

Kostpolitik

Køkkenet producerer dagligt mad til Martha Hjemmets cirka 200 børn og 30-40 ansatte samt til diverse møder og arrangementer. Der lægges vægt på at maden er veltilberedt og præsenterer sig godt.

Måltiderne fordeler sig som følger:

- Formiddagsmåltid bestående af rugbrød med frugt og grønt.
- Frokost bestående af minimum fire varme måltider ugentligt.
- Eftermiddagsmåltid bestående af frugt eller grønt med hjemmebagt brød til. En gang om ugen serveres der yoghurt med hjemmelavet müsli og/eller frugt kompot til.

Køkkenet tilstræber at tilvirke alt mad af økologiske råvarer samt varetage den daglige drift i overensstemmelse med økologiske værdier og med bæredygtighed som et nøgleord.

Bestyrelsen har besluttet at alt kød er halalslagtet og at der kun serveres svinekød til børnenes julefrokost.

Hverken kød eller fisk er økologisk.

Kosten sammensættes og tilvirkes således, at den ernæringsmæssige kvalitet stemmer overens med børnenes behov.

Vores mad skal være med til at stimulere børnenes glæde ved de daglige måltider og derved bidrage til, at de tilegner sig sunde og varierede kostvaner. Vi anerkender også måltidets sociale funktion. Derfor er den daglige kontakt mellem køkkenet og det pædagogiske personale et vigtigt element i vores samlede mål. Vi vil fra køkkenets side fremstå positive, imødekomende og servicemindede. Der oprettes efter behov kontaktpersoner i grupperne som varetager kommunikation med køkkenet.

Vi opfordrer også forældre til dialog, hvis man har kritik eller spørgsmål, dette rettes til leder Henrik Mortensen på mail: martha@marthahjemmet.dk

Børnene får dagligt tilbudt mælk til deres eftermiddagsmåltid.

Har et barn lægeerklæring på at have fødevareallergi, tages der hensyn til dette.

Så vidt det er muligt, deltager køkkenet i de fællestore der er på tværs af afdelingerne. Her bliver der lavet mad over bål i samarbejde med børn og personale.

2. Retningslinjer i dagligdagen

Som forældre kan I orientere jer om madplanen for den pågældende uge, både på hjemmesiden og ved jeres barns stue.

For at undgå spild skal køkkenet informeres ved større udsving i antallet af børn i grupperne, inden klokken 10.00. Samtidigt forventes det, at der bliver meldt tilbage, hvis køkkenet fejlbedømmer mængden af mad.

Ønskes der brød, pålæg etc. til madpakker til ture ud af huset, bør dette meddeles køkkenet dagen før inden klokken 12.30.

Afholdes der arrangementer i grupperne med frugt, brød e.l., må det gerne meddeles køkkenet, så vi kan nedjustere dagens produktion.

Ved returnering af vogne fra grupperne med beskidt service og madrester, skal vognene soignereres, og servicet sorteres mest muligt. Det er alles ansvar, at køkkenets service kommer retur dagligt.

Afhentning af mad fra køkkenet begynder klokken 10.30, hvor vi løbende anretter maden for at holde kvaliteten højest mulig. Der kan derfor forventes en kort ventetid ved afhentning. Maden skal afhentes inden klokken 11.30.

Personalet i vuggestue og børnehave indgår i frokosten, således at de kan spise et pædagogisk måltid. Man kan derfor ikke forvente at spise sig mæt i dette måltid.

Mælk til kaffe eller lignende bekostes af Martha Hjemmet.

Sukker se sukkerpolitik <http://www.marthahjemmet.dk/default.aspx?id=m2s3>

Marts 2017