

Skabelon til handleplan for mad og måltider

Center/afdeling	Hjerm Landsbyordning
Dato for udarbejdelse	07.01.19
Udarbejdet af	Ledelse, MED-udvalg, bestyrelse samt personale
Formål med handleplanen	At fremme en sundere hverdag for børnene i Hjerm Landsbyordning.
Målgruppe	Alle med tilknytning til Hjerm Landsbyordning.
Sund mad for alle (Find inspiration i strategien og guiden)	<p><u>Skolen:</u></p> <p><i>Indsatsområde:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Skolen har en frugtordning på skolen, som sikrer at alle elever i skoletiden får mindst et stykke frugt. • Rundt i klasserne opfordrer vi til, at eleverne medbringer en drikkedunk, så indtagelse af vand kan foregå i skoletidens pauser. • Alle elever har mulighed for at bestille mælk vha. Arla. <p><i>Handlinger:</i></p> <p>I begge teams vil emnet ”Sund mad for alle” indgå i deres 3-årige årshjul for faget Natur og teknologifaget, hvor vi netop arbejder med de 10 kostråd. Vi har hængt den flotte plakat op med tips til madpakken på skolens område, som inspiration til eleverne.</p> <p><i>Ansvarlige:</i></p> <p>Natur- og teknologilærerne og ledelsen kan hente inspiration til undervisningen på hjemmesiden www.styrpåsundheden.dk til alle aldersgrupper.</p> <p><u>Børnehaven:</u></p> <p><i>Indsatsområde:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vi vil tage udgangspunkt i at introducere børn og forældre, for ”madpakkehånden” <p><i>Handlinger:</i></p> <p>Vi vil lave en månedlig maddag med årstidens råvarer.</p> <p>Vi vil introducere vores kostpolitik (Madpakkehånden) til et møde, for kommende forældre.</p>

	<p><i>Ansvarlig:</i> Personalet i børnehaven og ledelsen.</p> <p><u>Vuggestuen:</u></p> <p><i>Indsatsområde:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Ud fra de 10 kostråd og med fokus på madens kvalitet, vil vi finde frem til, hvad sund mad skal indeholde til børnene. <p><i>Handling:</i> I vuggestuen vil vi holde et møde med den køkkenansvarlige, hvor vi drøfter og når frem til fælles forståelse desangående. I dagplejen vil vi tage udgangspunkt i de 10 kostråd.</p> <p><i>Ansvarlig:</i> Pædagog i vuggestuen, dagplejerne og ledelsen.</p>
<p>Måltidet er mere end bare mad (Find inspiration i strategien og guiden)</p>	<p><u>Skolen:</u></p> <p><i>Indsatsområde:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Alle elever har mulighed for at få deres madpakke i køleskabet.• Alle elever har min. 20 til at spise deres madpakken i en god atmosfære.• Alle klasser har en duks, som hver dag tørre bordene af efter spisningen.• Alle klasser har en vandhane i klasseværelset med kold vand. Ligeledes har man desuden en vandautomat i aulaen på mellemtrinet. <p><i>Handling:</i> I begge teams har vi spisevagter, som går rundt og er med til at skabe en god atmosfære under selve spisningen. I madkundskab skal eleverne arbejde med at omsætte kostanbefalinger i forhold til madlavning og måltidssammensætninger ud fra forskellige sundhedsmæssige hensyn.</p> <p><i>Ansvarlig:</i> Spisevagten og madkundskabslærerne</p>

Børnehaven:*Indsatsområde:*

- Vi tilstræber at der skabes ro og hygge omkring måltidet. Den voksne sidder sammen med børnene ved bordet.

Handling:

Vi vil have måltidet som en pædagogisk aktivitet. Børnene vasker hænder inden måltidet, hjælper med borddækning og siger værsgo. Den voksne skaber ro under måltidet, sådan at der snakkes stille og roligt. Vi afsætter 30 min. til måltidet.

Ansvarlig:

Personalet i børnehaven samt ledelsen.

Vuggestuen og dagplejen:*Indsatsområde:*

- Vi er bevidste om, at hvert barn ved bordet indgår i et socialt fællesskab, der er af særdeles stor betydning.
- Vi vil skærpe fokus på den gode stemning og prioritere den nære relation mellem barn og voksen.

Handling:

Vi fortsætter med faste pladser ved små borde og den samme voksen og de samme børn gennem længere tid. Vi snakker med børnene ud fra deres behov og udviklingstrin omkring den mad vi spiser, og hvad der ellers optager børnene.

Ansvarlig:

Personalet i vuggestuen, dagplejen samt ledelsen.

