



2. juni 2014

Institutionernes tilbagemeldinger på, hvordan de lever op til Byrådets principper for mad i Ishøj Kommunens daginstitutioner

På foranledning af en borgers henvendelse vedrørende svinekød i Ishøj Kommunes institutioner har administrationen bedt institutionslederne give en kort beskrivelse af, hvordan institutionen lever op til Byrådets principper for mad i kommunens daginstitutioner, samt hvordan forældrebestyrelserne er inddraget i tilblivelsen af institutionernes kostplaner.

I udtalelsen som er vedtaget af Byrådet hedder det:

"Medborgerpolitikens principper om, at mangfoldighed er Ishøjs styrke skal respekteres, også i kostvalget i daginstitutionerne. Det betyder, at der skal serveres en varieret kost i kommunens daginstitutioner, der tilgodeser alle forældres ønsker, så der ikke af religiøse grunde på forhånd fravælges nogle kosttyper. Det er forældrebestyrelsernes og institutionsledernes opgave at tilrettelægge kosten, så den tilgodeser de forskellige forældregrupper. Daginstitutionerne skal tilgodese, at børnene får en sund, delvis økologisk og varieret kost. Det er vigtigt at lære børnene om mangfoldigheden, herunder at børn spiser forskellige typer af mad. Vi ønsker at tilbyde alle former for mad, herunder svinekød. Byrådet forventer, at forældrene bakker op om disse principper til en ny madordning, til glæde for børnene i daginstitutionerne."

Herunder gives dagtilbudsledernes tilbagemeldinger.

Tvillingehuset

Tvillingehusets kostpolitik har været på bestyrelsens dagsorden i marts 2014 og er til endelig godkendelse på vores bestyrelsesmøde d. 3. juni 2014. Bestyrelsen har været inddraget og er kommet med forslag til kostpolitikken.

Bestyrelsen bakker fuldt op om Byrådets ønske om alle former for mad i institutionen. Hver dag bliver der serveret mad, som tilgodeser alle børn.

Gadekæret

I vuggestuen Gadekæret tilbydes børnene kost, der er aldersvarende. Retningslinjerne fra sundhedsstyrelsen følges. Vi følger Byrådets principper om varieret kost, og der serveres indimellem svinekød i vuggestuen. Da der kun er ansat køkkenmedarbejder i fire timer om dagen, er der ikke tid til at lave to forskellige slags mad.

Kosten er tilberedt således, at der noget for alle. Serveres der mad, som nogle børn ikke må få, er der være mulighed for at tilbyde dem noget andet. Vi tager hensyn til de børn, der har allergi og derfor ikke kan tåle den mad, vi serverer. Her kan vi kræve en lægeerklæring.

Forældrebestyrelsen ønsker, i det omfang der er økonomi til det, at vi er så økologiske som muligt, og vi bestræber os på at bruge så lidt sukker som muligt. Kostprincipper er ikke noget, der fylder på institutionens bestyrelsesmøder. Hverken forældre eller forældrebestyrelsen har nogen indvendinger til institutionens kostpolitik.

Børnehuset Ørnebo

Bestyrelsen har været deltagende gennem hele processen omkring frokostordningen og kender til de politisk vedtagne principper. I samråd med bestyrelsen, udarbejdede Ørnebos kostansvarlige medarbejder og institutionslederen et udkast til en mulig håndtering af frokostordningen ud fra de politisk vedtagne principper. Udkastet blev fremlagt på bestyrelsesmødet d. 14. januar 2014. På dette bestyrelsesmøde blev følgende vedtaget:

”Der tilbydes en alsidig kost med udgangspunkt i Sundhedsstyrelsens anbefalinger. Når der serveres rugbrød sørges der for, at der er mindst 4 mulige pålæg at vælge mellem for alle børn, samt et svinekødspålæg. Når der serveres kød til det varme måltid sørges der for, at vi en gang hver 5. uge serverer svinekød. Når der serveres svinekød sørger vi for, at der serveres et kødalternativ til de børn, som ikke spiser svinekød eks. frikadeller og kyllingefrikadeller. De børn hvis forældre ønsker at der ikke serveres kød til deres børn, tilbydes et alternativ der så meget som muligt ligner dagens ret”.

Derud over er det en pædagogisk opgave at være i dialog med børnene om respekt for og viden om mangfoldighed i kulturelle forskelle, derfor også i madkultur, sådan at børnene føler sig inkluderet og anerkendt.

