



Notat om rammer og indhold i madordning i dagtilbud i Ringsted Kommune forbindelse med bestyrelsernes til- eller fravalg til madordning pr. 1. januar 2021

Indhold i notatet

Dette notat er en sammenskrivning af relevante oplysninger om rammer for madordningen i Ringsted Kommune, som skal hjælpe til at give de enkelte bestyrelser overblik og grundlag for at kunne træffe en beslutning om til- eller fravalg af madordning. Oplysningerne beror på de beslutninger, som Børne- og Undervisningsudvalget bl.a. i oktober 2010 har truffet om madordningen og er således en sammenskrivning af flere beslutninger i udvalget.

Som bilag til dette notat er en oversigt over de enkelte dagtilbuds nuværende køkkenfaciliteter og dermed hvilken type madordning bestyrelserne kan beslutte at iværksætte pr. 1. januar 2021.

Bestyrelserne har tillige modtaget et notat om rammer og regler for bestyrelsens beslutning og tidsfrist for tilbagemelding til Børnecentret.

Dette notat beskriver følgende:

- Frokostordning jf. Dagtilbudslovens § 16 a og § 16 b.
- Rammer, organisering og indhold i Ringsted Kommunes tilbud om madordning
- Den/de forventede priser for madordningen pr. 1. januar 2021

Dagtilbudsloven forpligter kommunerne til at etablere frokostordning

Loven om frokostordninger trådte i kraft d. 1. januar 2011 (Dagtilbudslovens § 16a og § 16b). Loven giver kommunerne pligt til at etablere et sundt frokostmåltid til alle børn i daginstitutioner, på alle hverdage, året rundt, med mindre bestyrelsen i den enkelte daginstitution har fravalgt ordningen (dog ikke den 5. juni (Grundlovsdag) og 24. december (juleaftensdag), hvor dagtilbud holder lukket jf. loven).

Frokostmåltidet består af den mad og drikke, der tilbydes børnene ved frokosttid. Et sundt frokostmåltid skal følge de til enhver tid gældende anbefalinger fra Fødevarestyrelsen.

Reglerne om etablering af frokostordning gælder samtlige daginstitutioner efter dagtilbudslovens § 19. Kommunens forpligtelse gælder således de kommunale og selvejende daginstitutioner efter dagtilbudslovens § 19, stk.2 og 3. Loven gælder også for private dagtilbud.

Madordning i Ringsted Kommune er mere end frokost

Når der i dette notat står madordning og ikke frokostordning, er det fordi Børne- og Undervisningsudvalget tidligere har besluttet, at den pris forældrene skal betale indeholder fuld forplejning til børnene i løbet af dagen, dvs. børnene får morgenmad, formiddagsmad, frokost og eftermiddagsmad.

Børn med allergi m.m.

Dato: 24. februar 2020

Kontaktoplysninger

Børnecenter

Hækkerupsvej 1
4100 Ringsted

Tel.: +45 57 62 62 00

Dir.: +45 57 62 62 21

Fax.: +45 57 62 62 10

Mail: MAF@RINGSTED.DK

Sag: 20/4072

bornecenter@ringsted.dk

www.ringsted.dk

EAN: 5798007642433



Ringsted
Kommune

Børn med speciallægeerklæring vedrørende indgribende fødevarerallergi eller lignende sygdom vil kunne blive undtaget af ordningen, såfremt kommunen efter konkret vurdering ikke finder, det er muligt forsvarligt at tilbyde barnet mad i daginstitutionen. Barnets forældre sørger for dokumentation i form af speciallægeerklæring. Afgørelsen bliver truffet af Børnecentret i samarbejde med den enkelte daginstitution.

Forældrene vil herefter selv skulle medbringe barnets frokost m.m. og de vil alene skulle betale den almindelige takst for daginstitutionspladsen.

Undtagelser fra kommunens tilbud om madordning

Bøgely Børnehave i Giesegårdsskoven er undtaget fra madordningen, idet skovbørnehaver, der hovedsageligt anvender skovens areal som grundlag for barnets ophold i daginstitutionen, undtages generelt fra frokostordningen.

Ringsted Kommunale Dagpleje er ikke omfattet af ordningen, da kost allerede i dag er en del af dagplejeydelsen.

Prisen for madordningen

Madordningen er fuldt forældrefinansieret, det vil sige, at den pris forældre betaler dækker udgifter til råvarer og køkkenpersonale.

