

Fællesmad i børneinstitutionen



MINISTERIET FOR FAMILIE-
OG FORBRUGERANLIGGENDER
Fødevarestyrelsen

Det er hyggeligt og sjovt at lave og spise fælles mad. Men for at sikre, at ingen bliver syge af fx bakterier i maden, er der nogle regler for fællesmad i børneinstitutioner.



Til forældrene om fællesmad

I mange institutioner skiftes forældrene til at medbringe mad til børnenes fælles eftermiddagsmad eller til fælles frokost. Det er kun tilladt at medbringe madvarer, der ikke skal opbevares på køl for at kunne holde sig.

Forældre må medbringe disse varer hjemmefra:

- Tørret pasta, kornprodukter, tørret frugt, helkonserves
- Langtidsholdbare produkter som kakaomælk og koldskål uden kølekrav
- Købte og hjemmebagte brød og kager – dog uden creme, flødeskum eller fromage
- Hel frugt og grønt

Der er en undtagelse, og det er hvis forældrene køber varerne i en butik og kører DIREKTE til institutionen med det. Hvis de gør det, må de medbringe alle de madvarer, institutionens køkken ellers må tilberede. Transporten skal naturligvis foregå hygiejnisk forsvarlig, så varerne fx ikke bliver for varme undervejs.

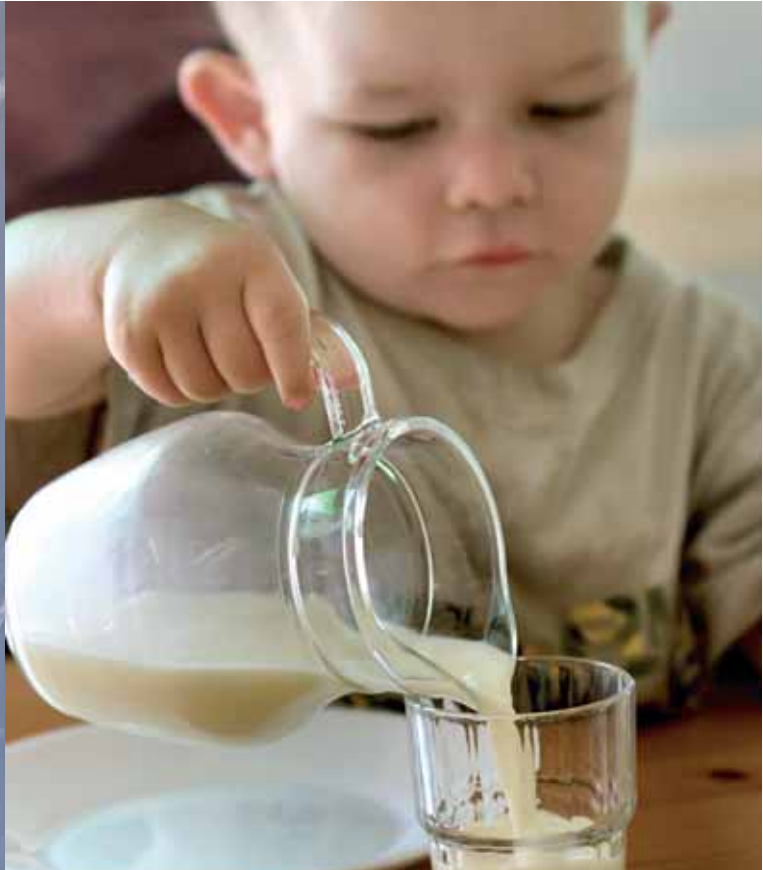
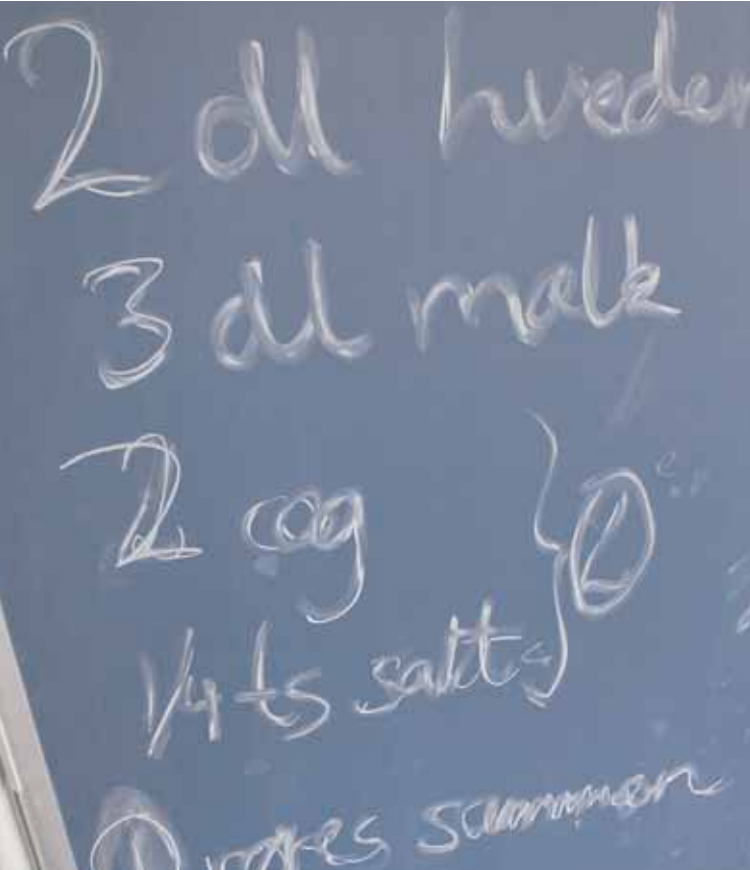
Fødselsdage, fester og kolonier

