

Mad og måltidspolitik for Børnehuset Lupinmarken

Hvert andet år afholdes afstemning i forhold til den forældrebetalte kommunal frokostordning. For indeværende er der blandt forældrene i børnehuset stemt JA til frokost. Det betyder i praksis at der er en kostfaglig medarbejder ansat til at tilberede frokost til alle børnene

I forhold til forældrebetalte ordning opkræves betaling gennem pladsanvisningen, og beløbet er pt. 560 kr. pr. måned – juli er betalingsfri. Der ydes tilskud i forhold til søskende, og friplads. Læs mere på viborg.dk

Beløbet skal dække køb af personaletimer til fremstilling af frokostmåltidet, drift af inventar og råvareindkøb til frokosten.

Derudover serveres hver dag morgenmad, til de børn har lyst til det, og kommer inden kl. 7. Bestyrelsen i Område Nord har endvidere besluttet, at der i alle børnehuse serveres formiddags- og eftermiddagsmad

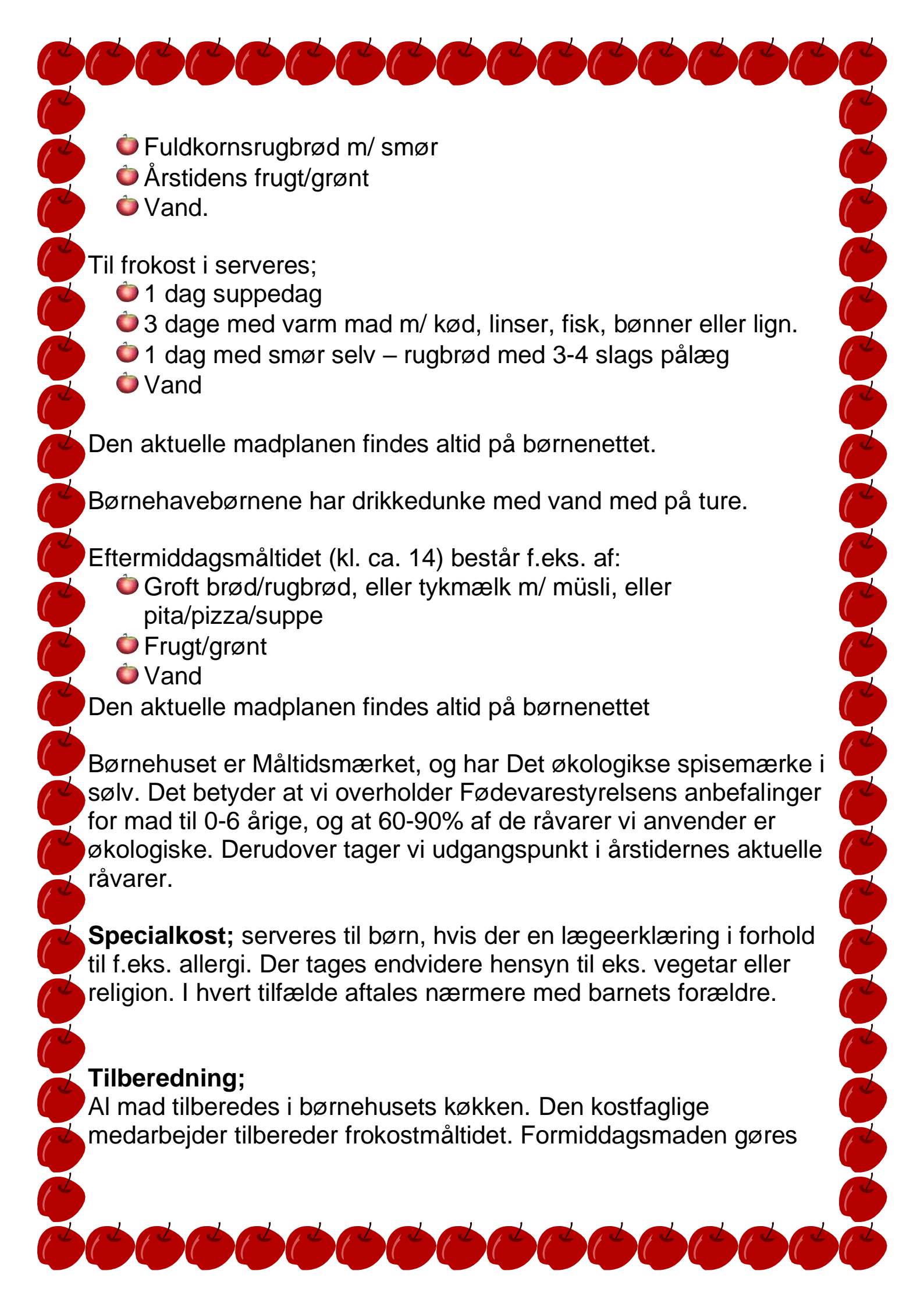
Måltiderne fordeler sig således over dagen;

