

## Indledning

### **Hvorfor have en madordning?**

I skolens værdigrundlag er der defineret fire opgaver, som skolen skal løse. Madordningen bidrager til at løse to af dem, nemlig at eleverne skal opdrages til fællesskab og hensynsfuldhed, og at skolen og hjemmet støtter hinanden i, at give eleverne sunde livsvaner.

En madordning skaber et rum af fællesskab. Det fælles måltid giver på den måde en særlig mulighed for at opdrage eleverne til fællesskab og hensynsfuldhed. Derudover giver børnene mulighed for at smage og udfordrer deres smagsløg og være opmærksomme på andres behov.

Madordningen skal sikre, at alle elever får tilbudt sund kost mens de er i skole og kan også bidrage til at eleverne får en mere varieret kost, da en madordning kan hjælpe elever med at spise mere varieret.

### **Pædagogisk brug af frokostmåltidet**

Det er hensigten, at eleverne skal erfare betydningen af, at vælge sundt i forbindelse med mad og måltider.

Det er hensigten, at madordningen skal have et samlende formål, hvor klassens identitet udvikles, hvor der er ro og tid til at spise.

Det er ikke et primært formål, at måltidet skal anvendes til at træne eleverne i gode manerer, da denne opgave ligger hos forældrene, men det er en række fælles normer for måltiderne. Herunder at alle opfordres til at smage på maden, og at man viser pli og ordentlig opførsel ved måltiderne.

Voksne er sammen med eleverne under måltidet og deltager i måltidet, da det er forudsætningen for at nå de pædagogiske mål.

### **Hvordan arbejder vi pædagogisk med måltiderne?**

I alle tre afdelinger har alle elever på skift forskellige tjanser i forbindelse med frokostmåltidet. Dette er med til at sikre, at alle elever forstår, at et måltid kræver at vi hjælper hinanden og at vi er fælles om at få måltidet udført og afviklet rart og behageligt, og indenfor den afsatte tid.

Afdeling 1, fx: Eleverne hjælper med at hente maden i køkkenet og dække bord i klassen, for at støtte op omkring vores værdier om fællesskab og medejerskab hos eleverne.

Afdeling 2, fx: Eleverne sætter selv brugt service i opvaskemaskine og tømmer den igen, for at støtte op om vores værdier omkring forpligtende fællesskab - vi er gensidigt forpligtet på, at alle udfører den tjans de har.

Afdeling 3, fx: Eleverne er med til at afgøre hvor mange der er bordformænd ad gangen og i hvilken turnus. Dette er med til at støtte op om elevmedbestemmelse og demokratiske processer i klassen.

Forældre er også med til at samarbejde om de pædagogiske mål for formiddagsmåltidet. De bager boller fordi det støtter op omkring skolens værdisæt omkring fællesskab **og** sund kost.

## Mål og retningslinjer for maden

Maden der serveres til alle tre måltider i skoledagen, skal følge Fødevarestyrelsens anbefalinger for sund og god skolemad til børn når madordningen udfolder sig i praksis.

Alle elever på skolen er med i ordningen. For de elever, der af lægelige grunde, har behov for en særlig kost, findes der i dialog med forældre, individuelle løsninger.

Der skal altid være mulighed for at spise sig mæt. Det kan være i brød, kartofler, ris, pasta eller grønsager. Ud fra et sundheds- og bæredygtighedsprincip er det hensigten, at maden så vidt økonomisk og praktisk muligt skal være økologisk og gerne hvad årstiderne giver af muligheder. Dette er ligeledes med til at give variation i hvad eleverne præsenteres for af frugt og grønt. Det prioriteres først og fremmest, at mælk, æg, frugt og grønsager er økologisk.

Derudover tilstræber personalet, at variere den varme mad så meget som muligt. Den varme mad kan varieres på fx ingredienser, opskrifter og oprindelsesland. Det tilstræbes ligeledes at både den varme og den kolde mad serveres så appetitligt og indbydende som muligt.

Elever kan altid henvende sig i køkkenet og bede om mere brød, og nogle former for pålæg.

Vi følger følgende retningslinjer for madens sammensætning:

- Frugt og grønt udgør mindst 1/3 af de samlede måltider.
- Grønt kan være rensset og utilberedt, eller som råkost/salat. Det tilbydes dagligt.
- Frugt tilbydes dagligt i dagens sidste måltid.
- Bagte eller kogte kartofler frem for ris og pasta til mindst 2 ud af 5 varme måltider.
- Fisk tilbydes mindst til 1 ud af 5 retter. Varme, eller kolde.
- Brød til frokost er altid med fuldkorn.
- Vegetarisk alternativ til kød og kødpålæg

Hvad angår sukker, følges skolens regler på dette punkt.

