

KOST-POLITIK FOR DAGINSTITUTIONEN SØHØJLANDET

Strategi og målformulering for kost i Daginstitutionen Søhøjlandet

Sammenhæng

I Daginstitutionen Søhøjlandet er der kostordning i alle børnehuse. Køkkenerne i børnehuse er godkendt til fremstilling af måltider. Kostordningerne er afhængige af forældrenes godkendelse, som skal gives hvert andet år.

Børnehuse med fuldkostordning har ansat kostfaglige medarbejdere. Køkkenmedarbejderne har et fagligt netværk og tilbydes relevante kurser og efteruddannelse.

Ordningen er en fuldkostordning. Institutionen er kun forpligtet på at tilbyde frokostmåltidet, men derudover tilbydes der også formiddagsmad og eftermiddagsmad.

Mål

- Formålet med kostordningen er at give børnene sunde og alsidige spisevaner.
- Børnene skal have sund, nærende kost, der giver energi til hele dagen og understøtter en god psykisk og fysisk udvikling.
- Kosten er baseret på økologiske råvarer, som bruges i det omfang, de er til at skaffe og er rimelige i pris.
- Råvarerne må gerne være danske.
- Sukker og fedt anvendes i små mængder og med omtanke.
- Årstidens råvarer anvendes.
- Der anvendes naturlige kvalitetsprodukter.
- Der skabes gode og rolige rammer omkring måltidet.
- Kosten er bæredygtig med fokus på mindre kød, brug af bælgrugter og fuldkorn. og mindre madspild.
- Vi undgår gerne madspild ved at anvende madrester/grønsagsskræller i tilberedning af andre måltider.

Tiltag

- Formiddag:** Formiddagsmaden tilbydes kl. 09:00. Grupperne organiserer selv hvordan børnene får maden.
Menu: Frugt, grønt og brød.
- Frokost:** Menu: Rugbrød med pålæg, supper, salat, kødretter, vegetarretter, fisk, fjerkræ, grøntsager og pasta. Som hovedregel serveres der rugbrød med pålæg to dage i ugen og varme eller lune retter tre dage i ugen.
- Eftermiddag:** Eftermiddagsmaden tilbydes kl. 14:00. Grupperne organiserer selv hvordan børnene får maden.
Menu: Frugt, grønt og brød.
Til formiddagsmad, frokost og eftermiddagsmad serveres vand.

Måltidet:

Der er mange gode værdier og meget læring ved at spise sammen.

- Når der er mulighed for det, inddrages børnene i dele af madlavningen.
- Børnene skal inddrages i processerne omkring borddækning og afvikling af måltidet. I hver gruppe er der to børn og en voksen, der hjælpes med at dække bord.
- Børnene lærer basale færdigheder i forbindelse med afviklingen af måltidet, fx at spise med kniv og gaffel, smøre selv, at spørge efter tingene, at en rolig atmosfære kræver, at man snakker og ikke råber til hinanden.
- Måltidet skal foregå i en rolig og hyggelig atmosfære.
- Medarbejderne er rollemodeller for børnene, og har således ansvaret for at måltidet bliver en positiv oplevelse.
- Måltidet skal give børnene mod på at smage forskellige retter.

I hverdagen er vores fokus gode, sunde og nærende måltider.

Vi har faste traditioner i forbindelse med blandt andet fastelavn, påske, sommerfest, jul og børnehavens fødselsdag. Her spiser vi lidt af de søde sager.

Børnefødselsdage:

Vi afholder alle fødselsdage i børnehusene. I må meget gerne deltage i fødselsdagsfesten i børnehuset. I må også gerne medbringe noget mad eller andet. Aftal med personalet i god tid, hvornår jeres barns fødselsdag skal fejres og om der evt. deles noget ud, så vi kan informere køkkenet.

Ønsker I at invitere børnene hjem, er det vigtigt at det enten er hele gruppen, en årgang, alle drengene eller pigerne. Vi vil rigtig gerne informeres, sådan at vi kan forklare de børn, der ikke skal med, "logikken" i invitationerne (det er alle drengene, eller uglerne...).

Fødselsdage I holder, hjemme er uden personalets deltagelse, men vi vil gerne være behjælpelige med at gøre gruppen klar, hvis det er i vores åbningstid.

Særlig kost:

I tilfælde hvor barnet har brug for special kost, er vi i et tæt samarbejde med forældrene herom.

Tegn

Vi ser:

- Børn, der sprudler af energi og sundhed
- Børn, der tør udfordre sig selv og tør smage noget nyt
- Børn, der er madmodige
- Børn, der mestrer selv at smøre deres mad
- Børn, der er selvhjulpne
- Børn, der holder god bordskik, spørger efter tingene og rækker maden videre til deres venner og nyder den rolige atmosfære.
- Børn, der har en viden om kost og er klar over, hvad det er, de spiser

Evaluering

Kostordningen evalueres i enhederne på team/personalemøder en gang årligt.

Dette kan ske gennem iagttagelser, praksisfortælling, billede og/eller videomateriale.

God ide, at lægge billeder og evalueringer ud til forældre på f.eks. Aula eller i nyhedsbreve.

Kostordningen evalueres i bestyrelsen hvert andet år. Evalueringen lægges samme år, som kostordningen er til afstemning blandt forældrene.

<https://www.sst.dk/da/udgivelser/2016/anbefalinger-for-den-danske-institutionskost>