

# Mad- og måltidspolitik for Madskolen på Tingbjerg Heldagsskole



Madskolen – Tingbjerg Heldagsskole

Skolesiden 2

2700 Brønshøj

Februar 2012

# Indhold

<b>FORMÅL</b> .....	<b>3</b>
<b>TILGÆNGELIGHED</b> .....	<b>3</b>
<b>MADSKOLEN</b> .....	<b>4</b>
Målet med elevernes deltagelse .....	4
Planlægning og indkøb .....	4
Produktionen.....	5
Hygiejne .....	6
Måltidet .....	7
<b>BETALING TIL MADORDNING</b> .....	<b>8</b>
<b>KOMMUNIKATION, EVALUERING OG VIDERE UDVIKLING</b> .....	<b>8</b>

## **Formål**

Formålet med denne mad- og måltidspolitik for Madskolen på Tingbjerg Heldagsskole er, at sikre at alle lærere, pædagoger, elever, forældre og køkkenpersonale arbejder i retning mod:

- at de måltider skolekantine tilbyder, er sunde, nærende og indbydende.
- at planlægningsprocessen, produktionen og selve måltidssituationen i kantinen giver børnene en større viden, lyst og nysgerrighed over for sund kost.
- at klasserne, fritidsdelen og klubben tænker sundhed og økologi når de planlægger arrangementer med mad og drikke.
- at forældre er sundhedsbeviste i deres valg af madpakker
- at undervisningen på Tingbjerg Heldagsskole er med til at eleverne får en større viden og bevidsthed omkring sund kost.

## **Tilgængelighed**

Mad- og måltidspolitikken er tilgængelig på skolens Intranet og på skolens hjemmeside.

## **Madskolen**

Tingbjerg Heldagsskole er en madskole med eget køkken hvor elever dagligt arbejder sammen med skolens køkkenpersonale. Madskolen er således også et omdrejningspunkt i skolens målrettede arbejde med at øge elevernes indlæring, trivsel, motivation og koncentration.

### ***Målet med elevernes deltagelse i køkkenet***

Når eleverne er i køkkenet er de 4 overordnede mål med deres deltagelse at:

- **Give kendskab til de forskellige fødevarergrupper**
  - Eleverne deltager aktivt i menuplanlægning, finder selv fødevarer fra lager/kølerum, samtaler under tilberedningen med det erfarne personale, samt medinddrages ved tilsmagning af maden.
- **Give kendskab til hygiejne**
  - Alle elever undervises i hygiejne og skal bestå en hygiejneprøve og under deres arbejde i køkkenet vejledes de desuden løbende af køkkenpersonalet i at omsætte den teoretiske viden til praksis.
- **Give kendskab til tilberedningsmetoder og servering**
  - Eleverne deltager i alle de arbejdsopgaver der er i køkkenet og får dermed en større viden omkring køkkenredskaber, arbejdsmetoder, forståelse for en opskrifts opbygning og anvendelse i forhold til mål, vægt samt svind. Desuden er målet, at oplære eleverne i præsentation af maden.
- **Give indblik i forventninger på en arbejdsplads**
  - Eleverne præsenteres for samarbejdets nødvendighed for at opnå et godt resultat, hvilket bl.a. indebærer mødedisciplin, respekt for andre, ansvar for eget arbejde og at have et pænt sprog.

### ***Planlægning og indkøb***

For at sikre at de måltider der bliver serveret på Tingbjerg Heldagsskole, er sunde, planlægges måltiderne med udgangspunkt i Fødevestyrelsens ernæringsanbefalinger for skolemad. Der arbejdes ud fra følgende principper:

- Grøntsager og/eller frugt indgår i hvert måltid med mindst 1/3 af portionen
- Fisk indgår mindst 1 gang om ugen
- Brød rigt på kostfibre indgår i mindst fire ud af fem retter med brød
- Kartofler indgår mindst 1 gang om ugen
- Magert kød indgår i mindst tre ud af fem retter med kød

- Pålæg tilbydes kun via komplette måltider
- Fedtfattige dressinger og sovs indgår i mindst tre ud af fem retter, hvor dressing og sovs tilbydes
- Kage og andre søde sager tilbydes kun i meget begrænsede mængder eller ved særlige lejligheder.

