

Mad og måltidspolitik

INSTITUTIONENS VISIONER OG MÅL

Magnoliahusets mål er at servere sund og varieret kost.

I Magnoliahuset bestræber vi os på at servere et sundt og velsmagende måltid, som giver børnene energi til at klare dagens aktiviteter i institutionen.

Mange af børnene i Magnoliahuset har vanskeligheder i forbindelse med måltiderne. Vi tager individuelle hensyn til børnene, i forhold til de problematikker børnene kan have i forhold til mad. Dette sker altid i tæt dialog med familien.

Magnoliahuset overholder Frederiksbergs kommunes mål om min. 75% økologi, alle mælkeprodukter og grøntsager er økologiske, og derudover er de fleste øvrige kolonialvarer økologiske.

De børn som er på særlige diæter, som bl.a. kan være glutenfri og/eller laktosefri kost skal aflevere en lægeerklæring, jævnfør Frederiksbergs kommunes retningslinjer (jf. bilag 1), alternativt til en lægeerklæring er selv at medbringe maden, som skal være tilberedt og klar til servering.

MÅLTIDER DER SERVERES I INSTITUTIONEN

- Frokost kl. 11.00
- Eftermiddagsmad kl. 14-15

Der vil ikke blive serveret morgenmad, men hvis jeres barn har behov for dette, vil det selvfølgelig være muligt med et morgenmåltid.

Frokost:

Der serveres varm mad 4 gange om ugen og rugbrødsmadder 1 gang om ugen.

Som udgangspunkt har vi en køddag, en fiske dag, en vegetar dag, en suppe og en rugbrødsdag. Til frokosten serveres mælk og vand

Menu ugeplan hænger ved hovedindgangen, så alle forældre kan se hvad der serveres.

Eftermiddagsmad:

Børnene medbringer frugt hjemmefra

Derudover serveres der brød og knækbrød alle dage i ugen. Dertil serveres smør, ost og andet pålæg og varieret grønt. Til eftermiddagsmaden serveres vand.

Der tages hensyn til børn der ikke følger de faste måltider, hvilket kan være grundet alder, hvor de har skæve sovetider, det kan også være grundet særlige diæter.

Børnene har til enhver tid mulighed for at få vand.

TRADITIONER

Ved påske og jul serveres en fællesfrokost for børn og ansatte i huset. Alle samles i fællesrummet, hvor der serveres en traditionel frokost med rugbrød og pålæg.

- **Julefest**, vi serverer æbleskiver, julesmåkager, kaffe/te og saftvand. Arrangementet foregår en eftermiddag i december, fra Kl. 15.00 – 16.30 og er for de børn og forældre, samt søskende, som går i Magnoliahuset på det pågældende tidspunkt.
- **Sommerfest**, Magnoliahuset står for eftermiddags småkager og saft, kaffe og te. Ved festens slutning kommer der en pølsevogn, som Magnoliahuset ligeledes står for. Sommerfesten er for de børn og forældre samt søskende der er tilknyttet Magnoliahuset på det pågældende tidspunkt, og foregår i foråret/forsommeren i tidsrummet 15.30 – 18.30

Særlige hensyn:

Af ressourcemæssige hensyn tilberedes ikke kosher mad, Halalkød og veganer mad, i Magnoliahuset. Vi tager selvfølgelig hensyn til individuelle ønsker så som minus svinekød eller andet kød.

Der kan dog ved særlige lejligheder, f.eks. ved sommerfesten, børnenes påske og – julefrokost, blive indkøbt halal pølser/kyllingepølser.

DET PÆDAGOGISKE ARBEJDE MED MÅLTIDET

De pædagogiske rammer er afgørende for at skabe ro og tryghed ved bordet, hvilket gør det lettere for børnene at åbne sig for nye madoplevelser. Måltidet er en central arena for sociale børnefællesskaber, hvor børnene lærer at sidde sammen, dele og opleve et trygt fællesskab.

Maddannelse

Gennem pædagogisk indsats arbejdes der systematisk med at udvide børnenes mad-mod og smagsoplevelser, ofte ved at præsentere nye råvarer mange gange og ved at opfordre til nysgerrighed, selv uden at presse. Børnene får mulighed for at opleve og lære basale spisevaner og et positivt forhold til mad, hvilket er særligt vigtigt for børn med særlige behov.

Individuel tilpasning:

Børnene får lov til at spise i deres eget tempo, og det accepteres, hvis de ikke spiser en ny ret, men blot rører, dufter eller nipper til den.

Fælles strategi:

Der er en fælles pædagogisk indsats, der sikrer sammenhæng mellem mad og pædagogik, og som tager udgangspunkt i værdier, principper og rutiner for arbejdet med mad. Måltidet er et lærerigt redskab, hvor der arbejdes med sprog, sanseindtryk, og hvor pædagoger fungerer som gode rollemodeller for at lære basale spisevaner.

Bordskik kan forstås på mange måder.

Sammenfattende handler det ikke kun om de klassiske regler for bordskik, men om en bredere tilgang til maden og måltidet som et pædagogisk og udviklingsmæssigt redskab for børn og unge med særlige behov.

