

Indhold

Forord	2
Visioner for måltiderne	2
Målsætninger for sunde vaner	2
Økologi	2
Køkkenet	3
Kost og kultur	3
Maddannelse som pædagogisk aktivitet	3
Anbefalinger om mælk	3
Sukker	3
Fødselsdage	4
Vand og drikkeudne i børnehaven	4
Vand i vuggestuen	4
Forældrepartnerskab	4
Dagsrytme:	5
Specielkost	5
Hygiejne	5



Forord

Da børn tilbringer en stor del af deres tid i dagtilbuddet, betyder det at de skal have dækket ca. 70% af deres energiindtag hér. Derfor har vi valgt at udarbejde en kostpolitik, der særligt kendetegner Fogedgården, med bevidsthed om, at kosten har afgørende betydning for børns trivsel, helbred og udvikling. Fogedgården arbejder med alle læreplanstemaerne, og har derudover en profil med ekstra fokus på natur, udeliv og science. Vi er miljøbevidste og arbejder bl.a. med temaer som madspild, økologi, bæredygtighed og storindkøb.

Visioner for måltiderne

Fogedgården sigter mod Køge Kommunes værdisæt og vision som tager udgangspunkt i, at børn skal have en god start på livet med udvikling af sunde vaner, kost, maddannelse, demokratisk læring, motoriske udfoldelsesmuligheder, leg og bevægelse

- Gode vaner skal opbygges i en tidlig alder
- Vi tilbyder alle børn sunde, varierede og nærende måltider.
- Vi følger fødevarestyrelsens anbefalinger for måltiderne i dagtilbud.
- Vi er økologiske og går ind for bæredygtighed.

Målsætninger for sunde vaner.

- Vi vil gennem sunde vaner, give alle børn de bedste muligheder for at udvikle sig optimalt i forhold til motorik, social, personlige og kognitive udvikling.
- Vi vil gennem måltidet give børn 'madmod' og madglæde ved at servere forskelligartet mad.
- Vi vil give børn erfaringer med sund kost og at børn reflekterer over egen sundhed i forhold til livskvalitet.
- Vi vil gå i dialog med forældre om barnets sundhed, trivsel, og udvikling.
- At fremme børns lyst til selv at tage ansvar for det sunde valg
- At måltidet giver anledning til et godt socialt samvær og fællesskab

Økologi

Produktionskøkkenet i Fogedgården hører under økologilovens "Bekendtgørelse om økologisk storkøkkendrift" nr. 416 af 3. maj 2011. Heri skal storkøkkendrift forstås som et institutionskøkken, hvor tilberedning af fødevarer foregår på det sted, hvor der serveres mad til børnene.

Køge Kommune prioriterer økologi i alle dagtilbud med et produktionskøkken. I Fogedgårdens køkken er hovedparten af fødevarerne/råvarer økologiske.

Det Økologiske Spisemærke findes i Guld, Sølv, Bronze, hvor Fogedgården har modtaget Sølvmærket med en økologiprocent på mellem 60-90 %.

Køkkenet

Køkkenet er bemannet med en faguddannet køkkenansvarlig, som sikrer dagligt at give børnene nogle gode, sunde og varierede madoplevelser. Den køkkenansvarlige laver mad til begge afdelinger i køkkenet i afdeling Fogedgården. Maden transporteres til Vestergården i varmekasser.

Der lægges stor vægt på kvalitet, smagsoplevelser og forskelligartet mad. Køkkenlederen dækker børnenes energibehov for proteiner og kulhydrater. Vi anvender årstidens frugt og grønt.

Kost og kultur

Kost til andre kulturer består i anvendelse/udelukkelse af fødevarer med henblik på at tilgodese kostregler inden for den enkelte families religiøse overbevisning eller kulturelle tradition.

I Køge Kommune er det besluttet, at der ikke serveres halalslagtet kød. Der vil altid tages hensyn eller findes på alternativer.

Maddannelse som pædagogisk aktivitet

I Fogedgården arbejder vi med at fremme maddannelse i den daglige pædagogiske praksis, ved at inddrage børnene i forskellige aktiviteter eller temaer med fokus på udvikling af sanser, følelser, sprog, måder at udtrykke sig på, færdigheder og selvhjulpenhed. Børnene inddrages fx i borddækning, afrydning, kørsel af rullebordet ud i køkkenet, smøre madpakker til turtasken, selv smøre egne madder, at børnene øver sig i at hælde op osv. Her udvikles sanser, følelser, sprog, måder at udtrykke sig på kommer i spil.

