

## **FFO Syvstjerne – Lillestjernen og Syvstjerneklubben Handleplan og politik for mad og måltider**

Følgende er FFO'ernes handleplan og politik for mad og måltider, der indgår i det pædagogiske arbejde. Der tages afsæt i Furesø Kommunes Mad og måltidstrategi og Syvstjerneklubbens kostpolitik af 2009. Den reviderede plan og politik er udarbejdet i samarbejde med personale og forældreråd.

**I FFO Lillestjernen** tilbydes børnene dagligt et lille eftermiddagsmåltid – en snack. Det er ikke at betragte som et reelt måltid. I det omfang forældrene vurderer, at barnet har brug for mere at spise, skal der medbringes en ekstra madpakke.

I ferier samt ved særlige lejligheder kan der indgå forskellige måltider og samvær omkring mad. Fx til en fest eller en fælles frokost i en skoleferie.

I hverdagen arbejdes der også med mad som en del af det pædagogiske arbejde. Fx laves der en gang imellem mad over bål, eller mad kan indgå som relevant del af et tema.

**Økonomi:** Ud af driftsbudgettet afsættes et årligt beløb til eftermiddagsmad og aktiviteter, der indeholder mad og drikke. I 2015 77.000,-.

**I Syvstjerneklubben** tilbydes dagligt et lille måltid (dagens ret), der serveres og kan købes i klubbens cafe. 3. klassebørnene, der går i FFO1 tilbydes gratis dagens ret – alternativt et stykke hjemmebagt brød. De større børn i FFO2 har mulighed for at købe dagens ret samt et mindre udvalg af frugt, juice og brød. Dagens ret kan fx bestå af frugt og hjemmebagt brød, en sandwich, salat, suppe o.lign.

Også i klubben indgår madlavning over bål som en pædagogisk aktivitet.

I aftenklubben er der mulighed for at deltage i fællesspisning for et mindre beløb.

Ved overnatninger, kolonier og fester, indgår der også mad og drikke.

I begge afdelinger er der ansat en person, der er ansvarlig for indkøb, tilberedning og servering af eftermiddagsmad.

Det øvrige personale planlægger og tilbereder også mad i de forskellige pædagogiske kontekster.

**Økonomi:** Ud af driftsbudgettet afsættes et årligt beløb til eftermiddagsmad og cafedrift. Der er for FFO2 en egenbetaling på ml. 100 og 25%. Samlet driftsudgifter i 2015 ca. 30.000,-. I aftenklubben er egenbetalingen 100%.

### **Vi lægger vægt på:**

- at dagens ret og eftermiddagssnack er sundt og nærende
- at der er god afveksling, som både tilgodeser børneganer og samtidig kan udfordre og friste
- at maden så vidt muligt er lavet fra bunden af friske og økologiske råvarer
- at maden serveres indbydende og æstetisk
- at børnene på frivillig basis er inddraget i tilberedning, servering og ekspedition

- at stemning og omgangsform er nærværende, imødekomende og respektfuld
- at de sundeste varer prissættes billigst

#### **Pædagogisk vinkel:**

I begge afdelinger er det at spise sammen, også en mulighed for tæt voksenkontakt, nærvær og tryghed. Det er et arbejdsfællesskab, et oplevelsesrum for sanserne samt et uformelt læringsrum. Her indgår der fx dialog om råvarer, sundhed, vaner, hygiejne – også servicering og høflig adfærd inddrages i læringsrummet. For at udvide børnenes motivation for at prøve nyt, tilbydes der gerne smagsprøver.

#### **Andre aktiviteter hvor der indgår mad og drikke:**

I begge afdelinger indgår mad og drikke på forskellig vis ved arrangementer. I den forbindelse er vi meget bevidste om de vaner, traditioner og følelser, der er på spil, når mad og drikke indgår ved festlige lejligheder. Vi har ikke en nultolerance politik, men arbejder bevidst for, at også mad og snacks til festlige lejligheder ligger tæt op ad de til en hver tid gældende retningslinjer og anbefalinger. Ved arrangementer med forældredeltagelse er det forældrenes valg, hvad børnene må indtage.

