

# Principper for madordningen i Børnehuset Hampeland

## gældende fra 1. januar 2026

Forældrerådet har det overordnede ansvar for madordningen og har i samarbejde med Børnehuset udarbejdet principperne herfor.

### **Uddelegering af ansvar:**

Forældrerådet i Børnehuset Hampeland har uddelegeret ansvaret for administration, regnskab og forældrebetaling til forvaltningen.

Forældrerådet har til institutionen (køkkenansvarlig og leder) overdraget ansvaret for, at maden lever op til Fødevarestyrelsens anbefalinger om sund mad for den gældende aldersgruppe, samt sikring og kontrol med Fødevarestyrelsens regler for hygiejne og køkkenkontrol.

### **Beskrivelse af madordningens principper:**

Madordning følger Sundhedsstyrelsens anbefalinger om sunde og nærende måltider af høj kvalitet, tager hensyn til børnenes ernæringsmæssige behov, og understøtter hermed deres trivsel og udvikling. Der vil være fokus på så vidt muligt at lave mad fra bunden.

### **Økologi og bæredygtighed:**

Vi sigter efter, at ca. 75 % af vores råvarer er økologiske.

Vi vil følge årstids- og sæsonaktuelle råvarer for at sikre friskhed og bæredygtighed.

### **Traditioner:**

Vi vil inddrage årets højtider og traditioner i måltiderne og hermed styrke fællesskabet og børnenes læring.

### **Pædagogik:**

Måltiderne skal understøtte den pædagogiske praksis i huset.

Vi følger de aktuelle temaer og årshjul, der er planlagt for året i huset.

Personalet tilbydes en pædagogisk mundfuld for at understøtte børnenes madmod.

### **Fleksibilitet ved særlige omstændigheder:**

Vi vil tilpasse måltiderne ved særlige omstændigheder i huset, herunder ferieperioder og arrangementer hen over året. Der vil være enkel opsætning og frokostindhold ved køkkenpersonalets ferie og fravær.

## **Madspild:**

Vi vil udnytte råvarerne fuldt ud og hermed minimere madspild.

## **Evaluering:**

Forældrerådet evaluerer ordningen løbende hen over året med fokus på kvalitet, tilfredshed og eventuelle justeringer. Status og evaluering af madordningen er et fast punkt på dagsordenen til forældrerådsmøder.

Sidst på året gennemfører forældrerådet en samlet evaluering af alle parametre, herunder grundprincipper for måltiderne, økonomi og pris.

## **Beskrivelse af måltiderne:**

Køkkenassistenten vil løbende udarbejde årstidsbestemte måltidsplaner.

Frokosten er hovedmåltidet, mens formiddags- og eftermiddagsmåltiderne er mindre måltider med fokus på at forlænge energien og stabilisere blodsukkeret gennem dagen.

Vi tilbyder altid varierede muligheder til kostrestriktioner for børn med sygdom, allergener og/eller religionsbestemte behov.

## **Frokosten:**

Måltidet veksler mellem varme retter og rugbrød med forskelligt pålæg, hvor der kan serveres en lun ting til, så børnene får en god og alsidig smagsoplevelse.

Når vi tager på tur, får børnene en madpakke med, som typisk består af rugbrød, grøntsager og lidt frugt – nemt og nærende til en dag i det fri.

Vi tilstræber at sammensætte en varieret frokostmenu, hvor der på skift indgår retter med fisk, kød og fjerkræ. Derudover tilbyder vi jævnlige vegetariske og veganske alternativer. Der er altid grøntsager som en naturlig del af måltidet, og vi har fokus på at præsentere maden på en indbydende og børnevenlig måde.

Brødet er som udgangspunkt fuldkornsprodukter. Vi vil tilbyde friskbagt brød, når det passer ind i hverdagen.

## **Formiddags- og eftermiddagsmad:**

**Frugt:** Der vil altid være frugt ved mindst ét af måltiderne.

**Grøntsager:** Serveres indimellem.

**Brød og/eller andet:** Der serveres en variation af brød og/eller andet til begge måltider.