

KOST-POLITIK FOR DAGINSTITUTIONEN SØHØJLANDET

Strategi og målformulering for kost i Daginstitutionen Søhøjlandet

Sammenhæng

I Daginstitutionen Søhøjlandet er der kostordning i alle enhederne. Køkkenerne i enhederne er godkendt til fremstilling af frokostmåltider. Kostordningerne er afhængige af forældrenes godkendelse hvert andet år.

Enheder med fuldkostordning har ansat kostfaglige medarbejdere. Køkken medarbejderne har et fagligt netværk og tilbydes relevante kurser og efteruddannelse.

Ordnningen er en fuldkostordning det vil sige morgenmad, formiddagsmad, frokost og eftermiddagsmad.

Mål

- Formålet med kostordningen er at give børnene sunde og alsidige spisevaner.
- Børnene skal have sund, ernærings kost, der giver energi til hele dagen og medfører god psykisk og fysisk udvikling.
- Kosten er baseret på økologiske råvarer da vi anser dem for renere produkter. Bruges i det omfang de er til at skaffe og er rimelig i pris.
- Råvarerne må gerne være danske.
- Der bruges ikke gensplejsede råvarer. Råvarer med god deklaration foretrækkes.
- Sukker og fedt anvendes i små mængder, fedt anvendes med omtanke.
- Årstidens råvarer anvendes.
- Der anvendes naturlige kvalitetsprodukter.
- Vi skal skabe gode og rolige rammer omkring måltidet

Tiltag

| | |
|-------------------|---|
| Morgenmad: | Der tilbydes morgenmad fra institutionen åbner og frem til kl. 07:30. Menu: Havregryn, cornflakes, rugbrød, boller, ost og smør. |
| 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, fisk, fjerkræ, grøntsager og pasta. Som hovedregel er to dage med rugbrød og pålæg og tre dage med varme eller lune retter.
- Eftermiddag:** Eftermiddagsmaden tilbydes kl. 14:00. Grupperne organiserer selv hvordan børnene får maden.
Menu: Frugt, grønt og brød.

Måltidet:

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

- Børnene skal inddrages i processerne omkring borddækning og afvikling af måltidet. Det er to børn og en voksen der hjælpes med at dække bord.
- Børnene skal lære de basale færdigheder i forbindelse med afviklingen af måltidet. Lære at spise med kniv og gaffel, smøre selv, lære at spørge efter tingene, lære at en rolig atmosfære kræver at man snakker og ikke råber til hinanden.
- Måltidet skal foregå i en rolig og hyggelig atmosfære.
- Som medarbejdere er vi rollemodeller for børnene, og har således ansvaret for at måltidet bliver en positiv oplevelse.

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 det usunde.

Børnefødselsdage:

Det er forskelligt for enhederne hvordan man fejrer barnets fødselsdag i hjemmet. Hvis vi er på besøg i hjemmet, da er det op til familien selv hvad der serveres. Vi vil dog gerne vide om børnene får serveret et frokostmåltid. Institutionen og bestyrelsen anbefaler at begrænse brugen af slik. F.eks. max. 1 kr. til hvert barn. Slikket skal spises til fødselsdagen – intet slik med tilbage til Børnehuset.

Særlig kost:

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

Hygiejnekursus:

Et antal medarbejdere i hver enhed skal have hygiejnekursus.

Tegn

- Vi ser sunde børn der sprudler af energi
- Børn der tør udfordre sig selv og tør smage noget nyt

- Børn der ikke er kræsne
- Børn der mestre at smøre selv
- Børn der er selvhjulpne
- Børn der lærer hvad god bordskik er. Spørger efter tingene, nyder den rolige atmosfære.
- Børn der har en viden om kost og er klar over hvad det er de spiser

Evaluering

Evalueres i enhederne på teammøder en gang årligt. Ser vi det vi gerne vil?
Dette kan ske gennem iagttagelser, praksisfortælling, billede og/eller videomateriale.
Evalueres overordnet i bestyrelsen hvert andet år – det år hvor kostordningen er til afstemning.