- Morgenmad fra kl. 6.30
- Formiddagsmåltid kl.ca. 9
- Frokost kl. ca.11.00 i vuggestuen og kl. ca. 11.15 i børnehaven
- Eftermiddagsmåltid kl. ca. 14.00
- Evt. Frugt/brød kl. 16.15

Ved morgenmaden tilbydes;

- Havregrød
- Havregryn
- frugt eller grønt
- Mælk og vand

Til formiddagsmad tilbydes:

- 
- 🍏 Fuldkornsrugbrød m/ smør
 - 🍏 Årstidens frugt/grønt
 - 🍏 Vand.

Til frokost i serveres;

- 🍏 1 dag suppedag
- 🍏 3 dage med varm mad m/ kød, linser, fisk, bønner eller lign.
- 🍏 1 dag med smør selv – rugbrød med 3-4 slags pålæg
- 🍏 Vand

Den aktuelle madplanen findes altid på børnenettet.

Børnehavebørnene har drikkedunke med vand med på ture.

Eftermiddagsmåltidet (kl. ca. 14) består f.eks. af:

- 🍏 Groft brød/rugbrød, eller tykmælk m/ müsli, eller pita/pizza/suppe
- 🍏 Frugt/grønt
- 🍏 Vand

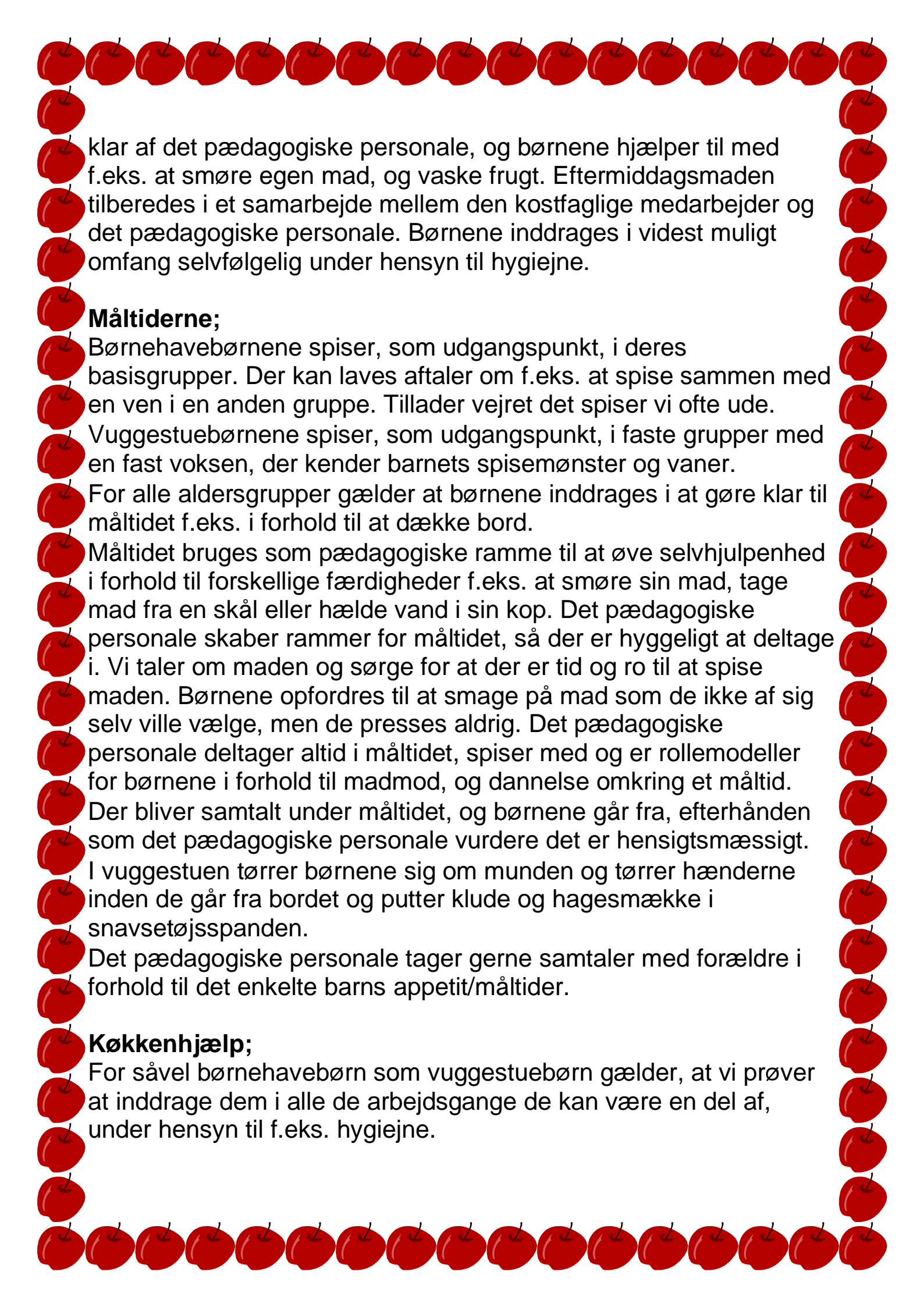
Den aktuelle madplanen findes altid på børnenettet

