



# Mad og måltidspolitik for klynge C, Brønshøj Vanløse



*Det vi vækker i børnene på kort sigt – har effekt på lang sigt.*





### Visionen for Klyngens mad og måltider er at:

Børnene oplever måltidet som en tilbagevendende daglig aktivitet. Måltiderne foregår i indbydende fysiske rammer, hvor æstetikken vægtes højt, og hvor barnet får oplevelsen af at være en del af et meningsfuldt børnefællesskab. Måltiderne er økologisk og ernæringsrige, ligesom måltiderne giver mangfoldige smagsoplevelser, som gør børnene madmodige og interesserede i at udforske mad og kost videre frem i livet. Måltidet giver børnene mulighed for at udfolde deres forskellige kompetencer i trygge strukturerede rammer. Måltidet ses som en vigtig del af institutionens pædagogiske arbejde. Desuden understøtter måltidet leg, læring, dannelse og nysgerrighed. Det vi vækker i børnene på kort sigt – har effekt på lang sigt.

### Madmodige børn:

- Vi kan skabe Madmodige børn når vi i hjemmene og i institutionerne er bevidste om, hvordan vi skaber gode rammer for nysgerrighed og inddrager børnene i måltidet
- Vi kan skabe Madmodige børn når vi som voksne viser vejen og selv tør være begejstrede og nysgerrige

### Børnene får Maddannelse:

- **Maddannelse:** en livslang proces der kvalificerer vores kompetencer med hensyn til mad – valg af mad, viden om mad og evnen til at lave mad, så vi kan tilgå mad på en kritisk, reflekteret og bevidst måde (henvisning til M K N m.fl. ucl.dk, hjemmeside 2003)

*"måltidet er et af de vigtigste sociale samlingspunkter i vores liv og samfund, som styrker fællesskabet mellem generationer og bygger bro mellem samfundsskel.*

*Måltidet kan også så meget i forhold til den pædagogiske tilgang, i er med til at skubbe børns maddannelse på mange parametre- sproglig udvikling, motorisk og sociale kompetencer – alt sammen noget som hænger ved hele livet". (Udviklingsworkshop for køkkenet med madliv/Meyer, 2022)*

### Rollefordeling i forhold til børnenes daglige måltider:

Det er de madprofessionelle, der har ansvaret for at de menuer børnene bliver præsenteret for, altid lever op til de udmeldte krav fra fødevarestyrelsen. Det er også de madprofessionelle der sikrer at børnene både bliver præsenteret for traditionelle retter fra den danske madkultur og bliver præsenteret for retter fra andre madkulturer både i forhold til smagsoplevelser og æstetik. Det er de madprofessionelle der sikrer at økologi, bæredygtighed og klimavenlighed er en daglig del af børnenes måltider.

Det er det pædagogiske personales professionelle ansvar at måltidet altid bliver præsenteret for børnene uden hensyntagen til personlige præferencer, der ellers let kan blive en barriere for børnenes madglæde og lyst til at eksperimentere.

Alle nye medarbejdere og forældre præsenteres for vores mad og måltidspolitik via AULA, hjemmesiden, eller folder.





### Det pædagogiske læringsmiljø og æstetikken:

Det pædagogiske læringsmiljø i institutionerne er aktivt hele dagen. Derfor er det vigtigt at de fysiske rammer omkring måltidet er indbydende og giver mulighed for at koncentrere sig om måltidet. Legetøj, materialer og andet der er uvedkommende for måltidet skal placeres på en måde, så det ikke forstyrrer barnets mulighed for at fordybe sig i måltidet. Børnene spiser i mindre grupper med nærværende voksne.

Ved frokostmåltidet dækkes bordet med, tallerkener, glas, knive, gafler, skeer, små kander og evt. pynt på bordet. Det er også vigtigt at der er en god belysning.

Maden anrettes af de madprofessionelle, så den ser appetitlig ud for børnene. Maden anrettes på fade eller i skåle, så barnet kan overskue valgmulighederne af f.eks. pålæg, kød og grønt, ris, kartofler, kødsovs mv anrettes i skåle, så børnene selv kan øse op. I menuplanlægningen tages der højde for, at alle måltider er mulighed for at barnets kan spise mad med forskellig konsistens, smag og farve for at understøtte barnets sansemotoriske oplevelse.

### Det pædagogiske måltid set ud fra et børneperspektiv:

Måltidet er en vigtig pædagogisk aktivitet, derfor koncentrerer personalets opmærksomhed sig om måltidet, ligesom rolle og arbejdsfordelingen er aftalt på forhånd.

Personalets kommunikation indbyrdes og med børnene foregår roligt og uden unødigt støj.

Det er vigtigt, at der afsættes den nødvendige tid til forberedelse, gennemførelse og afslutning af måltidet, så børnene får tid til at fordybe sig i smag, konsistens, råvarer, og fællesskab.

Børnene skal opleve at måltidet ikke kun handler om at blive mæt, men også er et forum hvor barnet bliver medinddraget og får medindflydelse, derfor er det vigtigt at personalet er opmærksomme på – og griber den dialog der foregår børnene imellem

Vi ved at børn spejler sig i hinanden og i de voksne, derfor skal vi både se børnene og os selv som rollemodeller til inspiration for de andre børn og voksne. Personalet deltager i måltidet og spiser et pædagogisk måltid sammen med børnene. Personalet kan evt. spise egne madpakker i pausen.