Børnehuset Troldebo

Børnehuset Troldebo's bestyrelse har den 22. oktober 2013 debatteret og forholdt sig til Byrådets principper for kost i daginstitutionerne i Ishøj Kommune. På mødet var der bred enighed om, at vi ser mangfoldighed som Ishøjs styrke. Det blev tydeligt for bestyrelsen, at mangfoldigheden også skal afspejles i den kost børnene tilbydes. Bestyrelsen bakkede op om Byrådets principper, og efter debatten besluttede de, at revidere kostpolitikken for Børnehuset Troldebo.

Den reviderede kostpolitik afspejler den mangfoldighed vi alle er en del af. Bestyrelsen valgte derfor, at der fremover bliver serveret svinekød såvel som halalslagt kød i Troldebo.

Derudover tages der hensyn til, om der er fødevarer, som det enkelte barn ikke må få. Der vil altid være et alternativt tilbud i den daglige frokost, således at vi sikrer, at alle børn får et alsidigt og varieret måltid.

I madordningens opstartsfasen skulle personalet finde ud af hvilke slags kød de enkelte måtte få. Derfor spurgte vi hver enkelt forælder, om hvorvidt deres børn måtte få kalve, okse, svine og kyllingekød. Vi spurgte ligeledes til om kødet skulle være halalslagt. De dage hvor der er børn, der oplever, at der er kød de ikke må få, serveres der et alternativ i stedet for.

Blandt børn, forældre og personale i Troldebo fylder udfordringen i forhold til kød ikke ret meget i hverdagen. På en almindelig uge er der normalvis en suppedag, en grøddag, en fiskedag, en køddag og en rugbrødsdag. Når der serveres rugbrød, er der flere slags pålæg børnene kan vælge imellem heriblandt pålæg af svinekød og halalslagt kød. Personalet hjælper børnene med hvilke slags pålæg, de hver i sær kan vælge.

Regnbuen

Regnbuen har haft kostpolitikken på bestyrelsesmødet den 6. november 2013. Der står således i institutionens kostpolitik omkring kød:

”Kosten er af stor betydning for børnenes trivsel. Det er vigtigt, at kosten er varieret og alderssvarende rigtigt sammensat. Vi følger kostvejledningen og de nye ernæringsprincipper fra sundhedsplejen i Ishøj og lader os inspirere af både traditionelle og etniske retter. Vi tager udgangspunkt i årstidens frugt og grønt og årstidens menuer. I Regnbuen er madplanen planlagt således, at børnene får dækket deres energibehov, og at de får de nødvendige næringsstoffer, som de har brug for i deres udvikling. Børnene får serveret rugbrød, frugt, grønsager og mælk hver dag. Derudover vil der være fisk, kød og indmad på menuen i løbet af ugen.

Hvis det er forældrenes ønske, at børnene ikke må få kød, der ikke er halalslagtet og/eller fødevarer/slik, der indeholder ingredienser af svinefedt, svinegelatine, mv. skal dette informeres til personalet til samtalen ved barnets opstart i vuggestuen. De børn der kun spiser halalslagtet kød, vil i stedet for blive tilbudt alternative retter uden kød. Proteiner får børnene i stedet fra fx æg, mælkeprodukter og linser/bønner, mv.”

Der spises sjældent svinekød, da der er så få børn, der må få det. Halalslagtet kød serveres kun til fx afslutningsfest for de store. Ofte er kyllingerne halalslagtet.

Institutionen gør meget ud af at synliggøre, hvad børnene får at spise hver dag i form af en ugemadplan, så kan forældrene selv supplere med det, børnene ikke har fået i institutionen. Lederen oplever, at forældrene er meget tilfredse med kosten.

Femkanten

Bestyrelsen i Femkanten har deltaget aktivt i debatten omkring madordningens tilblivelse. Dette er dels sket på de af kommunen indkaldte møder samt på flere bestyrelsesmøder i Femkanten. Da madordningen og det efterfølgende brev fra borgmesteren om håndtering af madordningen blev udsendt, gav forældrene udtryk for, at de følte sig set og hørt.

Der blev på forældremødet i november 2013 orienteret om madordningen, med efterfølgende debat. Der blev talt om de kommunale retningslinjer for kost og håndteringen af dette, den pædagogiske del omkring måltidet, og at madordningen er for alle.

