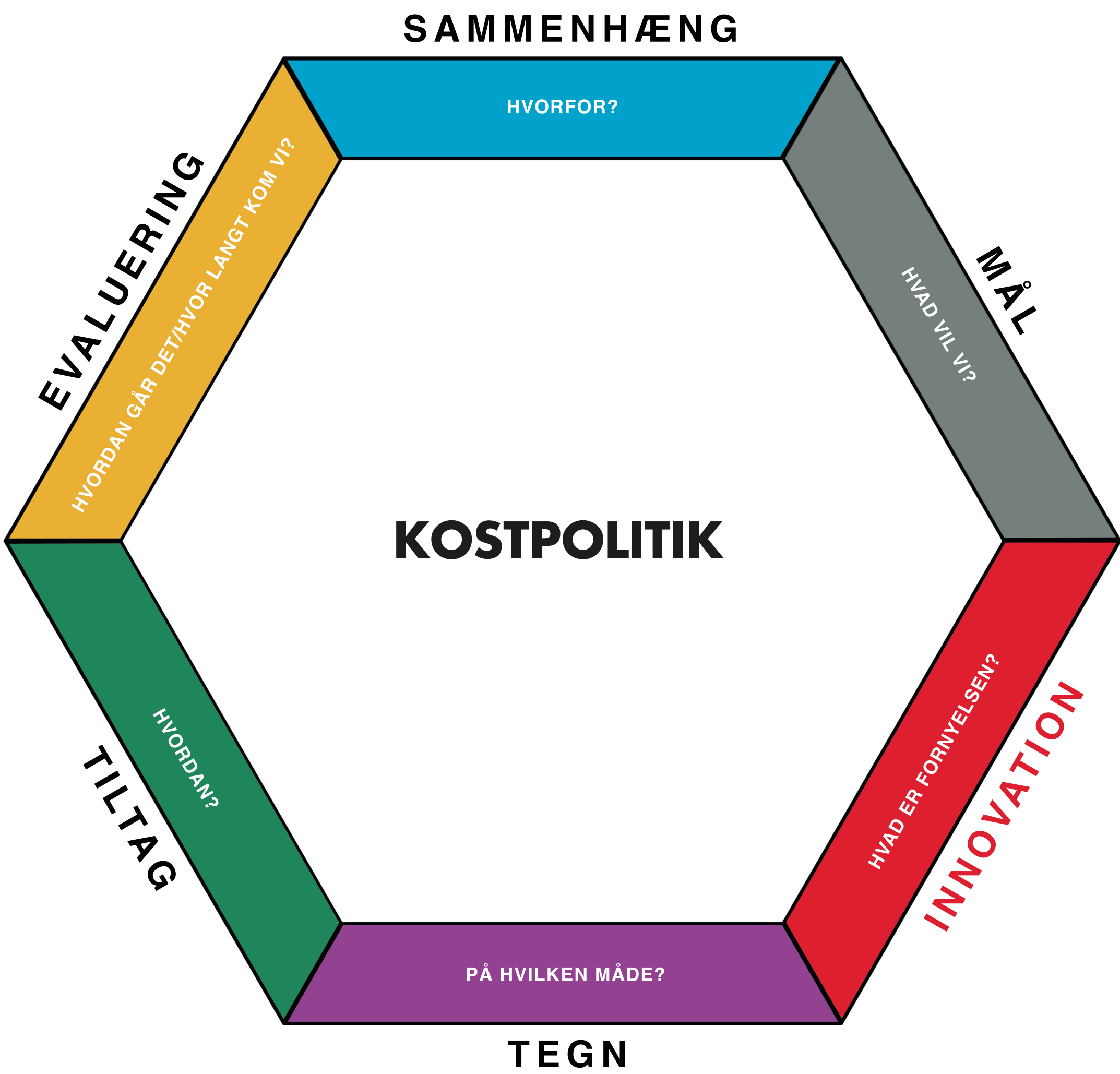


Hulahoppen - en sundhedsinstitution



SAMMENHÆNG	Hulahoppen har udarbejdet sin egen nytænkende mad- og måltidspolitik. En politik der overordnet er tro mod Haderslev Kommune’s politik for mad og måltider.
MÅL	Hulahoppens måltider skal være sunde, varierende, spændende, mættende, velsmagende og ernæringsrigtige ud fra de principper og krav institutionen stiller til råvarerne. Hulahoppen fremmer børns interesse for sund levevis, ved at de tidligt oplever glæden ved sund mad, som smager godt og indtages i et rart samvær. Hulahoppen har et mål om, at bevægelse og kostvaner tænkes sammen i børnenes hverdag med henblik på at forebygge svær overvægt.
