

Mad og måltidsvision for Petersbjerggård

Frokostordning i børnehave og vuggestue

Med vores måltidsvision ønsker vi at tydeliggøre institutionens holdninger og tilgang over for børn, forældre og personale. Visionen skal hjælpe med at skabe en rød tråd igennem institutionen, samt sikre, at vi lever op til de ønsker og forventninger, som vi har til ernæringen og pædagogikken i sammenhæng.

Mål

- Tilbyde børnene en sund og varieret kost, som kan holde dem glade, aktive og læringsparate i løbet af en institutionsdag.
- Skabe rammerne til udvikling af madglæde, madmod og maddannelse.
- Styrke børnenes sanser, selvhjulpenhed, motorik og fællesskab.
- Skabe øget kendskab til hygiejne, fødevarer og tilberedning i et børneperspektiv.
- Bruge måltidet som et læringsrum.

Praksis

- Vi følger fødevarestyrelsens anbefalinger for børn i alderen 0-6 år.
- Vi køber økologisk og er tilmeldt det økologiske spisemærke.
- Vi laver mest mulig mad fra bunden og tilstræber mindst mulig madspild.
- Vi fokuserer på hele processen fra jord til bord.
- Vi inddrager børnene så vidt muligt i madplanlægning, madlavning, smør selv, øse op, borddækning, oprydning og rengøring.
- Vi inddrager køkkenet til understøttelse af de pædagogiske aktiviteter og projekter.
- Vi snakker pænt om maden og skaber rammer, som er rare at indtage maden i.
- Vi bestræber os på at holde en fast rytme omkring måltidet, som skaber ro og gennemsuelighed.
- Vi rummer forskelligheder og anerkender både nysgerrighed og modstand.
- Vi prioriterer et pædagogisk måltid til personalet som led i det pædagogiske arbejde i forhold til fællesskab og rollemodel.
- Vi inddrager ud fra børnenes alder og kompetencer.

Hverdagen

På Petersbjerggård er der valgt frokostordning. Ordningen dækker kun hovedmåltidet til frokost, men vi vælger for helhedens skyld at inkludere formiddags- og eftermiddagsmad så længe det er økonomisk muligt, så både vuggestue og børnehaven får derfor fuld forplejning. De børn som er på tur får en turmadpakke med fra køkkenet bestående af rugbrød med 3 forskellige slags pålæg samt grøntsager. Derudover er måltidernes fordeling som følgende:

8.30 Formiddagsmad på stuerne

Rugbrød med smør og frugt

Vi drikker vand

11.00 Frokost på stuerne

Mad og måltidsvision for Petersbjerggård

Frokostordning i børnehave og vuggestue

1 dag om ugen serveres rugbrød med 4 slags pålæg og grønt

2 dage om ugen serveres varm mad

1 dag om ugen serveres suppe.

1 dag om ugen serveres grød

Vi drikker mælk og vand

14.00 Eftermiddagsmad på stuerne

Primært brød og frugt

Vi drikker vand

Vigtig info

Børn som sover skævt af disse tider, tilbydes mad på tider passende til deres søvnrytme.

Kun personalet henter/bringer mad til de børn som personalet vurderer skal spise udenfor de givne rammer.

Da institutionens køkken er et produktionskøkken under kontrol af fødevarestyrelsen, er det ikke muligt for forældre at benytte det. Forældre må derfor ikke selv hente mad i køkkenet.

I tilfælde af at forældre vælger at tage på tur/handle med deres barn efter institutionstid, skal forældre selv medbringe ekstra mad til dette, og kan ikke hente fra køkkenet.

Pædagogiske aktiviteter, temaer og projekter

Pædagogisk personale og køkken ønsker, tværfagligt, at støtte op omkring hinandens fagligheder og derfor vægter vi deltagelse af følgende;

- Årets fuldkornsdag
- Årets økodag
- Årets maddag
- Børnehavens gennemgående projekter og temaer
- Vuggestuens gennemgående projekter og temaer
- Køkkenets madtemaer
- Månedlig suppedag i børnehaven

Festlige lejligheder

På Petersbjerggård vægter vi et afslappet og naturligt forhold til slik og søde sager. Vi ønsker at minimere indtaget af sukker og fedt i hverdagen jf. kostrådene, men ønsker også at have mulighed for gøre forskel på hverdag og fest. Derfor har vi valgt at fejre følgende festlige lejligheder

- Fødselsdage
- Afslutning på stue
- Fastelavn (en lille pose vingummi eller figenstang i fastelavnstønden og fastelavnsboller til eftermiddagsmad)
- Jul (vi bager pebernødder, holder julefrokost og får et stykke chokolade af julemanden)
- Påske (vi spiser påskefrokost og påskeharen deler et stykke chokolade ud)

Mad og måltidsvision for Petersbjerggård

Frokostordning i børnehave og vuggestue

- Pædagogiske aktiviteter (f.eks. laver pandekager, bager boller, kage el lign)

Til fødselsdag og afslutning opfordrer vi generelt forældrene til at tænke i sunde tiltag ved at tænke frugt og fuldkorn ind samt spare på fedt og sukker, men vi har ikke en nul sukker politik. Vi ønsker, at det der bliver medbragt svarer til et lille måltid mad med lidt slik til/på eller supplerer det måltid de får i forvejen. Vi frabeder os slikposer til uddeling!