Anbefalinger om mælk

I Fogedgården følger vi Fødevarestyrelsens anbefalinger vedr. mælk.

Børn under 1 år må ikke få komælk i drikkeform og tilbydes vand til måltider.

Børn fra 1-2 år tilbydes letmælk

Børn fra 3-6 år tilbydes minimælk eller skummetmælk

Vi serverer mælk til de børn der spiser morgenmad i institutionen. Derudover får børnene tilbudt mælk til frokost eller eftermiddagsmad. Vand tilbydes hele dagen.

Sukker

Ifølge Fødevarestyrelsen for 6 ud af 10 børn for meget sukker, og det anbefales at nedsætte sukermængden for børn.

Der er indført nul-sukker politik i Fogedgården. Derfor vil der fx ikke være strøsuksker til morgenmad. Sukker bliver kun brugt som et krydderi i produktionen af mad til børnene. Fx hjemmelavet marmelade. Ved traditioner og når højtider fejres, kan der være anvendt sukker i ex. fastelavnsboller, ved bedsteforældredag, sommerfest, ved juletid eller lign.

Fødselsdage.

I institutionen

Hvis man har lyst til at dele noget ud i anledning af barnets fødselsdag, er i hjertelig velkommen til at gøre dette. Dog er I nødt til at overholde Fogedgårdens regel om nul-sukker, derfor er det ikke tilladt at medbringe følgende: Kage, is, müslibar, kiks, mælkesnitter, slik, bagerens kagemand/theboller mm.

Vi anbefaler at det overvejende er frugt og boller der serveres til en fødselsdag.

Hjemmefødselsdage

Hvis man har lyst til at invitere stuen til fødselsdag hjemme, er i velkommen til det. I skal lave en aftale med stuens personale, hvis det drejer sig om at der serveres mad. Her gælder samme regler for nul-sukker som hvis fødselsdagen holdes i institutionen.

Vand og drikkedunke i børnehaven

Alle børn skal have let adgang til friskt, koldt og rigeligt drikkevand. Det pædagogiske personale er meget opmærksomme på børnenes signaler for tørst også mellem måltiderne.

Alle børn i børnehaven skal medbringe egen drikkedunk, med navn på

Der må kun være vand i drikkedunken. Derfor må I ikke give jeres børn søde drikke som juice, kakao, sodavand, saftvand eller smoothies med i drikkedunken.

Drikkedunken samler bakterier og for at holde en god hygiejne, skal I tage den med hjem hver dag så den kan blive skoldet og rengjort til næste dag.

Vand i vuggestuen

Læringen i vuggestuen handler mest om selvhjulpenhed. At barnet lærer at hælde op, holde en kop og drikke vand af en kop. Når det pædagogiske personale sætter ord på barnets læring, siger den voksne fx "Du vil gerne hælde vand i din kop" og barnet hjælpes til selv at holde i hanken og øver sig i at hælde op og mens den voksne ex. styrer kanden.

