

Farveladen

Hvorfor		Hvordan		
Mål	Delmål	Handling	Succeskriterier/ tegn	Organisering/ ansvarsfordeling
Servere sund, enkel, varieret og nærende mad	<p>Maden skal overvejende være økologisk eller lokal leverandører</p> <p>Børnene kan altid få lidt mad (f.eks. en rugbrødsmad), hvis de er sultne</p> <p>Koldt vand skal være tilgængeligt</p> <p>Inden der evt. ved særlige lejligheder serveres noget sødt f.eks. kage etc. skal der spises noget sund og mættende mad</p> <p>Sukker skal generelt ikke være en ingrediens, men et krydderi</p>	<p>Står for at lave og servere to daglige måltider:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ morgenmad ind til kl. 07.00 ➤ eftermiddagsmad ca. kl. 13.30-14.00 <p>Sørger for, at alle børn ved, at der er eftermiddagsmad</p> <p>Laver en madplan og skriver den på tavlen for en uge af gangen</p>	<p>Basisvarer er økologiske varer</p> <p>lokale leverandører indtænkes</p> <p>Alle børn har muligheden for at blive mætte</p> <p>Ugens madplan står på tavlen</p>	<p><u>Skolen:</u> Afsætter de nødvendige ressourcer til indkøb af sunde og overvejende økologiske råvarer</p> <p><u>Farveladen:</u> Udarbejder madplan (for en uge af gangen)</p> <p>Laver en "kogebog"</p> <p>Anviser nyansatte i at lave sund mad og fortæller dem om/udleverer vejledning i mad- og måltider</p> <p><u>Forældre:</u> Kommer med evt. forslag til mad</p> <p>Giver konstruktiv kritik</p>
Skabe en kultur omkring at spise sundt	Børnene får tilbudt at være med til at lave og servere	Farveladens personale opfordrer børnene til at	Der er altid nogle børn, som synes, det er sjovt, og	<u>Farveladen:</u> Tænker børnene ind

	<p>maden</p> <p>Børnene inviteres til at spise sammen i mindre grupper/ fællesskaber</p>	<p>være med til at lave og servere maden</p>	<p>som deltager i at lave mad og servere den</p>	<p>som en del af madlavningen og serveringen</p> <p>Børnene: Deltager i madlavning og servering</p>
<p>Farveladen er også for forældre</p>		<p>Cafelade den sidste fredag i måneden – skrives på tavlen i god tid. Der serveres mad i overensstemmelse med denne vejledning</p>	<p>Min. 10 forældre deltager hver gang</p>	<p>Farveladen: Opfordrer forældre til at komme til Cafelade</p> <p>Forældre: Bakker op om Cafelade</p>

Lejrskoler

Hvorfor		Hvordan		
Mål	Delmål	Handling	Succeskriterier/ tegn	Organisering/ ansvarsfordeling
<p>Selve lejren skal være slik og sodavandsfri</p> <p>Der serveres nærende og mættende mad af god kvalitet Væske skal være vand og/eller mælk</p>	<p>Vi forventer til at der ikke skal være slikposer på ud- og hjemrejsen</p> <p>Mellemmåltider skal være sunde og mættende fx grovboller, frugt, grønt, tørret frugt, pizzasnegle osv</p>	<p>Max 3 timer mellem hvert måltid/mellemmåltid</p> <p>Vand skal være tilgængeligt. Der skal stå kander og glas fremme.</p>	<p>Børnene er mætte og tilpasse hele dagen</p>	<p><u>Klasselæreren:</u> Udstikker rammer for lejrskolen og evt. brug af lommepege</p> <p><u>Forældre:</u> Bakker op om skolens holdning til lejrskoler</p> <p><u>Personale/ledelse:</u> Planlægning og indkøb af mad og drikke sker i overensstemmelse med denne vejledning</p> <p><u>Forældre:</u> Tænker i at lave sunde alternativer</p>

Fællesarrangementer

Hvorfor		Hvordan		
Mål	Delmål	Handling	Succeskriterier/ tegn	Organisering/ ansvarsfordeling
Der serveres mad og drikke af god kvalitet	Der serveres kun alkoholiske drikke i begrænset omfang ved arrangementer, hvor der er børn til stede, og voksne er børns rollemodeller	<p>Der serveres overvejende hjemmebag/hjemmelavet mad f.eks. pizzasnegle og pindemadder samt kaffe, te, danskvand</p> <p>Som udgangspunkt serveres der ikke alkoholiske drikke ved fællesarrangementer med børn og voksne.</p> <p>Ved arbejdsdage, sommerafslutning og dimission kan dette dog i begrænset omfang dispenseres.</p> <p>Ved klassers fællesspisninger kan forældre medbringe alkohol i begrænset omfang.</p>	<p>Maden er overvejende hjemmelavet</p> <p>Der serveres fortrinsvis ikke-alkoholiske drikke ved fællesarrangementer</p>	<p><u>Lærere:</u> Indkøber mad og drikke i overensstemmelse med mad- og måltidspolitikken</p> <p><u>Forældre:</u> Tænker i også at lave sunde alternativer til kage eller kage med frugt og mindre sukker</p> <p><u>Skolen:</u> Ved planlægning af fællesarrangementer tages højde for skolens alkoholvejledning</p> <p><u>Forældre:</u> Ved planlægning af fællesspisninger mv. tages højde for skolens alkoholvejledning</p>