INNOVATION	Hulahoppen har som den eneste institution i Haderslev Kommune bygget et produktionskøkken med ansættelse af en økonoma og køkkenmedhjælper der i samarbejde med personalet skal eksperimentere med kosten, så det skaber merværdi for børn, personale og forældre.
TEGN	Børnene er med i forberedelsen til et måltid - ved hvordan man dækker bord med bestik tallerken serviet og glas - taler om maden - dufter til maden - kommenterer på maden, stiller spørgsmål - viser glæde ved maden - mod til at smage nyt - fortæller hvad de kan lide ved maden - hyggesnakker ved bordene - oplever de er en del af fællesskabet - fortæller forældrene hvad de har spist.
TILTAG 1	Hulahoppen tilbyder 5 måltider om dagen. Maden kan variere fra dag til dag og der tilstræbes danske og økologiske råvarer afhængig af årstiderne. Morgenmad fra 6.30 – 7.30: Boller, groft brød, knækbrød og rugbrød, havregryn, havregrød, frugt, smør, smøreost, skæreost, marmelade, mælk og vand. Formiddagsmad på stuerne/legepladsen: Brød, samt frugt/grønt. Middagsmad ca. kl. 11: Der varieres mellem varm mad, lun ret og rugbrød med pålæg. Til måltidet serveres vand og økologisk mælk. Eftermiddagsmad ca. kl. 13.45: Rugbrød, boller eller knækbrød med pålæg, frugt eller eksempelvis koldskål og frugtgrød Sen eftermiddagsmad ca. kl. 16.00: Der serveres et let måltid som består af frugt/grønt, brød og vand.
TILTAG 2	Ernæringsmæssige krav: Hulahoppen følger fødevarestyrelsens anbefalinger indenfor indtag af fedt, kulhydrat, protein mm., samt variationen af råvarer for at opnå et korrekt vitamin og mineralindtag. Bestemte krav til valg af råvarer: Hulahoppen bestræber sig på at økologiske råvarer udgør en stor del af det samlede indkøb. Institutionen bager eget brød, samtidig med at vi vil minimere brug af konserveringsmidler ved at lave mad fra bunden af. Kulturhensyn: Hulahoppen ønsker at viderebringe traditionelle retter hvori svinekød, kyllingekød og oksekød indgår. Dog vil der til hvert måltid altid blive serveret et alternativ som alle kan og må spise uafhængig af kultur. Børn på speciel kost: Hulahoppen har brug for en lægeerklæring i så fald et barn skal have en speciel kost og derved ikke kan følge fødevarestyrelsens anbefalinger. Spædbørn: Hulahoppen vurderer i samarbejde med forældre om børn under 1 år trives med mos/grød og hvornår almindelig mad tilbydes. Børn under 1 år tilbydes økologisk sødmælk Menuplaner: Hulahoppen’s økonoma udarbejder menuplaner der lægges på intra. I menuplanen lægges der vægt på, at børnene får mulighed for at opleve forskellige konsistenser -sprødt, blødt og cremet samt forskellige smags og farveoplevelser. Fødselsdag og mærkedage/traditioner/møder: Hulahoppen gør noget festligt ud af borddækning ved fødselsdag. Barnet er i centrum, og der dækkes op med en dækkeserviet til barnet som efter brug må tage denne med hjem. Til diverse møder serveres frugt og vand, kaffe og the. Ved traditioner såsom jul og påske, serveres der sunde alternativer, sammen med den traditionelle mad. Pædagogik: Hulahoppen har et pædagogisk ude- og inde køkken, hvor vi medinddrage børnene i madlavningen og derved lære dem madglæde og madmod. I Hulahoppen lærer vi børnene at spise et måltid i en rolig og hyggelig atmosfære – herunder at vaske hænder før spisning. Børnene får på skift lov til at dække bord, naturligvis med dug og bordkort. I Hulahoppen lærer børnene at spise med kniv og gaffel, hælde mælk eller vand i glasset, rydde servicet væk. Børnene lærer at smage på alt mad, det de ikke kan lide må de lade ligge. Personalet spiser sammen med børnene, da vi er vigtige rollemodeller for børnene.
EVALUERING	Hulahoppen har kostpolitik på som punkt ved hvert personalemøde for at sikre at kostpolitikken løbende justeres med henblik på at få kostpolitikken til at fungere optimal.