



# *Børnehuset Møllervangens*

# *Mad- og måltidspolitik*

Børnehuset Møllervangen  
Møllervangen 133, 5800 Nyborg  
Tlf.: 6333 7057

Mad og drikke er en vigtig del af vores hverdag, da børnene spiser de fleste af deres måltider i dagtilbuddet. Børnehuset og forældrene har et stort ansvar for grundlæggelsen af sunde kostvaner allerede i barndommen.

Vores mad- og måltidspolitik er blevet til på baggrund af drøftelser med andre dagtilbud med madordning, personalegruppe og bestyrelse. Drøftelserne er taget med udgangspunkt i sundhedsstyrelsens anbefalinger om kost til børn.

Denne evalueres løbende med kok og bestyrelse.



Formålet med en mad- og måltidspolitik er, at vi har et fælles udgangspunkt omkring børns mad og måltider. Vi har valgt, at den ikke skal være for lang, men let læselig for alle, der måtte have interesse.

Nyborg Kommunes overordnede retningslinjer:

<https://www.nyborg.dk/da/Borger/Sundhed/Tilbud-og-viden/Politik-og-strategier/Mad-og-måltider-på-førskoleområdet/OverordnedeRetningslinjer>

God læselyst

I Børnehuset Møllervangen har vi **fuld forplejning**. Dvs. at når man melder sig ind i Børnehuset Møllervangen, bliver man en del af den fælles madordning, hvor alle måltiderne dækkes.

I uge 29 og 30 skal børnene medbringe madpakker.

Børn skal have dækket en stor del af deres daglige energibehov, mens de er i dagtilbud og det er derfor vigtigt, at maden er varieret, smager godt og ser indbydende ud. Desuden skal maden have en god ernæringsmæssig kvalitet og leve op til de gældende retningslinjer og anbefalinger. Vores kostfaglige ansvarlige sikrer, at vi lever op til dette.

#### **Med mad- og måltidspolitikken understøtter vi:**

- Gode kostvaner for glade og aktive børn
- Hygge og tryghed omkring måltidet
- Nysgerrighed, madmod og madglæde
- Styrkede sociale, personlige og sproglige kompetencer i forbindelse med måltidet.
- At have fælles rammer omkring måltiderne

#### **Samspil:**

Al pædagogisk personale er rollemodeller ved måltidet, så de sammen med børnene kan smage og være nysgerrige på maden. Med den positive forventning, motiveres barnet til at smage på maden. Hvis barnet vedholdende takker nej til maden, respekteres dette.

Fag-ekspertise og erfaring viser, at hen over dagens 4 måltider, vil alle børn naturligt regulere sit energibehov og spise sig mætte.

Pædagogisk personale er også kulturbærere i forhold til god maddannelse.

Vi vasker hænder. Vi venter på hinanden. Vi smager på maden. Vi hjælper hinanden og bidrager. Alt dette i den trygge og hyggelige stemning, så børnene forbinder måltidet med noget som er hyggeligt, og som vi er fælles omkring, og hermed vil barnet også føle sig værdifuld i fællesskabet.

Børnene er også indimellem, sammen med pædagogerne, inddraget i madlavningen, som en pædagogisk aktivitet, hvor sanserne også bliver pirret. Det kan være med bålmad, kværne krydderier, sylte, bage oma. I spisesituationerne og aktiviteterne understøttes en naturlig læring i fællesskabet omkring maden.

Vi oplever indimellem at børn har mad med i hånden når de kommer. Da maden er noget, vi er fælles om, skal barnet have spist færdigt hjemmefra, eller vente med at få mad i børnehuset.

Vi køber primært grønt og økologi, men kører ikke med økologimærke. Dette er en bevidst prioritering, da vi gerne vil have friheden til også at være bevidste omkring bæredygtighed, og kan handle lokalt og Dansk. Vi er meget inspireret af måltidsmærket, som har fokus på høj ernæringsmæssig kvalitet med fokus på økologi, når det giver mening.