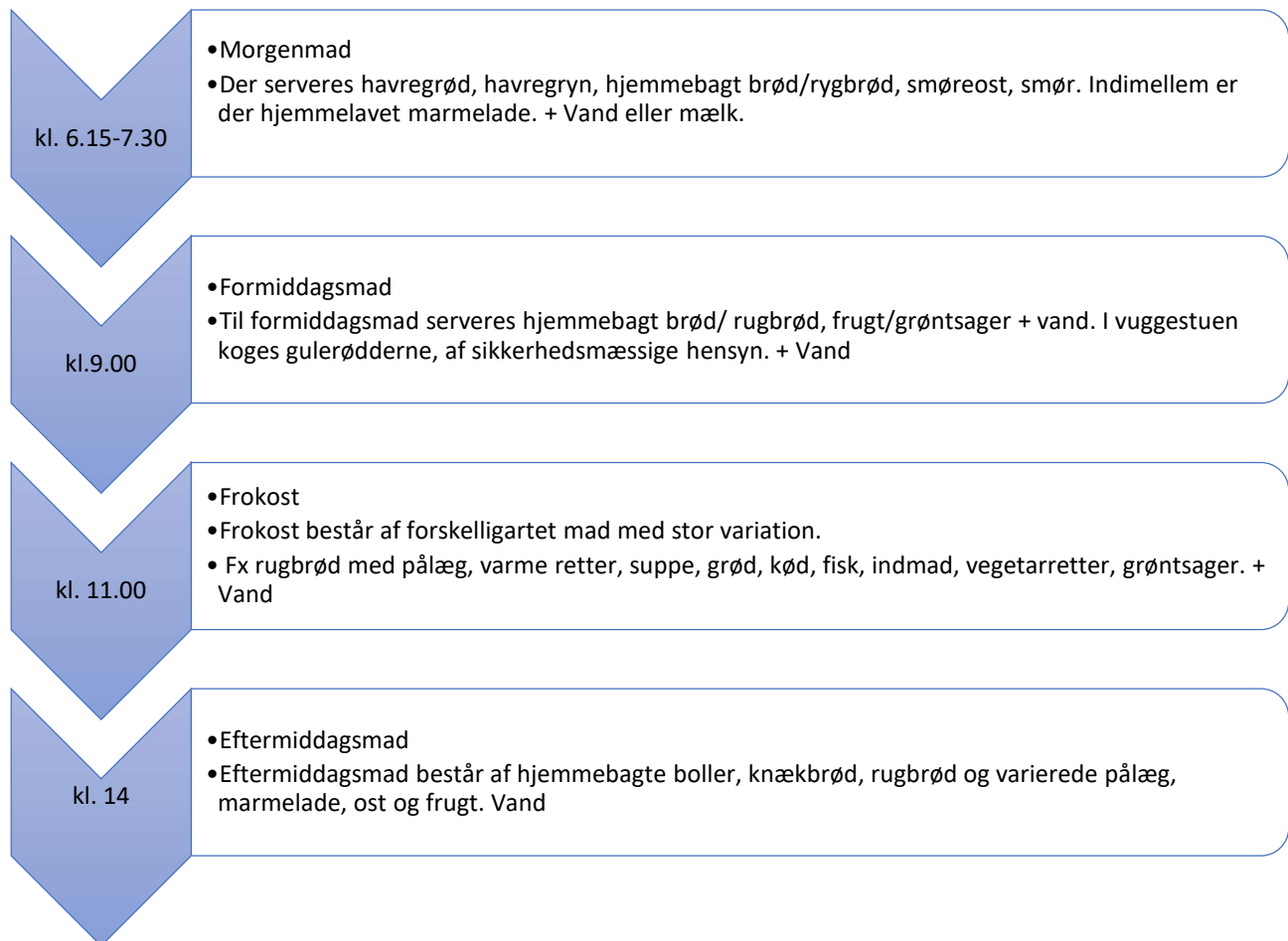
Forældrepartnerskab.

Forældre med børn i børnehaven skal medbringe et stykke frugt pr. barn hver dag. Frugten lægges i en fælles kurv i køkkenet. Dette deles ud til børnene i børnehaven.

I fællesrummet ved køkkenet og på Aula, hænger en kostplan gældende for 1 uge ad gangen.

Hvert 2. år er der valg til madordning. Dette får I information om i god tid.

Dagsrytme:



Specielkost

Hvis et barn skal fritages fra det sunde frokostmåltid pga. allergi, overfølsomhed eller anden sygdom, kræver det en lægefaglig vurdering som forældre skal medbringe. Lægeerklæring gives til ledelsen og køkkenlederen hvis der ønskes specialkost.

Ingen må medbringe eget mad til barnet, medmindre det er aftalt med dagtilbudsleder eller køkkenleder.

Hygiejne

Fogedgården arbejder med hygiejnerutiner, som er bevidst tilrettelagt og godt indarbejdet, for at sikre at forebygge spredning af smitte.

Mål for hygiejne er at børn og voksne følger anbefalingerne fra Sundhedsstyrelsens "HYGIEGNE I DAGINSTITUTIONER" om forebyggelse og sundhedsfremme for børn inden for hygiejne, miljø og sikkerhed.