I Femkanten bliver der over året serveret svinekød, oksekød, kylling og fisk. Der bliver serveret både halalslagtet og ikke halalslagtet. Der er ugentligt en grøddag, to dage med rugbrød og to dage med varm mad. Der er for alle børn blevet fulgt op på, om der er noget vi skal være opmærksomme på ved barnets kost. Der er blevet lavet kort med alle børnenes navne, hvor der står om dette er tilfældet. Kortet følger barnet ved stueskift, så alle voksne er opmærksomme på eventuelle hensyn. Da vi har flere børn, som ikke spiser alt slags kød, er alle måltider tilrettelagt, så alle børn kan blive mætte uanset hensyn. I praksis vil det sige, at de enkelte elementer af måltidet serveres hver for sig. Brød, ris, bønner, pasta og grønsager er det primære element i måltidet - kød og fisk ses som tilbehør.

På bestyrelsesmødet i februar blev opmærksomheden omkring kost i Femkanten suppleret med en sukkerpolitik. Denne trådte i kraft 1. maj 2014.

Trækronerne

Trækronernes madordning lever op til de ernæringsprincipper som Byrådet har vedtaget, samt kostpolitikken vedtaget af forældrebestyrelsen. Dette betyder, at Trækronerne serverer en sund, delvis økologisk samt varieret kost, der afspejler den mangfoldighed, der findes i Ishøj Kommune. I praksis er det vores ernæringsassistent, der udarbejder kostplanen for 14 dage af gangen, således at alle børn i Trækronerne får det samme måltid,

uagtet hvilken afdeling, man befinder sig i. Madplanen ophænges op i alle afdelinger i huset, så den er fuldt synlig for forældrene.

I Trækronerne tages der ikke religiøse hensyn, når der laves madplaner. Kostplanerne lægger fokus på det ernæringsrigtige og inkluderende måltid, hvor der – uanset religiøs eller etnisk baggrund, altid vil være mad, der kan spises af alle. Vi er udmærket bevidst om, at en del af vores forældre udelukkende ønsker halalslagtet kød. Dette kan vi ikke garantere, og vi betragter derfor de børn, der kun – efter forældrenes ønske – må få halalslagtet kød, som vegetarer. Dette medfører naturligt også, at der altid er mindst to slags grønt/ris/kartofler o. lign., ved serveringen. De øvrige børn, som af den ene eller anden grund ikke må indtage det, der serveres, f.eks. svinekød, tilbydes som oftest et alternativ. F.eks. kan der forekomme både kyllinge- og oksefrikadeller, eller pasta med både kødsovs og grønsagssovs.

Forældrebestyrelsen har taget byrådsbeslutningen, samt institutionens kostpolitik til efterretningen på deres møde i september 2013. Kostpolitikken kan læses på Trækronernes hjemmeside.

Firkløveren

Firkløveren arbejder ud fra de anbefalede ernæringsprincipper fra Ishøj Kommune. Under overskriften ”et godt børneliv - et fælles ansvar” skal Firkløveren være med til at sikre, at alle børn har adgang til sund kost og motion hver dag. Vi skal som professionelle voksne kunne give børn og unge gode og sundhedsfremmende livsvaner, der forebygger kostrelaterede sygdomme senere i livet. Dette sker i et tæt samarbejde med forældrene.

Firkløveren respekterer lægeerklæringer og sørger for mad, som barnet kan tåle. Hvis forældrene har specielle ønsker vedr. mad deres børn ikke må få, kan dette aftales med personalet. Alle stuer har en opslagstavle, hvor det fremgår, hvilke børn der f.eks. ikke må få kød.

Firkløveren har på personalemøder, personale dage, bestyrelsesmøder og forældremøder diskuteret kostplan, pædagogik omkring bordet, hvordan vi formindsker sukkerforbruget i dagligdagen m.m i Firkløveren. Forældrebestyrelsen har godkendt institutionens reviderede kostpolitik i maj 2014. Alle forældre informeres gennem møder, opslag, på hjemmesiden, mundtligt og gennem nyhedsbreve. Hver dag hænger der billeder af frokostfadet ved hoveddøren i alle Firkløverens huse.

Der serveres overvejende vegetarisk kost inkl. Fisk, fjerkræ og æg og indimellem med tilbehør af kød (herunder svinekød). Institutionen har valgt at skære ned på kødet for at få råd til så meget økologi som muligt.