#### **Vi lægger vægt på:**

- at mad og drikke ikke er det styrende i arrangementet
- at vi sjældent serverer sukkerholdige drikke
- at festlige lejligheder gerne må markeres med fx en dessert eller snacks i moderate mængder
- at vi altid tager stilling til måltidets formål, og at vi i vores planlægning og indkøb sunde sammensætninger og sunde alternativer

#### **Pædagogisk vinkel:**

Sociale arrangementer, fester og ture er en del af det pædagogiske arbejde. Heri kan også indgå besøg på restaurant, cafe eller forlystelsessteder. Her arbejder vi bl.a. med god adfærd samt til- og fravalg. Fx at der ikke drikkes sodavand eller spises dessert til et pizzamåltid.

Når vi laver mad over bål, indgår det som en værkstedsaktivitet, hvor børnene er aktive og deltagende. Også her er vi bevidste om både næringsindhold og mængder og giver samtidig plads til "det lille ekstra". I det omfang vi kan, dyrker vi selv grøntsager og krydderurter.

#### **Økologi, krav og ressourcer:**

I begge FFO'er følger vi Furesø Kommunes krav om økologiprocent. I disse bestræbelser arbejder vi med arbejdsgange og materiel, der kan understøtte en økologisk råvarebehandling. I begge FFO'er er det et bevidst valg at bruge ressourcer på køkken, cafe og eftermiddagsmad som en del af det pædagogiske tilbud. Dog er det en meget stor økonomisk post, som vi løbende vurderer og justerer.

#### **Vedtaget af skolebestyrelsen den 10. december 2015**

## **Tillæg til handleplan og politik for mad- og måltidspolitik**

### **Særlige behov og allergi:**

I FFO tilbydes et lille eftermiddagsmåltid. Det kan være alt fra frugt, hjemmebagt brød, suppe, koldskål eller en sandwich.

I klubben, FFO2, er vi så heldige at have en faguddannet medarbejder til at varetage opgaven. I FFO1 varetages opgaven af ufaglært personale. I ferierne og ved særlige arrangementer varetages opgaven af de pædagogiske medarbejdere.

Børn kan have mange forskellige behov i forbindelse med mad. Nogle børn skal have en hjælpende hånd til at huske at få spist og drukket – andre skal støttes i at vælge det, der er bedst for dem. I dialog mellem forældre, kontaktpædagoger og cafeansvarlig finder vi en god løsning for barnet.

Nogle børn har desværre allergi. Det er vigtigt, at børn, der lider af allergi, kan deltage og ikke skal føle sig unødigt anderledes.

Vi har desværre ikke mulighed for at mærke maden for allergener eller lave alternative retter på hele menuen. Det er ofte meget individuelt, hvad barnet har behov for, derfor finder vi individuelle løsninger sammen med forældrene. Det er vigtigt, at forældrene kontakter den køkkenansvarlige i klubben/Lillestjernen samt klassepædagog og får en snak om barnets behov. Det er forældrenes ansvar at levere en grundig information på skrift, evt. suppleret af lægelig information.

I samarbejde kan vi finde gode løsninger. Nogle forældre leverer fx. særligt brød, som barnet har i fryseren. I andre tilfælde kan vi justere i sammensætningen af dagens ret.

### **Skolekantineordningen**

For skolekantineordningen gælder det, at maden ikke er mærket for allergener. Hvis man som forældre ønsker oplysninger om ingredienser m.m., er man velkommen til at kontakte den ansvarlige køkkenmedarbejder for information. Forældre er altid velkomne til at kontakte den køkkenansvarlige med spørgsmål, ris og ros. Mail står på madplanerne.