

# SJEKKLISTE FOR Å HALDE PÅ KVALITETEN

Frukt og grønsaker får lett skadar ved slag og for høg eller låg temperatur. Sjekklista gjev tips om korleis halde god kvalitet på varene etter at dei er komne til skolen..

## Rutinar ved mottak

Ein fast person tek imot varene og kontrollerer:

1. At det er rett tal på varene og om varene ser bra ut.
2. Modningsgrad (for lite/passe/for mykje).
3. Om nokre varer er dårlege, fjernar dei og melder frå til leverandør.

## Kontakt med leverandør

1. Alt om kvalitet må ein ta opp direkte med den Skolefrukt-leverandøren skolen har.
2. Dersom skolen stadig får for lite eller dårlege varer, må leverandøren få klage via [www.skolefruktsys.no](http://www.skolefruktsys.no) under menyen Kontakt leverandør eller per e-post, og Skolefrukt må orienterast per e-post.
3. Leverandøren skal leggje ved nokre varer ekstra, slik at alle abonnentane likevel får dersom nokre varer er skada. Eit eventuelt overskot av varer får skolen nytte på eit formålstenleg vis.

## Lagring

Ein fast person på skolen kontrollerer varene under lagring, tek stikkprøver og fjernar dårlege varer to gonger i veka. Rulering av lageret er viktig – det vil seie at dei nyaste varene blir sette bakerst/nedst slik at dei som er eldst, blir nytta først. Ein må tømme skapet mellom kvar fruktlevering.

## Hygiene

Varer med skal som ein kan ete, bør vaskast før bruk. Frukt-kassene og kjøleskåpa treng regelmessig vask. Hald utstyret reint!

## Oppteljing og utlevering

1. Å telje opp og levere ut varer til kvar klasse kan elevar, lærarar eller andre gjere.
2. Dei som har ansvar for å dele ut varene til abonnentane, tek med seg varene opp i klasseromma eller der varene skal etast. Bruk grøne Skolefruktbakkar.

## Oppbevaringsguide

Vareslag	Oppbevaring	Utdeling
Banan	12 - 14 °C. Banan får kuldeskadar under 12 °C	Toler kortvarig oppbevaring. Bananar leverte via TINE må etast same dagen. Grøne bananar modnast i romtemperatur
Gulrot	0 - 4 °C Held seg godt ved sval temperatur	Bør etast i løpet av 2 dagar dersom ho ikkje kan lagrast svalt
Appelsin/klementin	2 - 4 °C Held seg godt ved sval temperatur	Held seg i 5–10 dagar i romtemperatur
Pære	2 - 4 °C Held seg godt ved sval temperatur	Modnast på 5–10 dagar i romtemperatur. Moden pære held seg berre i kort tid
Eple	2 - 4 °C Held seg godt ved sval temperatur	Held seg i 5–10 dagar i romtemperatur
Nektarin	2 - 4 °C Held seg godt ved sval temperatur	Held seg i 2–4 dagar ved romtemperatur. Bør etast 1–2 dagar etter levering.
Fersken	2 - 4 °C Held seg godt ved sval temperatur	Held seg i 2–4 dagar ved romtemperatur. Bør etast 1–2 dagar etter levering
Kiwi	2 - 4 °C Held seg godt ved sval temperatur	Modnast på 5–7 dagar ved romtemperatur. Moden kiwi held seg berre kort tid