## Kostråd for skolebørn

Vi følger fødevarerstyrelsens anbefalinger for skolemad, som støtter op omkring et sundt og godt måltid. Til kvalitetssikring af dette er der lavet et separat arbejdsredskab i form af en måltidspolitik / kosthåndbog til køkkenmedarbejderne. Dette er under udarbejdelse.

Det forventes at hvis man har spørgsmål eller overvejelser hvad angår måltidet/madordningen, at man som forældre drøfter dette med køkkenleder, eller skolens leder og orienterer sig i beskrivelsen af madordningen.

## Vores ugentlige overordnede kostplan

På baggrund af ovenstående ernæringsanbefalinger, har vi udarbejdet følgende overordnede kostplan:

Børns energibehov opfyldes bedst ved at tilbyde måltider jævnt over hele dagen. Måltiderne er derfor fordelt således:

Fx 1 x rugbrød

Fx 4 x varm måltid

Madplan bliver lagt op på forældre- og elevintra hver uge.

Vi tilbyder følgende måltider:

- Formiddagsmad: kl.9.45, består af hjemmebagte grove boller og vand/te
- Frokost: kl. 11.45. Der er udarbejdes en ugentlig madplan
- Eftermiddagsmad: kl. 14.15. Består af brød og frugt/grønsager

## Retningslinjer for det gode måltid

- Børnene kender til god håndhygiejne og vasker hænder inden hvert måltid
- Børnene er inddraget ud fra vores pædagogiske overvejelser i måltidernes forberedelse, gennemførelse og oprydning
- Vi servere i glasskåle og på fade, så børnene kan se madens indhold og farve
- Maden fordeles på bordene i små grupper
- Børnene øser selv op eller smør selv maden, med anvisninger om god hygiejne
- Maden er sammensat, så der er et tilbud til alle
- Vi lader alle børn spise i eget tempo og vælger selv rækkefølge
- Formiddagsmad / drikke foregår udenfor. Vi går samlet ud og alle tilbydes et måltid
- Vi sidder sammen under hele frokostmåltidet.
- Eftermiddagsmaden foregår udenfor. Børnene kommer efter behov og forsyner sig.

## Ansvar, samarbejde og særlige hensyn

Forældre og skole samarbejder om ansvaret for at børnene tilbydes sund mad i skolen. Det gør vi ved at forældrene til skolens børn tilbyder formiddagsmad i form af boller bagt efter skolens anbefalinger der er valgt ud fra Fødevarestyrelsens anbefalinger.

Skolen kan i enkelte tilfælde vise særlige hensyn og undtagelsesvis tillade mad hjemmefra til frokost. Dette kan være ved fx allergi eller anden medicinsk årsag. Skolen stiller altid krav om lægeerklæring ved disse tilfælde, og det tillades udelukkende efter samtale med ledelsen.

Elever der er vegetarer, eller af religiøse årsager ikke spiser kød tilgodeses altid i madplanen med et alternativ.

Madordningen er synlig og der er udarbejdet en separat og mere detaljeret måltidspolitik til køkkenpersonalet, der følger fødevarestyrelsens anbefalinger for skolemad, samt støtter op omkring det pædagogiske brug af måltider på skolen og på ture. Derudover efter- og videreuddannede køkkenpersonalet løbende i kost og ernæring. Afvigelser fra den normale madplan kan afviges fra ved ferie eller sygdom i køkkenpersonalet.

## Slik, fødselsdage og fest

Fødselsdage og fester foregår uden for skolens tid og er dermed forældrenes ansvar. Til fejring i klassen må medbringes en kage der følger skolens retningslinjer på dette punkt. Fester i skoletiden, fx julefrokost følger ovenstående vejledninger, dog med enkelte afvigelser i forbindelse med skoletraditioner. Fx bager vi fastelavnsboller til alle ved fastelavn.

## Udarbejdelse af beskrivelsen af skolens madordning

Det skriftlige dokument af skolens madordning er udarbejdet af et udvalg hvori skolens bestyrelse og ledelse er repræsenteret.

Gennemlæst og godkendt på bestyrelsesmøde d. 9.12.2016