

# Kost og sikkerhed

## i Frederiksbjerg Dagtilbud



### Vi tager afsæt i

- Børn og Unge: "Mad og måltider"
- Miljø- og fødevarerministeriet: "Alt om kost"
- Sundhedsstyrelsens folder om børns sikkerhed
- Sundhedsstyrelsen: "Anbefalinger for den danske institutionskost"

### Det betyder i praksis

- Vi skærer altid vindruer, blåbær og oliven i halve på den lange led, da de i værste fald kan sætte sig fast i halsen og kvæle barnet. Vi fjerner vindruekerner, da de kan give svær lungebetændelse, hvis barnet får dem i 'den gale hals'.
- Vi koger eller river gulerødder før servering. Vi koger eller damper blomkål og broccoli.
- Vi serverer kun blød frugt. Æbler og pærer må vi ikke servere i rå form. Vi må servere æbler og pærer, hvis de er kogt eller tilsat i bagværk. Vi kan servere dem i revet form.
- Vi serverer ikke popcorn og peanuts. De kan nemt ryge i lungerne, hvis de kommer i 'den gale hals'.
- Nødder, mandler og kerner skal være finthakkede.
- Øvrig frugt og grønt må vi nødvendigvis vurdere løbende. Fx hårdere blommer og meloner. Det samme gælder for skorpen på brød, som vi nogle gange må skære fra.
- Vi kan give bløde grøntsager friske. Det gælder fx ærter, majs, tomater skåret i mindre stykker samt agurker og avocado.

0-3+

Ovenstående gælder for vuggestuebørn, men vi skal være særligt opmærksomme på nystartede børn i børnehaven, hvor ovenstående stadig kan gælde. Vi skal altså vurdere, om og hvornår børnene udviklingsmæssigt er i stand til at spise de hårdere fødevarer.



Retningslinjen gælder også ved private fødselsdage, hvor institutionen er inviteret på hjemmebesøg og ved arrangementer i institutionen, hvor forældrene har mad med til en fælles buffet.



Vi formidler vores retningslinje for kost og sikkerhed videre til vores forældre i de institutioner, hvor forældrene medbringer madpakker til børnene. Skulle det glippe hjemmefra, så der alligevel er kommet ikke egnet mad med i madpakken, sorterer medarbejderne det fra.

### Pædagogik og måltidskultur

Børn, som spiser, skal sidde ved bordet, indtil de ikke har mere mad i munden. Hvis samlingen/måltidet foregår på gulvet/jorden, gælder det samme; barnet spiser færdig, inden det forlader samlingen/måltidet.

Vi er opmærksomme på allergiske reaktioner og reagerer på dem. Hvis der er fødevarer, som barnet ikke kan tåle, skal vi have en lægeerklæring.

### Sådan deler vi viden til nuværende og nye medarbejdere

Retningslinjen for kost og sikkerhed skal fremover være en del af informationen i velkomstmappen til nye medarbejdere. Som startskud deler vi den med alle medarbejdere på et middagsmøde i november 2019.

Pædagogerne på hver stue/i hver gruppe har ansvaret for at formidle viden om kost og sikkerhed til nye medarbejdere.

### Ny viden om kost

Køkkenlederne får ny viden på møder i Børn og Unge og deler i hele køkkenledergruppen på næstkommende kostmøde og med den pædagogiske leder. Køkkenledergruppen har ansvaret for, at retningslinjen er opdateret.

Vores institutioner med egen køkkenleder har også en kostansvarlig pædagog. Denne har til opgave at formidle viden mellem personalegruppen og køkkenlederen. I Frederiksbjerg Børnehus formidler den kostansvarlige pædagog til afdelingens pædagogiske leder.