Taksen er ens for alle børn og for alle institutionstyper.

Taksten opkræves særskilt i 11 mdr. sammen med den almindelige takst for dagtilbudspladsen. Der ydes ikke reduktion i prisen ved ferier eller andet fravær.

Taksten for madordningen er ligesom den almindelige takst for dagtilbudspladsen omfattet af reglerne om friplads – og søskendetilskud. Forældre, der er omfattet af friplads- eller søskendetilskud, vil få madordningen til nedsat pris eller gratis.

Estimeret budget og pris for madordningerne i 2020-priser i dagtilbud

Institution med 75 børn og anretter/modtagekøkken

Forældrebetalingen for madordning i institution med anretter/modtagekøkken vil være ca. 575 kr. pr. mdr. i 11 mdr. Her indgår 20 kr. til indkøb af råvarer pr. barn pr. dag og institutionen tildes ca. 9 timer om ugen til køkkenmedarbejder. Når udgiften til råvarer er dyrere end beregning for produktionskøkken skyldes det, at leverancen fra ekstern leverandør alene er udgift til frokost incl. levering, og der skal derudover indkøbes råvarer til øvrige måltider i løbet af dagen.

Institution med 75 børn og køkken med delvis tilberedning

Forældrebetalingen for madordning i institution med delvis tilberedning vil prisen være ca. 645 kr. pr. mdr. i 11 mdr. Her indgår 20 kr. til indkøb af råvarer pr. barn pr. dag og institutionen tildes ca. 18 timer om ugen til køkkemedarbejder. Når udgiften til råvarer er dyrere end beregning for produktionskøkken skyldes det, at leverancen fra ekstern leverandør alene er udgift til frokost incl. levering, og der skal derudover indkøbes råvarer til øvrige måltider i løbet af dagen.



Ringsted
Kommune

Institution med 75 børn og produktionskøkken

Forældrebetalingen for madordning i institution med produktionskøkken vil prisen være 711 kr. pr. mdr. i 11 mdr. Her indgår ca. 15,50 kr. til indkøb af råvarer pr. barn pr. dag og institutionen tildeles ca. 30 timer om ugen til køkkenmedarbejder.

Madens kvalitet & fødevarerstyrelsens anbefalinger

Måltiderne skal leve op til de til enhver tid gældende officielle danske anbefalinger om sund kost til børn ifølge Fødevarerstyrelsens anbefalinger til børnemad.

Børnene skal tilbydes sund mad, som er ernæringsrigtig, varieret, velsmagende, spændende og tilstrækkelig og som giver en oplevelse af hjemmelavet mad i størst mulig omfang. Maden skal tilberedes og serveres, så den er appetitlig og indbydende.

Børnene skal både have velkendt og traditionel dansk mad – både hvad angår rugbrød med pålæg, lunt tilbehør og varme retter. Børnene skal også tilbydes ny og anderledes mad, så de får forskellige og varierede smagsoplevelser og introduceres til sunde, ikke velkendte fødevarer.

Maden skal stimulere alle sanserne, både i forhold til udseende, duft, smag, konsistens og "lyd". Børnene skal kunne se hvad de spiser og det skal være mad med "bid i" – så børnene også får brugt og trænet deres tyggemuskler.

Det er vigtigt for den sociale dimension af måltidet, at børn med fx allergi eller børn med kulturelle og religiøse kostvaner, kan spise mad, der så vidt muligt ligner den mad de øvrige børn spiser, blot tilberedt så disse børn kan tåle/må få maden. Fx kan frikadeller tilberedes på flere måder til samme måltid, så ingen børn skal føle sig forkerte eller udenfor, fordi de ikke skal/kan spise det samme som de øvrige børn ved måltidet.

Det anbefales, at årstidens råvarer anvendes i videst mulige udstrækning og at råvarerne skal være af høj kvalitet. Tilsætningsstoffer skal i videst mulige omfang begrænses eller helt undgås.

Økologi indtænkes, hvor det er økonomisk muligt, og såfremt prisen er ens, skal der vælges økologiske fødevarer frem for traditionelle.

Der skal være er plads til fleksibilitet i den enkelte institution og der vil således kunne smøres madpakker til udflugter og forsat være mulighed for lejlighedsvis at tilberede mad på bål.

Forskellige typer af madordning

Madordning til anretter- eller modtagekøkken

Leverandør leverer mad dagligt i køle/varmevogne eller leverer mad 2 gange om ugen til kølig opbevaring og lokal opvarmning og anretning.