<p>Borgernes medbestemmelse (Find inspiration i strategien og guiden)</p>	<p><u>Skolen:</u></p> <p><i>Indsatsområde:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Alle elever har mulighed for at få deres madpakke i køleskabet.• Alle elever har min. 20 til, at spise deres madpakke i en god atmosfære.• Alle klasser har en duks, som hver dag tørre bordene af efter spisningen.• Alle klasser har en vandhane i klasseværelset med kold vand. Ligeledes har man desuden en vandautomat i aulaen på mellemtrinet. <p><i>Handling:</i> I begge teams har vi spisevagter, som går rundt og er med til at skabe en god atmosfære under selve spisningen. I madkundskab skal eleverne arbejde med at omsætte kostenbefalinger i forhold til madlavning og måltidssammensætninger ud fra forskellige sundhedsmæssige hensyn.</p> <p><i>Ansvarlige:</i> Spisevagten og madkundskabslærerne</p> <p><u>Børnehaven:</u></p> <p><i>Indsatsområde:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Vi vil lære børnene, hvad et hyggeligt måltid består af: <p><i>Handling:</i> Vi har sat en ramme på 30 min. til frokost. Vi sørger for at starte i god tid og opfordrer de børn der har brug for længst tid til at få spist, til at koncentrerer sig om maden. Børnene må selv bestemme i hvilken rækkefølge de spiser deres mad, fra madpakken. Vi strukturerer de børns madpakker, der har brug for overskuelighed. Vi ser det som et pædagogisk måltid, hvor børnene lærer gode bordmanerer, hvordan man snakker under et måltid, så det er rart at sidde sammen. At vi lige venter lidt med at gå fra bordet, til flere er færdige med at spise.</p> <p><i>Ansvarlig:</i> Personalet i børnehaven og ledelsen.</p>
---	--

	<p><u>Vuggestuen og dagplejen:</u></p> <p><i>Indsatsområde:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ud fra det enkelte barns udviklingstrin, lade barnet selv vælge ved bordet, øse op, smøre osv. <p><i>Handling:</i> I højere grad udvikle på det, vi gør i dag. Indkøb af små kander. Være opmærksom på at de nødvendige redskaber er med ind til bordet, så personalet ikke skal rejse hele tiden.</p> <p><i>Ansvarlig:</i> Vuggestuens personale, den køkkenansvarlige og dagplejerne samt ledelsen.</p>
<p>Hverdagens mange fester (Find inspiration i strategien og guiden)</p>	<p><u>Skolen:</u></p> <p><i>Indsatsområde:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Eleverne må medbringe 1 stykke slik eller 1 stykke kage ved fødselsdage pr. barn i klassen. • Skolen serverer kage ved specielle lejligheder f.eks. skolens fødselsdag eller åbning af legeplads osv. • I forbindelse med vores juleklippedag må hvert barn medbringe 1 stykke hjemmelavet konfekt, småkage eller kage til hver elev i klassen. <p><i>Handling:</i> Begge teams informerer forældrene om retningslinjerne for fødselsdage og juleklippedagens godter.</p> <p><i>Ansvarlige:</i> Forældrene, lærerne og skolens ledelse</p> <p><u>Børnehaven:</u></p> <p><i>Indsatsområde:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vi vil servere sunde sager til børnene. <p><i>Handling:</i> Vi vil følge vores fødselsdags politik.</p> <p><i>Ansvarlig:</i> Børnehavens personale og ledelsen.</p>

	<p><u>Vuggestuen og dagplejen:</u></p> <p><i>Indsatsområde:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Bevare og værne om den fine og sunde kultur, der allerede kører omkring børnenes fødselsdage.• I forhold til fester i løbet af året er vi opmærksomme på meget begrænset indtag af søde og usunde ting. <p><i>Handling:</i> Informere nye forældre om, hvad fødselsdags lækkerier er hos os. Lave sunde alternative sager til juleslik.</p> <p><i>Ansvarlig:</i> Vuggestuen og dagplejens personale, samt ledelsen.</p>
<p>Professionel tilgang (Find inspiration i strategien og guiden)</p>	<p><u>Skolen:</u></p> <p><i>Indsatsområde:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• I begge teams er der lavet et belønningssystem, som er med til at anerkende den gode opførsel under spisningen. <p><i>Handlinger:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Alle voksne er bevidste om at være en god rollemodel for eleverne i klassen med eleverne i forbindelsen med indtagelsen af sund mad. De opfordrer også gerne til indtagelse af vand i løbet af dagens pauser. <p><i>Ansvarlig:</i> Lærere og ledelse</p> <p><u>Børnehaven, vuggestuen og dagplejen:</u></p> <p><i>Indsatsområde:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Vi vil gerne have genetableret samarbejde med områdets sundhedsplejerske, med henblik på at sparre omkring de nyeste anbefalinger på sundhed og ernæring for dagpleje-, vuggestue- og børnehavebørn. <p><i>Handling:</i> Ledelsen kontakter sundhedsplejersken og aftaler møderne.</p>

	<i>Ansvarlig:</i> Personalet i dagplejen, vuggestuen og børnehaven samt ledelsen.
Kendskab til de valgte indsatsområder (Hvordan sikres det, at alle medarbejdere har kendskab til de udvalgte indsatsområdet? Hvem er ansvarlig?)	Handleplanen for "Mad og måltider" skal tages op hvert år på et møde. Det er ledelsen der er de ansvarlige.
Løbende fokus (Hvordan sikres løbende fokus og opfølgning på indsatsområderne? Hvem er ansvarlig?)	Indsatsområdet omkring mad og måltider, går igen på vores årshjul som et tilbagevendende tema. Ledelsen er ansvarlig.
Information (Hvem skal informeres om handleplanen)	Nyt personale og forældre.
Opfølgning (Dato for opfølgning af handleplanen, samt ansvarlig)	Opfølgning 1 gang årligt. Ledelsen er ansvarlig.

Januar 2019