



Baunegårds mad og måltidspolitik

Baunegårds mad og måltidspolitik beskriver:

- Målsætning for måltidernes ernæringsmæssige sammensætning
- Målsætning for måltidernes psykiske og sociale betydning
- Målsætning for måltidernes kulturelle betydning

Politikken omfatter alle børn på Baunegård, dog påhviler der et særligt ansvar for de døgnanbragte børn.

Økologi:

- Københavns kommune har besluttet, at mindst 75 % af kosten i kommunens institutioner SKAL være økologisk.
- På Baunegård er fisk og fiskekonserves, fjerkræ og slik/kager ikke økologisk. Den øvrige kost tilstræbes at være økologisk

Generelt:

- Maden på BG planlægges og tilberedes med udgangspunkt i barnets behov. Det er således vigtigt, at alle voksne bakker op om den mad, som serveres og undgår at vise børnene egen smag og mening om maden
- Måltiderne til døgnbørnene fordeles over 3 hovedmåltider og 2-3 mellemmåltider hver dag.
- Dagbørnene tilbydes to mellemmåltider kl 10 og kl 14
- Der anvendes friske og så vidt muligt ferske råvarer, og der tages udgangspunkt i årstidens udbud
- Menuplaner udarbejdes således, at princip om forudsigelighed imødekommes. De skal senest være klar fredag til den kommende uge
- Den daglige menu skrives på tavle. Her skrives mere detaljeret om dagens ret end i menuplanen. Der kan nemlig forekomme justeringer pga leverancer.
- Der drikkes vand og evt. te til alle måltider
- Sukkerholdig mad f.eks. søde desserter og kager begrænses til weekend og fester
- Den mad, som serveres, er også den mad, som spises. Der skal samtidig tages højde for, at der altid skal være noget, som barnet kan li, på bordet (minimum brød)
- Alle børn opfordres til i det mindste at smage på maden

Ernæringsmæssige sammensætning:

Det er Baunegårds ansvar at sikre, at børnene får tilbudt sund, alsidig og varieret kost,

- der dækker barnets behov for energi og næringsstoffer
- der forebygger kostrelaterede sygdomme (fedme, sukkersyge)
- Fødevarestyrelsens retningslinjer skal danne udgangspunkt for madplanlægningen, mht brug af tallerkenmodellen og de 8 kostråd
- Det er vores hensigt at åbne op for nye madvaner, således at børnene bliver trygge ved ny mad og nye smagsindtryk
- Maden skal opbygges, så den indeholder de 5 smagsprincipper (salt, sød, sur, umami og bitter)

Diæt og særlige behov:

- Det aftales på behandlingsmøde, hvordan diæten tilrettelægges, så det bliver mest virksomt og acceptabelt for barnet
- Der lægges en plan for alle barnets måltider (hele "maddøgnet")



- Der tages hensyn til børn fra andre kulturer, f.eks. serveres alternativ til svinekød og hallalslagtet kød til børn af muslimsk herkomst

Mellemmåltider 2 – 3 pr dag:

- Menuplan udarbejdes for både 10-mad og eftermiddagsmad
- Alle mellemmåltider skal have en lødig kvalitet (altid frisk frugt eller grønsager, og derudover f.eks. grovboller, rugbrød)
- Mellemmåltidet skal supplere hovedmåltider, således at børnene føler sig mætte og får den ernæring, de har brug for
- Mellemmåltiderne må have et omfang, der ikke hæmmer appetitten til næste hovedmåltid
- Børnene skal have adgang til frisk frugt og grønt

Skolen:

- Hvis et barn ikke har fået morgenmad eller har madpakke med, sørger lærer/pædagog for at barnet får noget mad. Der skal således altid være noget "nød" mad, som f.eks. havregryn, brød, pålæg.
- Denne Madpolitik gælder også for hjemkundskab.

Inddragelse af børnene:

Børnene skal inddrages i planlægning af måltider og indkøb

- I døgngrupe er menuplan udarbejdet med rubrik til feedback, så børnene kan give tilbagemelding til køkkenet
- I skolen er menuplan for mellemmåltider udarbejdet med rubrik til feedback, så børnene kan give tilbagemelding til køkkenet
- I forbindelse med højtider, fødselsdage og weekends skal pædagogen inddrage barnet/børnene i ønsker til menu
- På børnemøder er kost fast punkt
- På elevråd er kost fast punkt
- Børnene inddrages i madlavning igennem hjemkundskab, ved tilberedning af aftensmåltid og mellemmåltid
- Det skal tilstræbes, at alle børn egenhændigt kan tilberede min. 5 retter varm mad, når de udskrives fra BG
- Det er skolens opgave at undervise børnene i viden om sund mad og ernæring
- Kostudvalget tager initiativ til BG's kogeboek, et ringbind med grundlæggende, enkle opskrifter, som tager højde for kostråd. Alle børn skal have sit eget ringbind, som de tager med sig ved udskrivning.

Forældreinddragelse:

- Menuplanen er tilgængelig på BG's hjemmeside
- Forældrene inddrages igennem forældreråd og forældresamtalerne

Måltidernes pædagogiske betydning:

- Det er pædagogens opgave at skabe en kultur, så at barnet får mulighed for at sidde ved bordet og deltage i måltidet
- Ved det enkelte måltid skal udvalget af mad være således, at der altid er noget på bordet, som det enkelte barn kan lide
- Der afsættes god tid til måltidet og de voksne sikrer så vidt muligt, at det foregår i et roligt tempo
- Måltidet skal bruges til at tale om positive emner, ikke til at uddele "skideboller" og irettesættelser
- Der tages hensyn til det enkelte barns særheder, og barnets individuelle behov tilgodeses



- Børnene skal tilbydes viden om sunde madvaner
- Børnene deltager i borddækning, afrydning og tilberedning af maden, individuelt
- Børnene lærer bordskik, f.eks. række maden videre, ikke snakke i munden på hinanden

Måltidets kulturelle betydning:

- Maden serveres, så den ser indbydende ud
- Maden serveres, så den fremstår enkel uden ikke unødige sammenblandinger, dog øver vi også børnene i at spise f.eks. blandede salater
- Pålæg og brød anrettes på fade og lign.
- Bordet dækkes, så det ser hyggeligt ud, evt servietter, levende lys
- Måltidet må ikke forstyrres af telefoner eller medarbejdere, som ikke deltager i måltidet

Receptioner og fester:

- Ved receptioner serveres frugt, saft, chips og chokolade eller kage
- Ved fester serveres sodavand eller saft som drikkevarer
- Ved Furesøtur serveres frugt, saft og is efter frokost
- Ved Farumsø tur serveres saft og slikpose efter frokost

Kostudvalg:

- Består af 1 repræsentant fra gr 1, gr 2, og skolen, gruppemor / far, viceforstander og kok
- Kostudvalget sørger for koordinering mellem køkken og afdeling, godkender madplan og sørger for at BG's kostpolitik overholdes
- Kostudvalget tager initiativer til fremme af viden om mad og måltider for børn og kolleger
- Udvalget mødes mindst hver 3 måned
- Udvalget indstiller kolleger til kurser om kost og ernæring
- Viceforstander er tovholder, hun indkalder og skriver referat. Når hun er fraværende udpeges en anden som tovholder

Evaluerings:

- Mad og måltidspolitik evalueres hver 6 måned, næste gang i januar 2012
- Kostudvalget, med viceforstander som tovholder, forestår evalueringen, og sikre at medarbejdere, børn og forældrene høres

Udarbejdet af Kostudvalget

Den

Godkendt af MED

Den