Frokosten består som udgangspunkt af 3 dage med smør-selv med lunt tilbehør og 2 dage om ugen varm mad. Kød eller fisk til det varme måltid er præfabrikeret dvs. enten forstegt eller leveret fra frost så retten færdiggøres i institutionen. Det er leverandøren, der sikrer en varieret og sund menuplan, som lever op til fødevarerstyrelsens anbefalinger mht. ernæringsberegninger m.m.



Ringsted
Kommune

En menuplan kan fx indeholde:

- 2 dage om ugen serveres varm mad som fx kan være boller i karry, ris og råkost eller fiskefrikadeller m. kold remouladesauce, kartoffelfritter og grøntsagsstænger, brændende kærlighed med vitaminmos og skinke/bacontern med grønt eller grønne fiskefrikadeller m. stuvet spidskål, kartofler samt gulerodsråkost og ærter.
- 3 dage om ugen serveres smør-selv med lun anretning/ekstra ret. Pålægstyper så som æg, fedtfattig lederpostej, pølse, rullepølse, kyllingepølse, flæskesteg, ost og fedtfattige pålægssalater så som kyllingesalat, hønsesalat og frugtsalat. Anretningen kan være retter så som rissalat, bagt kartoffel med ostelåg, gulerodslinsesuppe, frikadellebølle, chili con carne, æggekage, tartelet, pastasalat, æblesuppe med havregryn, kærnemælkssuppe med rosiner, agurkesandwich, pitabrød med fyld, kyllingespjyd, kyllingelår m.m.
- Dagligt serveres flere slags grønt enten i form af råkost, gnavegrønt dampet grønt eller som salatbord.

Køkkenmedarbejders opgaver:

- bestiller maden, som leveres 1-2 gange om ugen eller dagligt
- sørger for at lune/varme maden og anrette kold og varm frokost
- opvask/oprydning i køkken efter frokost
- egenkontrol af køleskabstemperatur hver dag

Køkkenmedarbejder er enten uddannet ernæringsassistent eller en køkkenmedarbejder, der har det obligatoriske certifikat i fødevarehygiejne.

Det pædagogiske personale laver dét de plejer at gøre i forbindelse med morgenmad, formiddagsmad og eftermiddagsmad.

Køkkenet skal være registreret hos fødevestyrelsen.

Madordning til køkken med delvis tilvirkning/tilberedning

Leverandør leverer som udgangspunkt mad 2 gange om ugen til kølig opbevaring og lokal opvarmning/tilberedning og anretning.

Ordningen er som udgangspunkt 3 dage med smør-selv med lunt tilbehør og 2 dage om ugen varm mad.

Den varme mad kan enten laves "fra bunden" eller bestilles helt eller delvist præfabrikeret hos leverandør.

Menuplanen kan fx være den samme som beskrevet under anretter/modtagekøkken.

Køkkenmedarbejders opgaver:

- Lave en varieret og sund menuplan, som lever op til fødevestyrelsens anbefalinger mht. ernæringsberegninger m.m.
- bestille præfabrikerede retter/råvarer, som fx leveres 1-2 gange om ugen
- sørger for at lave/lune maden og anrette kold og varm frokost
- opvask/oprydning i køkken efter frokost
- modtagekontrol af råvarer (temperatur og holdbarhedsdato)
- egenkontrol af køleskabstemperatur hver dag

Køkkenmedarbejder er typisk uddannet ernæringsassistent.



Ringsted
Kommune

Det pædagogiske personale laver dét de plejer at gøre i forbindelse med morgenmad, formiddagsmad og eftermiddagsmad.

Køkkenet skal være registreret hos fødevarestyrelsen.

Madordning i produktionskøkken

Ordningen er som udgangspunkt 3 dage med smør-selv med lunt tilbehør og 2 dag om ugen varm mad.

Al mad laves "fra bunden", dele heraf kan evt. bestilles delvist præfabrikeret hos leverandør.

Menuplanen kan fx være den samme som beskrevet under anretter/modtagekøkken.