Børnehuset Bøgely

I Børnehuset Bøgely besluttede den tidligere bestyrelse, at den nye bestyrelse, der blev valgt med tiltrædelse pr. 01.01.14 skulle udfærdige den nye kostpolitik for Børnehuset Bøgely. På forældremødet i november 2013, blev der fortalt om den nye madordning, og at den nye bestyrelse, som det første, skulle udarbejde principperne for den nye kostpolitik i Bøgely.

En arbejdsgruppe bestående af bestyrelsesmedlemmer og personale har udarbejdet et forslag til ny kostpolitik. Forslaget blev vedtaget på bestyrelsesmødet den 11. marts 2014 under overskriften: Mad, måltider og sundhed. Målsætningen i kostpolitikken er:

I Bøgely vil vi gerne være med til udvikle børn, der kan sejre i eget liv og børn som får mulighed for, og rammer til at nå deres fulde potentiale, sådan som Børne- og ungepolitikken beskriver det.

I den tid børnene er i Bøgely, skal de have sund mad og drikke, der giver dem god energi til alt det, der sker af spændende og udfordrende ting i løbet af en dag. Børnene skal have energi til at lege og lære.”

I hverdagen får børnene serveret ernæringsmæssig kost. Den korrekte kostsammensætning sørger institutionens uddannede ernæringsassistent for. Som eksempel på hvad der serveres kan fx nævnes: boller i karry med ærter og ris til frokost. Kødbollerne er lavet af henholdsvis svinekød og af halalslagtet kød, så kosten lever op til de ernæringsmæssige principper for alle børn. På dage med rugbrød er der typisk 4 slags pålæg: fiskepålæg er der altid og grønt som agurk tomat, gulerod, blomkål etc. Og så kan pålægget være smøreoste, æggesalat, andre salater, spegepølse af svin eller okse, leverpostej af svinelever, kødpølser af alle kødarter, også halalslagtede kødpølser. På andre dage får børnene grød, supper ofte grønsagssupper, vegetarretter og fiskeretter. Til formiddags- og eftermiddagsmaden indgår næsten altid brød. Frugt, bær og grønt enten i rå form eller forarbejdet til f.eks. frugtgrød eller koldskål med jordbær osv.

Piletræet

Nedenstående oplæg behandles på næste bestyrelsesmøde. Oplægget er godkendt af personalet på to afdelingsmøder:

I Piletræet har vi en vision om det hyggelige, alsidige og sunde måltid. Det betyder, at de voksne spiser sammen med børnene og er i dialog med børnene under måltidet. Vi snakker om stort og småt, OG om den mad vi sidder og spiser. - Hvor kommer den fra, hvem har lavet den, og hvordan smager den? Vi forsøger dermed også at skabe en rolig og hyggelig atmosfære, hvor de voksne er gode rollemodeller som samtaler med børnene i stedet for med hinanden.

Vi har også en vision om selvstændige og selvhjulpne børn. Det betyder, at de er med til at dække bord, øse op, rydde af osv., og det betyder, at der er plads til at eksperimentere og på den måde udforske sine smagsløg. Vi opfordrer MEGET til at smage på maden (uden tvang) – smage på nyt – men sikrer os også, at barnet ikke går sultent fra bordet. Endelig prøver vi at lære børnene at fornemme, hvornår de er mætte og kun spiser for lyst- hvilket jo kun skal ske i begrænset omfang.

Ifølge Ishøj Kommunes overordnede kostpolitik, skal der serveres varieret kost, der tilgodeser alle forældres ønsker således, at der ikke af religiøse grunde på forhånd vælges nogle kosttyper fra. I udarbejdelsen af kostpolitikken er der nedsat et udvalg bestående af køkkenassistenten, afdelingslederen, 2 personaler og 4 repræsentanter fra bestyrelsen.

Kostpolitikken gennemføres, udvikles og forbedres gennem løbende diskussioner og evalueringer. Dokumentation foregår via madplaner og diverse plancher, samt en kostmappe, hvor alt, som er diskuteret og besluttet er tilgængeligt for alle.

Børnehuset Elverhøj

Grundet vakant lederstilling i Børnehuset Elverhøj, har forældrebestyrelsen stadig til gode, at drøfte om Byrådets udtalelse vedrørende den mad der serveres i kommunens dagtilbud, betyder ændringer i institutionens kostpolitik. Der er ansat ny leder i Børnehuset Elverhøj pr. 1. juni 2014, som vil drøfte institutionens kostpolitik med forældrebestyrelsen.

Det kan dog oplyses, at der serveres svinekød i Børnehuset Elverhøj.