Nogle begivenheder i børneinstitutionen betragtes som private arrangementer, og i de tilfælde gælder Fødevarerloven ikke. Det betyder, at forældrene gerne må medbringe al slags mad hjemmefra til de begivenheder.

Ved disse begivenheder gælder reglerne ikke:

- Børnefødselsdage, hvor forældre leverer mad eller evt. fødselsdagslagkage med creme og flødeskum.
- Fester, hvor institutionen i invitation eller ved opslag beder forældrene om at lave mad.
- Kolonier hvor det er oplyst, at forældrene kommer med mad, de har lavet hjemmefra, eller tilbereder på stedet.





Til institutionen om fællesmad

Hvis pædagogerne gerne vil lave mad sammen med børnene i pædagogisk øjemed i et køkken, der ikke er godkendt, må de gøre det seks til otte gange om året ved såkaldte lejlighedsvis arrangementer. Det kan være temauger, temadage, middage i forbindelse med højtider, kolonier og fælles bålmad. Ved de arrangementer kan institutionen lave al slags mad.

Herudover er det tilladt højst to gange om ugen, at lave simple retter som beskrevet her overfor sammen med børnene til frokost eller middag.

Ellers betragtes det som en egentlig madordning, og det kræver godkendelse fra fødevarermyndighederne, ligesom personalet skal have en uddannelse i hygiejne.

Hygiejnen er vigtig

Det er altid vigtigt, at madlavningen foregår hygiejnisk forsvarlig. I ikke-godkendte køkkener betyder det:

- At der kun bliver lavet en eller to ting ad gangen
- At den mad, der bliver lavet, er simpel og med få ingredienser
- At maden bliver lavet, lige inden den skal spises
- At resterne smides ud
- Børnene skal vaske hænder og ikke sutte på fingrene undervejs
- Undgå at have forkølede børn med til at lave mad

Forslag til madlavning med børn i ikke-godkendt køkken:

- Brød, kager, pandekager, æbleskiver o.l.
- Salater fx kartoffelsalat, pastasalat eller snittet grønt
- Toasts, pizza o.l. uden brug af råt kød
- Enkle supper fx grønsagssupper evt. med nudler
- Bagte kartofler med fyld
- Genopvarmning af færdigfremstillet mad købt i butikker. Fx frikadeller, supper, pølser, pizza mm.
- Rugbrød og indkøbte pålægsvarer
- Pitabrød, tacoskaller, pandekager med fyld af snittet grønt og fx dåsetun eller forskellige former for kødpålæg

Institutionen må højst lave mad som beskrevet her med børnene to gange om ugen til frokost.

Der kan dog hver dag serveres drikkevarer, mælkeprodukter og morgenmadsprodukter samt udskåret frisk frugt og grønt, brød, kager og ost.



© Fødevarestyrelsen. Juni 2005. 2. udgave. 1. oplag. Oplag: 20.000. · Bestillingsnummer: 2005211. Design: essensen ApS. · Foto: Lennart Søgård-Høyer · Lars Wittrock · Lars Bahl · Tryk: Schultz.

Få mere at vide

Hvis man er i tvivl om reglerne, kan man kontakte sin lokale fødevareregion. Telefonnumre og adresser findes på www.fvst.dk. Her kan man også finde "Vejledning om godkendelse m.v. af køkkener i børneinstitutionen", som mere detaljeret beskriver reglerne og baggrunden for dem.

På Fødevarestyrelsens hjemmeside www.altomkost.dk findes svar på de mest almindelige spørgsmål. Det er også her man finder vejledning til at få udarbejdet en kostpolitik, for reglerne om madlavning i institutioner siger ikke noget om, hvad der er sund og usund mad.



Fødevarestyrelsen
Mørkhøj Bygade 19
2860 Søborg
Telefon: 33 95 60 00 (kl. 9-12)
E-mail: info@fvst.dk
www.fvst.dk