

## Kostpolitik i Børnehuset Stribonittens Vuggestue.

Pr. 1.3.2013 opstarter vi madordning til vuggestuebørnene.



### *Dagens måltider skal:*

- Dække minimum 45 % - 70% af barnets daglige energibehov.
- Være båret af lysten til at spise alsidig sund mad der smager godt.
- Være en oplevelse hvor alle sanser og motoriske færdigheder stimuleres, bruges og udvikles.
- Give positivt og tæt samvær omkring maden mellem børn og voksne.
- Give børnene en oplevelse af at være en del af et fællesskab og udvikle selvværdsfølelsen gennem deltagelse i aktiviteter omkring madtilberedning, servering og spisning.

Kostpolitikken tager udgangspunkt i fødevarer styrelsens anbefalinger for vuggestue børn, i pjecen "anbefalinger for et frokostmåltids ernæringsmæssige kvalitet til børn i daginstitutioner". Vi har samtidig fået råd og vejledning af økonoma Bente Skov Petersen.

Vi forsøger fortrinsvis at sørge for at alle basis råvarer, så som korn, mel, mejerivarer, vil være økologiske og da Børnehuset har sukkerfattig fødselsdag kostpolitik for børnehavebørn, vil det også gøres sig gældende for vuggestuebørnene.

Forplejningen i løbet af en dag består af 1 frokostmåltid, samt 2 mellemmåltider og morgenmad til dem der står tidligt op☺

Vi forventer at servere 3-4 varme frokost måltider og 1-2 smørbrødsdage med eventuelt lidt lunt on the side om ugen.

Frokosten tilberedes og serveres mellem 10.30 og 11.00 af uddannet køkkenleder og af pædagogiske årsager spiser personalet en symbolsk portion mad sammen med børnene.

Når det er muligt deltager børnene aktivt i madlavning, borddækning afhentning af maden samt ca. 1 gang om måneden til smør selv dag.

De personaler der i køkkenleders fraværd skal tilberede mad til vuggestuebørnene har selvfølgelig hygiejne certifikat.

### **Udarbejdet af**

Birthe Rasmussen Køkkenleder og Helle Hinnerup Leder

Pr. 1.3. 2013 er Birte ansat som køkkenleder til primært at lave mad til vuggestue børnene, derfor vil det fortsat være det pædagogiske personale der står for mellemmåltider til børnehavebørnene. Der arbejdes med en løsning hvor disse 2 måltider også tilberedes af køkkenleder.

Godkendt af bestyrelsen d. 6.3.2013