<https://altomkost.dk/maerker/maaltidsmaerket/om-maaltidsmaerket/>

Vi laver sæsonmad, da mad i sæson er billigere og smager bedre.

Vi drikker primært vand og mælk, men i sæson for æbler, laver vi eksempelvis æblemost som vi drikker.

#### **Særlige hensyn:**

Såfremt et barn har allergi eller anden sygdom, taler vi med pågældende forældre, om der skal tages specielle hensyn. Hensynet skal være lægeligt begrundet. Hvis Børnehuset finder det nødvendigt, kan der anmodes om en lægeattest.

I Børnehuset Møllervangen forsøger vi at tage hensyn til forskellige kulturer og etniciteter. Dog kan vi ikke tage ansvar for kost, som ernæringsmæssigt ikke lever op til anbefalingerne (eksempelvis vegansk pga risiko for fejlernæring)

I vores specialgruppe skal der indimellem tages nogle pædagogiske hensyn.

Maden skal passe til det enkelte barns alder og udvikling.

### **Fødselsdage:**

Til fødselsdage er det selve fejringen og aktiviteterne der er i fokus. Dette gøres i barnets gruppe og oftest i forbindelse med formiddagsmaden.

Når man skal fejre fødselsdag vil pædagogerne sammen med køkkenet finde ud af, hvilken fejring eller snack der kan være efter maden. Dette kan være en kiks, figenstang, frugtspyd, flødebolle el.lign. Gerne sunderne alternativer.

Forældrene må gerne deltage.

### **Traditioner:**

- Til jul bliver der lavet julebag med børnene, fastelavnsmad til fastelavn osv.
- Bag for en sag – hvert år deltager vi i Bag for en Sag, hvor vi støtter med salg af vores lækre hjemmebag til forældrene. Alt går ubeskåret til Bag for en sag.

### **Ud af huset:**

Hvis gruppen skal på tur kan det aftales med køkkenet, som kan lave tur-madpakker.

### **Kostplan tilgængelig på intra og opslag i Børnehuset hver uge**

Kl. 6-7	<b>Morgenmad</b> – Havregryn, grød, boller med smør, ost
Kl. 9-9.30	<b>Formiddagsmad</b> – Frugt, brød
Kl. 11-11.45	<b>Frokost</b> – Varm mad eller koldt bord, rugbrød
Kl. 14-15	<b>Eftermiddagsmad</b> – Frugt, grønt, brød,
Kl. 16	<b>Sen eftermiddagssnack</b> – ofte en rest fra køkkenet

### **Praktisk:**

I køkkenet er ansat en kostfaglig eneansvarlig kok, som står for indkøb, tilberedning, rengøring i forbindelse med mad og køkken.

Vi har også en husassistent, som hjælper med opvask og forefaldende arb.i køkkenet.

I perioder kan vi have en elev.

### **Økonomi:**

Det koster 500 kr om måneden, 11 mdr om året. Betaling foregår igennem pladsanvisningen.

Fastansat personale og midlertidigt ansatte betaler via deres løn til madordningen.

Fleksjobbere og studerende betaler nedsat takst.

### **Vi sorterer affald:**

Vi sorterer affald, da der kommer meget affald fra køkkenet, og vi gerne vil tage et ansvar i at passe på vores miljø: <https://www.verdensmaalene.dk/fakta/verdensmaalene>

### **Samarbejde:**

Vi holder et månedligt kostmøde med vores kok og 1 personale fra hver gruppe, hvor der er plads til konstruktiv feedback, inspiration og til at dele erfaringer og oplevelser omkring maden. Desuden er døren til vores køkken altid åben til den daglige dialog, både for personale og forældre.

### **ERFA-gruppe.**

De kostansvarlige i dagtilbuddene i Nyborg Kommune har en erfaringsgruppe, hvor de kan inspirere hinanden og søge sparring på tværs. De mødes ca. 4 gange årligt.



Torvet 1  
5800 Nyborg kommune  
[www.nyborg.dk](http://www.nyborg.dk)