser och ytterst krig. I år genomförs den vecka 39, den 26 september – 2 oktober, och årets tema är mat.

Övning i kommunala förskolor och skolor - 27 och 28 september

I samband med Krisberedskapsveckan planerar kommunen att genomföra en övning för att testa kapaciteteten för matlagning till samtliga skolor och förskolor i Bålsta i Gröna Dalenskolans kök samt logistiken för att leverera maten till verksamheterna.

Vi övar för att bli bättre rustade

Det finns flera olika anledningar till att vi övar. Huvudsyftet är att säkerställa att verksamheten kan fungera även om det händer något oväntat. Det kan till exempel vara att elen eller vattnet försvinner. Genom att öva innan något händer på riktigt kan vi ändra på saker som inte fungerar och få det som fungerar bekräftat. Det gör att vi till exempel är bättre rustade för att kunna laga och leverera mat till eleverna även vid en samhällsstörning.

Gröna Dalenskolans kök har storkökskapacitet

Gröna Dalenskolans kök lagar normalt runt 600 portioner/dag men har kapacitet att laga 3500-4500 portioner vid behov. Det gör att Gröna Dalenskolans kök skulle vara lämpligt att använda om andra skolans kök inte går att använda, eller om matlagningen behöver samordnas vid eventuell brist på vatten eller el. Innan vi planerar för att använda det köket vid en kris behöver vi testa hur det skulle fungera och det är därför vi genomför övningen.

Barnen och eleverna serveras mat som vanligt

Alla barn och elever kommer att serveras lunch som vanligt båda dagarna som övningen genomförs. Första dagen blir det en varm rätt och andra dagen blir det en kall rätt. Skillnaden är att alla barn och elever får mat från Gröna Dalens kök den 27 och 28 september.

De skolor som normalt erbjuder fler rätter kommer under övningsdagarna endast att erbjuda en rätt. De elever som har medicinsk specialkost deltar i övningen och maträtterna är anpassade utifrån deras specialbehov. De elever som har anpassad måltid får sin ordinarie mat från respektive skolkök. Anpassade måltider ingår alltså inte i övningen.

Målet är att leverera maten i så nära anslutning till ordinarie leveranstider som möjligt. Det kan förekomma vissa justeringar från ordinarie leveranstider.

Övningen påverkar inte frukost och mellanmål.

Efter övningen görs en utvärdering för att vi ska veta vad vi kan göra bättre nästa gång.

Har du frågor?

Du är välkommen att kontakta ditt barns mentor eller skolans kök om du har frågor.

Med vänliga hälsningar

Louise Lightowler, Säkerhetschef, Håbo kommun