

SJEKKLISTE FOR BEVARING AV KVALITET

Frukt og grønnsaker får lett skader ved støt og for høy eller lav temperatur. Sjekklisten gir tips om hvordan opprettholde god kvalitet på varene etter at de er kommet til skolen.

Rutiner ved mottak

En fast person tar imot varene og kontrollerer:

1. At riktig antall varer er levert og om varene ser bra ut.
2. Modenhetsgrad (for lite/passe/for mye).
3. Om noen varer er dårlige, fjerner dem og melder fra til leverandør.

Kontakt med leverandør

1. Alt om kvalitet må tas opp direkte med skolens Skolefrukt-leverandør.
2. Dersom skolen stadig får for lite eller dårlige varer, må leverandør få klage via www.skolefruktsys.no under menyen Kontakt leverandør eller per e-post, og Skolefrukt må orienteres per e-post.
3. Leverandøren skal legge ved noen varer ekstra slik at alle abonnenter får dersom noen varer er skadet. Et eventuelt overskudd av varer får skolen benytte på en hensiktsmessig måte.

Lagring

En fast person på skolen kontrollerer varene under lagring, tar stikkprøver og fjerner dårlige varer to ganger i uken. Rullering av lageret er viktig – dvs at de nyeste varene settes bakerst/nederst slik at de som er eldst benyttes først. Skapet må tømmes mellom hver fruktlevering.

Hygiene

Varer med spiselig skall bør vaskes før bruk. Fruktkassene og svalsskapet må vaskes regelmessig. Hold alt utstyr rent!

Opptelling og utlevering

1. Opptelling og utlevering til hver klasse kan gjøres av elever, lærere eller andre.
2. De som har ansvar for å dele ut varene til abonnentene tar med seg varene opp i klasserommene eller der varene skal spises. Benytt grønne Skolefruktbakker.

Oppbevaringsguide

Vareslag	Oppbevaring	Utdeling
Banan	12 - 14 °C. Banan får kuldeskader under 12 °C	Tåler kortvarig oppbevaring. Bananer levert via TINE må spises samme dag. Grønne bananer modnes i romtemperatur
Gulrot	0 - 4 °C God holdbarhet ved sval temperatur	Spises i løpet av 2 dager dersom den ikke kan lagres svalt
Appelsin/klementin	2 - 4 °C God holdbarhet ved sval temperatur	Holdbarhet 5-10 dager i romtemperatur
Pære	2 - 4 °C God holdbarhet ved sval temperatur	Modnes på 5-10 dager i romtemperatur. Moden pære har kort holdbarhet
Eple	2 - 4 °C God holdbarhet ved sval temperatur	Holdbarhet 5-10 dager i romtemperatur
Nektarin	2 - 4 °C God holdbarhet ved sval temperatur	Holdbarhet 2-4 dager ved romtemperatur. Bør spises 1-2 dager etter levering
Fersken	2 - 4 °C God holdbarhet ved sval temperatur	Holdbarhet 2-4 dager ved romtemperatur. Bør spises 1-2 dager etter levering
Kiwi	2 - 4 °C God holdbarhet ved sval temperatur	Modnes på 5-7 dager ved romtemperatur. Moden kiwi har kort holdbarhet