Her udover ønskes maden:

- Varieret ved at veksle mellem eks. :
  - Mandag: Suppe, salatbuffet, grød eller sandwich
  - Tirsdag: Vegetarisk
  - Onsdag: Kød
  - Torsdag: Fisk
  - Fredag: Buffet, smørrebrød m.m.
- Veksle mellem kendte og nye retter, samt kendte og nye ingredienser.
- Veksle mellem kogte og rå grøntsager

Det er køkkenlederens overordnede ansvar at sikre, at menuplanen planlægges ud fra ovenstående principper.

Køkkeneleverne involveres i menuplanlægningen ved at de forinden modtager undervisning af køkkenpersonalet. Herefter kommer de med forslag til retter og i samarbejde med køkkenpersonalet udfærdiges en menuplan, som opfylder skolens kostpolitik.

Indkøb af råvarer sker hos de leverandører, som Københavns Kommune har indgået indkøbsaftale med. Der indkøbes hovedsagelig friske råvarer. Frostvarer samt hel- og halvfabrikater begrænses. Så vidt det er arbejdsmæssigt muligt produceres måltiderne fra bunden.

I henhold til krav fra Københavns kommune indkøbes der fortrinsvis økologiske råvarer.

Der serveres ikke svinekød og alt kød er halalslagtet.

Elever som kan lægedokumentere allergi over for visse fødevarer kan få tilberedt specielkost i det omfang, der er ressourcer til det. Køkkenlederen skal kontaktes inden bestilling af månedsmenu.

## ***Produktionen***

Det er obligatorisk for alle elever i 4.-7. klasse at deltage i produktionen af mad til kantinen. Klasserne deles i mindre hold med max. 6 elever på hvert hold. Disse hold deltager i køkkenet i hver 1 uge (mandag-torsdag) om året.

Eleverne skal så vidt det er muligt prøve at arbejde i alle afdelinger i køkkenet. Eleverne bliver sat i gang ved kyndig vejledning fra køkkenpersonalet. Da det er produktion i større skala, vil

der ikke altid være tid til dybdegående forklaringer, og derfor bibeholdes faget hjemkundskab.

Hvis der er elever, som ikke kan indgå i køkkenordningen på lige fod med andre elever, sættes der pædagogiske timer af til at støtte op om eleven, eller eleven bortvises fra køkkenet.

Af sikkerhedsmæssige grunde er der visse arbejdsopgaver, som eleverne ikke må udføre og visse regler, som eleverne skal overholde for at kunne deltage i produktionen. Hvis eleverne ikke overholder disse regler, bortvises de fra køkkenet.

Eleverne møder kl. 8.00 i køkkenet og slutter kl. 14.45. Køkkeneleverne skal give telefonisk besked til køkkenet senest kl. 8.00, hvis de ikke kommer.

Eleverne deltager ligeledes i oprydningen og rengøringen af køkkenet sammen med køkkenpersonalet. Rengøringspersonale forestår færdig rengøring og desinfektion af køkkenet.

## ***Hygiejne***

Inden eleverne kommer i køkkenet modtager de hygiejneundervisning, hvor de mest elementære hygiejneregler gennemgås. Undervisningen afsluttes med en hygiejnetest, som skal bestå af eleven, for at man kan deltage i køkkenet.

Køkkenelevholdet skal omklæde til T-shirts, forklæder og træsko inden påbegyndelse af produktion.

Overordnet skal længere hår samles i en elastik, negle skal være rene og der må ikke bæres smykker i køkkenet. Eleverne må ligeledes ikke medbringe mobiltelefoner.

Desuden må elever/personale ikke deltage i køkkenet, hvis de er syge, har smitsomme sygdomme eller har større sår, som kan forårsage smitte af bakterier til maden. Ved mindre rifter kan plastichandsker anvendes. Eleverne er selv ansvarlige for, at gøre køkkenpersonalet opmærksom på sygdomme. Det er køkkenlederen, som beslutter, om det er forsvarligt at eleven deltager i produktionen.

