**Kostpolitik for Børnehuset Hanen.**

**Vision**  
”I området Midtøst arbejder vi ud fra et ønske om at bidrage til dagtilbud af høj pædagogisk kvalitet, med særlig fokus på leg og læring, og med blik for en pædagogik der understøtter og udvikler robuste og demokratiske børn”.

Overført til Børnehuset Hanens kostpolitik betyder det, at der er fokus på ernæringsrigtig mad til alle børn. Måltidet er pædagogisk forankret, og hos os får børnene mulighed for at eksperimentere med maden. Herudover arbejder Hanen med Roskilde kommunes fastsatte mål omkring bæredygtighed.

For at leve op til disse mål, er der i Hanen ansat en kostfaglig eneansvarlig, som laver mad ud fra Fødevarestyrelsen officielle kostråd til børn mellem 0-6 år. Hanens køkkenpersonale sikrer en varieret kost, med afsæt i børnevenlig mad. Ligeledes introduceres børnene for nye fødevarer og retter.

Det pædagogiske personale arbejder ud fra en fælles pædagogisk tilgang til måltidet, hvor de voksne indgår som rollemodeller for børnene.

**Måltider**I Hanen er der mulighed for at få serveret op mod fem måltider om dagen. Der serveres morgenmad, formiddagsmad, frokost, eftermiddagsmad og sen-eftermiddagsmad.

**Bæredygtighed og miljø**

I Hanen har vi fokus på bæredygtighed og økologi. I overensstemmelse med den politiske vision bidrager vi i Hanen til den grønne omstilling, med særlig fokus på bæredygtighed i madlavningen.

Maden bliver produceret fra bunden af i eget køkken, med fokus på at bruge hele råvaren, samt anvendelse af råvare, når de er i sæson.

Vores mad er 90 – 100 % økologisk.

**Kosthensyn og specialkost**

Har dit barn særlige kosthensyn pga. fødevareallergier og/eller fødevareintolerancer, som er lægeligt dokumenteret, tages kontakt til lederen, som sammen med jer forældre går i dialog med køkkenet. Køkkenet søger for at maden tilpasses, samt at informationer omkring fødevarehensyn videregives til stuens personale.

Der skal altid afleveres en gyldig lægeerklæring til den pædagogiske leder med barnets dokumenterede behov for særlig kost.

Har dit barn andre typer af kosthensyn, fx i forbindelse med familiens religiøse overbevisninger, da er det vigtigt at snakke med køkkenet omkring dette, og de vil se hvad der kan lade sig gøre.

Til fødselsdage/uddeling sikre køkkenet at der altid er alternativer til de uddelte, eller at forældrene på forhånd er gjort opmærksomme på de særlige behov.

**Fødselsdage og sukkerpolitik:**

Af ernæringsmæssige hensyn bliver sukker i hverdagen kun brugt som et krydderi.

Børnene får serveret regelmæssige måltider, hvor kulhydrater/fibre er tilpasset aldersgruppen for at sikre, at de har stabilt blodglukose, samt at de får den energi de har behov for.

Ved særtilfælde bliver der serveret mere sukker end normalt. Fx bliver der serveret sukkerholdig saftevand på særligt varme dage, dette for at sikre, at børnene får nok væske.

I Hanen holdes der fødselsdage ved formiddagsmaden. Forældrene opfordres her til at medbringe sunde alternativer til uddelingen; fx udskåret frugt og fødselsdagsboller. I tilfælde af, at familier medbringer sukkerholdige sager til uddeling, vurderer det pædagogiske personale hvor meget det skal serveres.

Når børnene inviterer til fødselsdag hjemme, sker det i forbindelse med frokosten. Hermed har forældrene et ansvar for en god og solid frokost til børnene.

Der opfordres til at der til fødselsdagen max bliver serveret én sukkerholdig ting, og at resten af kosten består af mad de kan blive mætte af.

Der kan læses mere omkring uddeling og afholdelse af fødselsdag i vores fødselsdagsbrochuren, som bliver uddelt i Hanen.

**Rammerne om det gode måltid: Madmod, måltidskultur og maddannelse:**

I Børnehuset Hanen arbejder vi pædagogisk under måltidet med børnenes selvhjulpenhed. Det betyder at måltidet faciliteres og rammesættes med blik for at understøtte børnenes selvhjulpenhed ift. børnenes alders – og udviklingsniveau.

Dette kan bl.a. ses ved, at børnene selv er med til at dække bord, hælde vand op, og rydde op efter sig selv. Køkkenet laver mindre serveringer, således at børnene selv kan dele maden rundt til hinanden.

Arbejdet med måltidskultur og maddannelse er bl.a. med til at understøtte den fælles madrejse vi er på: Læringen i at spise nye ting, både ift. Alder, konsistenser og smage. I Hanen bliver børnene præsenteret for en stor variation i maden, men der vil altid være elementer i måltidet som langt de fleste børn vil have kendskab til. Børnene opfordres altid til at smage på maden, men ikke nødvendigvis at spise den.