### Det inkluderende fællesskab ved måltiderne:

Alle børn lærer og udvikler sig i mødet med en velfunderet pædagogisk faglighed. Dette skal tænkes ind når det pædagogiske personale planlægger det pædagogiske måltid – det kan f.eks. være i forhold til, hvor børnene sidder og ved hvilke borde. Inden måltidet har personalet aftalt børnenes placering, således at denne placering understøtter kendskabet og den pædagogiske praksis omkring alle børn.

Hvis et barn har behov for særlig støtte under måltiderne, er det vigtigt at disse oplysninger videregives når barnet overflyttes fra vuggestue til børnehave.

For at vise børnene betydningen af at gøre noget for fællesskabet, deltager de i de praktiske ting omkring måltidet. Der hvor det er muligt er børnene med til at dække vognene med tallerkener, glas, bestik og andet til brug for borddækningen,

Under måltidet sikrer det pædagogiske personale, at alle børn får mulighed for at bidrage til fællesskabet i dialogen og med praktiske gøremål, som f.eks. at række ting til hinanden, hjælpe med at øse op m.v. Der arbejdes med selvhjulpenhed i alle aspekter og børnene får mulighed for at udvikle fin- og grov motoriske færdigheder

### Drikkevarer til børnene:

Vi serverer mælk eller vand til børnene. Børn under 1. år tilbydes modermælkserstatning. Børn der af helbredsmæssige årsager ikke tåler mælk, kan evt. tilbydes alternative mælkeprodukter. Dette kræver dog at der foreligger en særlig lægeerklæring fra en børnelæge.





### Sukker i institutionerne:

Måltiderne i Klynge C indeholder få mængder af tilsat sukker. Generelt får børnene i klynge C serveret sukker som et krydderi i madlavningen – der er dog enkelte undtagelser f.eks. får bh-børnene kanel sukker på risengrøden og saft på varme sommerdage.

### Fejring af institutionens og børnenes mærkedage – traditioner og kultur

Fødevarestyrelsen anbefaler som udgangspunkt at børns indtag af søde sager begrænses meget. Derfor bestræber vi os på at børnene så vidt muligt kun får søde sager ved særlige lejligheder – det kan være i forbindelse med traditioner - fx at bage pebernødder til jul – holde fastelavn o. lign.

Vi opfordrer til, at vuggestuebørnene ikke får søde sager med ved fejringen af deres fødselsdage og at børnehavebørnene også kun har en ting med. Dette gælder også når børnene er inviteret hjem til fødselsdage. Børnene må ikke få slikposer med hjem fra fødselsdage.

De enkelte institutioner beskriver med udgangspunkt i Mad og Måltidspolitikken, hvordan børnenes fødselsdage fejres og traditioner holdes i hævd.

Ved alle tre køkkener kan de madprofessionelle lave en inspirationsvæg til forældrene med sunde forslag til, hvad man kan dele ud ved fødselsdage.

### Samarbejdet mellem køkkenerne og stuerne:

Hverken den mad der bliver produceret i vores køkkener eller de aktiviteter, der foregår på stuerne omkring måltidet, kan stå alene. Derfor er det vigtigt at der er et tæt samarbejde mellem de madprofessionelle og det pædagogiske personale.

Institutionerne kan vælge at nedsætte arbejdsgruppe for at understøtte samarbejdet og måltidet

I løbet af året kan der arbejdes med forskellige måltidstemaer. Det kan ex. være bål mad – Fra jord til bord – Matematisk opmærksomhed (former, farver, mængder) – eller mad fra andre lande.

Da vores køkkener er produktionskøkkener, begrænses børnenes deltagelse i en egentlig madproduktion.

### Måltidets sammensætning – sundt og nærende – økologisk og klimavenligt:

I alle køkkener er der fagprofessionelt personale ansat, der sikrer at den mad der bliver serveret i institutionerne, er af en høj kvalitet og ernæringsrigtigt sammensat. Vi har Guldmærket inden for økologi, det vil sige at mellem 90% og 100% af vores indkøb er økologiske. Vi affaldssorterer, vi mindsker madspild og vi køber bæredygtigt og klimarigtigt ind.

Ligesom vi overholder de anbefalinger Fødevarestyrelsen kommer med, overholder vi også de retningslinjer Børne- og Ungdomsudvalget i Københavns Kommune har besluttet er gældende for daginstitutioner med madordning.

### Evaluering og kommunikation:

Klynge C's årstidsbestemte menuplaner, oversigter over økologiprocenter og billeder af maden kan ses på Aula og ved indgange til husene.

Mad og måltidspolitikken tages op i forældrerådet 1 gang hvert 2 år i lige år.

Bestyrelsen evaluerer og vedtager Mad og Måltidspolitikken hvert andet år

*Klynge C Mad og Måltidspolitik er udarbejdet med input fra en arbejdsgruppe bestående af repræsentanter fra forældrene, de madprofessionelle fra køkkenerne, samt repræsentanter fra det pædagogiske personale i klyngen*

Marts 2019

Vedtaget i bestyrelsen den 14. maj 2019  
 Revideret og vedtaget i bestyrelsen i 2022