Elever som bevidst overskrider køkkenets hygiejneregler bortvises fra køkkenet.

Alle spisende elever og voksne skal vaske hænder i deres klasseværelse inden de går ned i skolekantin for at spise.

## ***Måltidet***

Eleverne skal have kendskab til sunde kostvaner, hvilket indebærer madglæde samt forståelse for sammenhængen mellem sunde madvaner og læring/udvikling. Hermed øges chancen for et længere liv med bedre livskvalitet uanset socialt tilhørsforhold. Spisepausen bør være en rolig stund, hvor elever og lærere får en god oplevelse af maden.

Det fordrer at:

- skolen skaber rammerne for en madskole, hvor eleverne kan få serveret et sundt og nærende måltid.
- lærerne bliver bevidste om, at de i værtsrollen er rollemodeller for børnene mht. sundhed, mad og maddannelse.
- madskolen skal være omdrejningspunktet i skolens målrettede arbejde med at øge elevernes indlæring, trivsel, motivation og koncentration

Eleverne spiser i 2. hold af en halv time hver. 6.-9. klasse spiser i en lille cafe ved hjemkundskab, mens resten af eleverne spiser i kantinen ved køkkenet. De børn, som ikke er tilmeldt madordningen og som har madpakke med, spiser også denne i kantinen.

Fra 0.-6. klasse spiser lærere/pædagoger sammen med klasserne og sidder klassevis ved bordene. Fra 7.-9. klasse er der 1-2 voksne i cafe-området. Hver klasse er selv ansvarlige for at rydde af bordet efter spisning.

Maden serveres enten ved bordene eller ved buffeter i kantinen og køkkenet. Der må kun indtages vand og mælk i kantinen til frokost.

Alle som ønsker at spise madskolens frokosttilbud, skal spise den i kantinen eller cafeen og må ikke tage den med andre steder på skolen, med mindre man har en særaftale med køkkenet. Jakker og tasker må ikke medbringes i kantinen.

Udover frokosten tilbereder køkkenet ligeledes et formiddagsmåltid til alle børn på skolen i form af frugt, grønt eller brød. Klasserne henter maden i køkkenet og spiser det i klassen. Frugten skal klasserne selv skylle og udskære. Om eftermiddagen tilbereder køkkenet desuden et eftermiddagsmåltid til eleverne i 0.-2. klasse. Dette måltid serveres i fritidsdelen om eftermiddagen.

Morgenmad tilbydes i fritidsdelen fra kl. 7.00-7.45.

## **Betaling til madordning**

Man tilmelder sig madordningen for en måned af gangen. Maden bestilles og betales på [www.tingbjerg.frokostbutik.dk](http://www.tingbjerg.frokostbutik.dk) senest d. 20. i måneden før. Personalet har mulighed for at bestille enkelte måltider. Forældre som ikke har internet adgang eller betalingskort kan betale kontant på skolens bibliotek i åbningstiden.

Prisen på månedens menu er svingende da den udregnes i forhold til antal skoledage. Der er søskenderabat. Vikarer kan købe maden på dagen.

Ved sygdom eller andet fravær er det ikke muligt at få refunderet penge.

## **Kommunikation, evaluering og videre udvikling**

Køkkeneleverne evaluerer løbende forløbet i køkkenet sammen med køkkenpersonalet.

I kantinen er opsat en postkasse, hvor elever, ansatte og forældre kan komme med ris og ros samt forslag til menuen.

For at opnå en god kommunikation mellem elever, personale og køkken deltager en køkkenansat på elevrådsmøderne, hvis der er behov.

Der er nedsat en køkkenløftgruppe bestående af køkkenpersonale, pædagoger, lærere og pædagogisk leder. Gruppen har til formål at udvikle på at implementere madskolen i hele heldagsskolen. Møderne afholdes efter behov.

Køkkenpersonalet deltager desuden i netværksgrupper med andre køkkener for at hente inspiration til den daglige drift og fremtidige projekter.