Køkkenmedarbejders opgaver:

- Lave en varieret og sund menuplan, som lever op til fødevarestyrelsens anbefalinger mht. ernæringsberegninger m.m.
- bestille råvarer, som fx leveres 1-2 gange om ugen eller dagligt
- sørger for at lave maden og anrette kold og varm frokost
- opvask/oprydning i køkken efter frokost
- modtagekontrol af råvarer (temperatur og holdbarhedsdato)
- egenkontrol af køleskabstemperatur hver dag

Køkkenmedarbejder er uddannet ernæringsassistent eller fx økonoma.

Det pædagogiske personale laver dét de plejer at gøre i forbindelse med morgenmad, formiddagsmad og eftermiddagsmad

Køkkenet skal være registreret hos fødevarestyrelsen.

Lokal mad- og måltidspolitik i Ringsted Kommune

Alle dagtilbud og børnehaveafsnittet i Kildeskolens SFO fastsætter egen mad- og måltidspolitik.

Det pædagogiske personales opgaver

Det pædagogiske personale udfører de sædvanlige opgaver i forbindelse med børnenes måltider, herunder dækker bord, rydder af osv. Måltiderne er en del af det pædagogiske arbejde i institutionerne.

Det pædagogiske personale deltager i måltiderne som rollemodeller og ved primært at hjælpe børnene med praktiske gøremål under måltidet. Personalet kan alene smage på maden sammen med børnene, det kaldes "pædagogisk bespisning". Personalet spiser deres medbragte mad i deres pause.

Køkkenmedarbejdere

Daginstitutioner med madordning får tildelt køkkentimer til ansættelse af køkkenpersonale. Timerne tildeles som et ugentligt timetal incl. vikardækning. Timetallet vil være afhængigt af institutionens størrelse og hvilken madordning der etableres. Ressourcen tilføres institutionen i BMR.

Køkkenmedarbejdere skal have en uddannelse inden for ernæring og sundhed eller som minimum have det obligatoriske hygiejnekursus.



Ringsted
Kommune

Køkkenmedarbejdernes opgaver er at tilberede frokostmåltidet og anrette kold eller varm mad til børnene, samt de opgaver der er knyttet hertil. Det kan f.eks. også være at bage brød til frokosten eller ordne frugt og grønt. Det forudsættes, at køkkenmedarbejderne forestår daglig almindelig oprydning og rengøring i køkkenet i forlængelse af frokostmåltidet. Derfor forventes der ikke udgifter til ekstra rengøring i forbindelse med en frokostordning.

Institutionerne har mulighed for at kombinere køkkentimer med eventuelle andre timer i institutionen til en såkaldt kombinationsstilling.

Hvad må børnene lave?

Børnene må gerne inddrages i madlavningen i daginstitutionen, når der laves mad til fx børnehavens egne børn, og der er uddannet personale tilstede under tilberedningen, som kan instruere børnene tilstrækkeligt om bl.a. hygiejne.

Når børnene er med i køkkenet, skal børnene opfylde de samme krav til personlig hygiejne som det uddannede personale, dvs. at de bl.a. skal lære at vaske hænder grundigt før madlavningen.

Registrering af daginstitutionernes køkkener

Køkkenet skal forud for igangsætning af madordningen registreres hos Fødevareregionen, som på baggrund af fremsendt materiale vurderer om lovkravene er opfyldt. Fødevareregionens godkendelse vil bero på en konkret vurdering i forhold til, om indretning og aktiviteter i den enkelte institution passer sammen.

Egenkontrol i køkkener med frokostordning

Daginstitutioner med madordning skal udføre egenkontrol, som indebærer, at der skal opbygges et system, der sikrer, at børnene ikke bliver syge af maden. Ved at gennemføre egenkontrol får institutionen mulighed for at minimere eller undgå de risici og fejl, der kan opstå ved madlavning i den enkelte daginstitution.

Lederen har ansvaret

Lederen af daginstitutionen har ansvaret for fødevarer sikkerheden af den mad, som institutionen tilbereder eller serverer for børnene og lederen har tillige ansvaret for, at indretning og drift af køkkenet lever op til reglerne.

Regler for visitering og optagelse i et dagtilbud

Madordningen giver ikke anledning til at ændre på de eksisterende visiteringsregler. Forældre kan således ønske institution som i dag og udgangspunktet er, at det tilstræbes at imødekomme forældrenes ønsker. Det kan dog ikke garanteres, at forældre kan få en institution med madordning, hvis de ønsker dette. Når forældrene har modtaget en plads, kan de ikke få en overflytning til en anden institution alene fordi institutionen, som barnet er indmeldt i, indfører eller afskaffer madordningen.