

Tema	Praksis på skolen	Målsætning og metode til opfølgning
Maden på skolen		
<p>Maden i skolebod og/ellers madordning</p> <p>Mad i SFOén</p>	<p>Vi vil samarbejde med "Go' mad til børn", som er et skolemadstilbud fra Varde Kommune. En madordning, som leverer sunde retter. Det kan f.eks. være sandwich, pizzasnegl, boller i karry, lune frikadeller med rugbrød/kartofler, kyllingespyd, pastaretter. Brødet er med fuldkorn og grønsager er fiberholdige grøntsager. Forældrene opretter barnets konto via skolens hjemmeside, hvor man sætter penge ind på barnets konto. Maden uddeles i spisefrikvarteret</p> <p>Der etableres et kantineråd bestående af elever, lærere og kantineansvarlige.</p> <p>Til morgenmad serveres havregryn, havrefras eller rugfras og havregrød med mælk og sukker.</p> <p>Som eftermiddagsmad serveres der: To dage med rugbrød med makrel, æg, leverpostej, pålæg. En dag med grovboller. Fredag: Frugtsalat, pastasalat eller andet lunt.</p> <p>Der kan også være frugt og knækbrød om eftermiddagen. Der serveres vand.</p>	<p><i>Målsætning</i> Den mad der serveres og sælges på skolen lever op til de gældende anbefalinger (De 10 kostråd).</p> <p><i>Metode til opfølgning</i> Ernæringsfaglig vurdering af maden i skolebod og/eller madordning. Kantinerådet følger op på udbuddet i kantinen.</p>
Madpakker	<p>Madpakkerne: Vi har en holdning til sund mad, som vi kommunikerer ud løbende. Vi vil ikke kontrollere madpakker, men i stedet for tage udgangspunkt i oplysning og undervisning. Ved et barns daglige dårlig trivsel kan madpakkernes indhold komme på tale, hvis vi skønner, at det er en del af problemet.</p>	<p><i>Målsætning</i> At vores elever får den kost, som de har brug for, for at trives.</p> <p><i>Metode til opfølgning</i> Fokus på det enkelte barns trivsel.</p>
Mad fra byen	<p>For eleverne i udskoling vil det med renoveringen af kantinen og i igangsættelse af den nye skolebod blive forbudt at forlade skolen i frikvartererne. I stedet vil vi skabe gode rammer for fællesspisning i kantinen.</p>	<p><i>Målsætning</i> At skabe så gode rammer for spisningen i kantinen, at eleverne ikke får behov eller lyst til at gå andre steder hen.</p> <p><i>Metode til opfølgning</i> Vi vil lave et kantineråd bestående af elever og personale, hvor eleverne inddrages i planlægningen af udvalget i boden.</p>

<p>Adgang til frisk koldt vand</p>	<p>Vi vil etablere en vandautomat i kantinen, ved SFOen og i skolegården.</p>	<p><i>Målsætning</i> Skolens elever har adgang til frisk koldt vand i skoletiden.</p> <p><i>Metode til opfølgning</i> Vi vil følge op på, om vandautomaten bliver sat op.</p>
<p>Særlige hensyn</p> <ul style="list-style-type: none"> • Herunder religion, kultur og helbred 	<p>I kantinens udvalg af retter vil der altid være retter, som ikke indeholder svinekød. Vi vil bestræbe os på at kunne tilbyde et bredt udvalg. Maden i madordning tager hensyn til allergener.</p>	<p><i>Målsætning</i> At vi vil stræbe efter at der er mad til børn med forskellige behov, som vi inden for vores rammer og økonomi kan opfylde.</p> <p><i>Metode til opfølgning</i> Gennem dialog med elever og forældre.</p>
<p>Særlige lejligheder</p>		
<p>Vores definition af "særlige lejligheder".</p> <p>Skole:</p> <p>SFO:</p>	<p>"Særlige lejligheder" er lejligheder, som er bundet op på traditioner, som skolen måtte have. Desuden kan "særlige lejligheder" være pludseligt opståede situationer, som kræver noget særligt.</p> <p>Traditioner:</p> <p>Fastelavn, Juleklippedag, juleafslutning, påskemarked, skolefest, sommerferie afslutning,</p> <p>Kageordning: 0.- 6.årg: I klassens tid 4 gange om året. 7.-9.årg: I primærtid 4 gange om året.</p> <p>Sommerfest med bålmad, risengrød til jul, slik til Halloween.</p> <p>Energidrikke, sodavand, proteinshakes, slik og chips og lignende må ikke indtages i skoletiden.</p>	<p><i>Målsætning</i> At der er plads til at gøre noget særligt ud af begivenheder og traditioner.</p> <p><i>Metode til opfølgning</i> Løbende vurdering af omfanget.</p>
<p>Fødselsdage</p>	<p>Fødselsdage: Elevernes fødselsdage fejres i klassen på dagen. Eleverne må gerne dele lidt sødt eller lignende ud. Det uddelte skal have en størrelse og en pris, som alle har forudsætning for at betale. Desuden skal mængden af slik/kage eller lign. være i den beskedne ende. Det vil sige f.eks. en slikkepind, en flødebolle eller lignende. Man må meget gerne tage et frugtfad med eller andet sundt.</p>	<p><i>Målsætning:</i> At alle forældre skal have økonomiske forudsætninger for at deres børn kan del noget ud. At det som deles ud er af en tilpas størrelsesorden som foreskrevet.</p> <p><i>Metode til opfølgning:</i> Gennem kommunikation og ved at lærerne efterfølgende taler med forældrene, hvis der deles noget ud som overstiger målsætningen.</p>

Rammerne om måltiderne		
Spisesituationen i kantinen	<p>Vi vil skabe hyggelige rammer for måltidet.</p> <p>Fra kl. 11.10-11.30 spiser 0.-4.kl. samlet i kantinen med deres lærer eller pædagog. Efter 15 min. må eleverne forlade bordet.</p> <p>Fra kl. 11.30-11.50 spiser 5.-9.kl. sammen med deres lærer og pædagog. Efter 15 min. må eleverne forlade bordet.</p> <p>Ved bordet er der fokus på samtalen med sidemanden og den, der sidder overfor. De voksne har ansvar for at skabe en hyggelig stemning ved spisesituationen. Det er en pædagogisk opgave at spise sammen.</p>	<p><i>Målsætning:</i> At alle elever og voksne oplever spisesituationen som hyggelig, og at der bliver skabt rum for nærvær mellem børn og voksne. At der skabes rum og tid til at spise sin mad.</p> <p><i>Metode til opfølgning:</i> Gennem løbende evaluering i kantinerådet, elevråd, klassens tid og personalemøder af spisesituationen.</p>
Opbevaring af madpakker	Madpakker til den store pause stilles i køleskabe.	<p><i>Målsætning</i> Skolens elever har mulighed for at opbevare medbragt mad i køleskabe.</p> <p><i>Metode til opfølgning</i> Ledelsen finder ud af hvordan der kan etableres køleskabsplads til madpakkerne.</p>
Pædagogisk arbejde med mad og måltider		
Inddragelse af mad og måltider i undervisningen	Gennem madkundskab og sundhedsdage er der fokus på undervisning i mad og måltider.	<p><i>Målsætning:</i> At eleverne kender forskel på sund og usund mad.</p> <p><i>Metode til opfølgning:</i> I lærernes årsplaner er sundhedsundervisningen beskrevet.</p>