OBS: Jf. fødevarestyrelsen advarsel om kvælningfare frabeder vi os popcorn i vuggestuen!

Andre kulturer

Vi følger primært Kolding kommunes politik om bespisning af børn som er vedtaget ved børneudvalget 10.01.2007

” Som udgangspunkt er institutioner og dagpleje naturligvis danske, og der tilberedes mad med baggrund i dansk madkultur. Hvis der i er ordninger er børn af anden etnisk oprindelse, der på baggrund af kultur og religion ikke må spise bestemte fødevarer, tages der naturligvis hensyn til dette. Der tilberedes ikke nødvendigvis flere forskellige slags mad, men man sørger for, at der er rigeligt med tilbehør, så alle børn bliver mætte. ”

Da vi ønsker at anerkende og imødekomme religiøse forskelle, vil vi, når det er muligt, tilbyde et alternativ til de børn, som af religiøse grunde, ikke må spise det samme som de andre. Her vil der blive lavet en udgave af kosten, som rummer alle de religiøse hensyn, som findes i børnegruppen. Ellers vil der altid være rigeligt med tilbehør.

Ved religiøse forskelle er det forældrenes eget ansvar, at kosten lever op til fødevarestyrelsens anbefalinger.

Allergi og sygdomme

Ønskes specialkost i henhold til allergier eller sygdom kræves det, at barnets allergi er lægedokumenteret, og institutionen har en lægeerklæring derpå. Særkost under udredning af allergier vil kun ske jf. aftale med læge.

For at fritages for madordning i vuggestuen eller den indførte frokostordning i børnehaven kræves det at:

- barnets allergi eller sygdom er lægedokumenteret
- institutionen ikke på forsvarlig vis kan varetage at producere en sund kost
- institutionen er i besiddelse af en lægeerklæring.

Fritagelsen skal gennem forvaltningen, som vedtager om den kan godkendes.

Ved sygdom og allergi er det institutionens ansvar, at kosten lever op til fødevarestyrelsens anbefalinger for institutionskost

Personlige værdier og overbevisninger

Det er ikke muligt at få specialkost på baggrund af andre personlige værdier og overbevisninger. Dette skyldes, at køkkenet ikke kan sikre en sund og afbalanceret kost jf. fødevarestyrelsens anbefalinger og ikke har ressourcerne derved.

Mad og måltidsvision for Petersbjerggård

Frokostordning i børnehave og vuggestue

Mad og måltidsvision for Petersbjerggård

Frokostordning i børnehave og vuggestue

Råvarepolitik

Da vi i Petersbjerggård prioriterer økologiske råvarer som en naturlig del af børnenes kost, vælges det, at søge det økologiske spisemærke i sølv. I den forbindelse og jf. "Vejledningen om økologisk storkøkkendrift" udarbejdes denne råvarepolitik til at synliggøre køkkenets handlingsgrundlag.

Køkkenet får i overensstemmelse med Kolding kommunes indkøbspolitikker leveret fødevarer fra følgende steder:

- Hørkram (Kød, konserver, mælk, frost frugt/grønt m.m.)

Følgende er overvejelser vi har gjort os omkring råvarevalget som tilgodeser både økologiske råvarer, institutionens budget såvel som fødevarestyrelsens anbefalinger for mad til børn i aldersgruppen 1-6 år

- Vi køber generelt så økologisk og så lokalt som muligt indenfor budgettet. Økologien vil udgøre 60-90% af indkøbene
- Da vi ikke kan få økologiske fisk hjem køber vi, så vidt det er muligt, vilde fisk fra havet. Vilde fisk vil ikke indgå i det økologiske regnskab jf. "Vejledningen om økologisk storkøkkendrift".
- Der benyttes ikke kød fra jagt på vildtlevende dyr ud over fisk
- Hvis vi ikke kan få en given vare hjem økologisk prioriteres det at ændre i opskriften eller menuen.
- Hvis forhandleren leverer en konventionel erstatningsvare, vil denne blive benyttet såfremt regnskabet ligger indenfor den økologisk procentsats for sølv 60-90%
- Grundet institutionens budget og fødevarestyrelsens anbefalinger for kød, vil nogle af kødprodukterne være konventionelle.
- Der anvendes ikke egne konventionelt dyrkede krydderurter, frugter og grøntsager