- Vi tilpasser det enkelte barns behov, da der kan være fysiske eller kognitive handicap, der kræver specifikke tilgange til måltidet.
- Der lægges vægt på at lære basale spisevaner, såsom at vaske hænder, spise med bestik hvis det giver mening, og hvordan man tager mad op på tallerkenen.

Tryghed:

Måltidet skal være en tryk og nærværende oplevelse for alle, hvor der er plads til individuelle forskelle.

Sanseindtryk og sprog:

Børnene opfordres til at bruge sproget til at beskrive deres oplevelser med maden, hvilket styrker deres sproglige kompetencer og nuancerer deres forståelse af mad.

Det pædagogiske måltid

Pædagogen spiser sammen med børnene og guider dem til et sundt og varieret kostvalg, hvilket gør dem til gode rollemodeller i spisesituationen.

KOSTRÅD

Magnoliahuset følger generelt fødevarerstyrelsens kostråd, om en sund fedtfattig og varieret kost. Ved særlige lejligheder, så som børnefødselsdage, børnehavens fødselsdag, og andre festlige lejligheder, kan der serveres saftevand, popcorn og en sjælden gang kage/is.

Forældrene kan sende kage eller boller med ved barnets fødselsdag, men derudover frabeder vi os at få kage og andre søde sager med i børnehaven.

Forældre er altid velkomne til at sende "sunde slikkerier" med.

Dog skal følgende overholdes:

Fødevarerstyrelsens hygiejne regler for køkkener i børneinstitutioner

Forældrene **må gerne** tage disse fødevarer med hjemmefra:

- Færdigpakkede fødevarer i ubrudt emballage, indkøbt i forretninger
- ikke-letfordærlige fødevarer (f.eks. tørret pasta, kornprodukter, tørret frugt, helkonserves)
- langtidsholdbare produkter (f.eks. supper uden kølekrav)
- Købte og hjemmebagte brød og kager uden creme, flødeskum eller lignende.
- Hel frugt og grønt (både indkøbt og egen avl)

Forældrene **må ikke** tage disse fødevarer med hjemmefra:

- Fersk kød og kødprodukter, herunder pålæg. Gælder både kølede og frosne fødevarer.

- Hakket kød og kødfars (herunder rå medisterpølse)
- Fersk fjerkrækød og fjerkrækødprodukter herunder pålæg
- Fersk fisk, ferske fiskevarer og fiskefars samt led konserverede fiskeprodukter
- Fødevarer der rindholder creme, flødeskum eller lignende
- Bønnespirer og andre letfordærlige grøntsager (fx snittet grønt)
- Fødevarer der er tilberedt i private hjem (dog undtaget brød og kager)
- æg

Ved hjemmebesøg med børn:

Når vi bliver inviteret til et privat arrangement med børn fra institutionen, blander vi os ikke i hvad forældrene serverer, men sørger for at de enkelte børn overholder deres evt. diæter eller andre særlige hensyn.

Forældrene til de børn der er med på hjemmebesøg, informeres om besøget inden.

KENDSKAB TIL MAD OG MÅLTIDS-POLITIKKEN

Magnoliahusets mad – og måltidspolitik ligger tilgængelig på institutionens hjemmeside, under Frederiksbergs kommunes hjemmeside: Frederiksberg.dk.

Alle forældre i institutionen opfordres til at læse mad – og måltidspolitikken, når deres barn starter i institutionen. Vi tilbyder gerne at gennemgå den, eller hjælpe med at oversætte den, for de forældre der taler et andet sprog end dansk.

Når børnene starter i Magnoliahuset, indhenter vi informationer fra forældrene om barnets kost, og hvis der er særlige hensyn vi skal forholde os til.

Børn, der ikke tåler visse fødevarer

Hvilke oplysninger har daginstitutionen brug for:

Hvis et barn ikke tåler visse fødevarer, skal daginstitutionslederen have en skriftlig erklæring fra jeres egen læge.

- Hvilke fødevarer tåler barnet ikke?
- Hvordan reagerer barnet, hvis det får disse fødevarer? (Hvis barnet har reageret med alvorlige reaktioner, er der desuden behov for en særlig instruks vedr. forholdsregler, evt. medicin osv.)?
- Må barnet slet ikke få disse fødevarer, eller kan det tåle små mængder? (F.eks. kan mange børn med laktoseintolerant godt tåle små mængder mælk)?
- I hvor lang tid skal barnet undgå disse fødevarer? (Børn vokser sig tit fra fødevareallergien, hvilket kan testes)

PLAN FOR UDARBEJDELSE OG REVISION AF POLITIKKEN

Denne mad og måltidspolitik er udarbejdet og gennemgået af et udvalg bestående af køkkendamen, 4 medarbejdere samt ledelsen. Det er udvalgets opgave i samarbejde med forældrebestyrelsen, at gennemgå og revidere mad og måltidspolitikken hvert år. Forældrene inddrages i politikken om kost til deres eget barn.

HYGIEJNE

Alle fastansatte pædagoger og medhjælpere bliver instrueret i fødevarehygiejne, ved at modtage og læse fødevarestyrelsens pjece om hygiejne og madlavning. Medarbejderen skal kvittere at de har fået udleveret og læst pjecen.