Børnehuset er Måltidsmærket, og har Det økologiske spisemærke i sølv. Det betyder at vi overholder Fødevarestyrelsens anbefalinger for mad til 0-6 årige, og at 60-90% af de råvarer vi anvender er økologiske. Derudover tager vi udgangspunkt i årstidernes aktuelle råvarer.

Specialkost; serveres til børn, hvis der er en lægeerklæring i forhold til f.eks. allergi. Der tages endvidere hensyn til eks. vegetar eller religion. I hvert tilfælde aftales nærmere med barnets forældre.

Tilberedning;

Al mad tilberedes i børnehusets køkken. Den kostfaglige medarbejder tilbereder frokostmåltidet. Formiddagsmaden gøres



klar af det pædagogiske personale, og børnene hjælper til med f.eks. at smøre egen mad, og vaske frugt. Eftermiddagsmaden tilberedes i et samarbejde mellem den kostfaglige medarbejder og det pædagogiske personale. Børnene inddrages i videst muligt omfang selvfølgelig under hensyn til hygiejne.

Måltiderne;

Børnehavebørnene spiser, som udgangspunkt, i deres basisgrupper. Der kan laves aftaler om f.eks. at spise sammen med en ven i en anden gruppe. Tillader vejret det spiser vi ofte ude.

Vuggestuebørnene spiser, som udgangspunkt, i faste grupper med en fast voksen, der kender barnets spisemønster og vaner.

For alle aldersgrupper gælder at børnene inddrages i at gøre klar til måltidet f.eks. i forhold til at dække bord.

Måltidet bruges som pædagogiske ramme til at øve selvhjulpenhed i forhold til forskellige færdigheder f.eks. at smøre sin mad, tage mad fra en skål eller hælde vand i sin kop. Det pædagogiske personale skaber rammer for måltidet, så der er hyggeligt at deltage i. Vi taler om maden og sørge for at der er tid og ro til at spise maden. Børnene opfordres til at smage på mad som de ikke af sig selv ville vælge, men de presses aldrig. Det pædagogiske personale deltager altid i måltidet, spiser med og er rollemodeller for børnene i forhold til madmod, og dannelse omkring et måltid.

Der bliver samtalt under måltidet, og børnene går fra, efterhånden som det pædagogiske personale vurderer det er hensigtsmæssigt.

I vuggestuen tørrer børnene sig om munden og tørrer hænderne inden de går fra bordet og putter klude og hagesmække i snavsetøjsspanden.

Det pædagogiske personale tager gerne samtaler med forældre i forhold til det enkelte barns appetit/måltider.

Køkkenhjælp;

For såvel børnehavebørn som vuggestuebørn gælder, at vi prøver at inddrage dem i alle de arbejdsgange de kan være en del af, under hensyn til f.eks. hygiejne.



Ture;

Det aftales med køkkenassistenten, når der er grupper, der har brug for "turmad" – både når det er planlagt eller lysten til en spontan tur opstår 😊

Fødselsdage;

Alle fødselsdage afholdes i børnehuset. Det aftales med det pædagogiske personale, hvad der medbringes. Vi anbefaler sunde serveringer, som frugt, frugstænger og boller.

Arrangementer;

Ved særlig festlige lejligheder f.eks. Børnehusets sommerfest, kan der serveres kage og juice. Oftest fejrer vi begivenheder med frugt, rosiner og vand.

December 2020