



Madvalg 2020

Afstemningsregler

Beskrivelse af madordningen



Tidspunkter for valg m.m.

- Forældrebestyrelserne har hvert andet år mulighed for at fravælge kommunens tilbud om madordning for alle børn i institutionen
- Deadline i 2020 for at meddele forældrebestyrelsens beslutning til Center for Børn og Familier er 7. december
- Madvalget gælder for årene 2021 og 2022
- Hvis madordning fravælges, vil den ophøre senest 1. juli 2021



Sådan gennemføres madvalget

- Forældrebestyrelsen skal træffe beslutning om madordningen på et varslet møde
- For at være beslutningsdygtig skal mindst halvdelen af bestyrelsesmedlemmerne være til stede
- Hvis der er stemmelighed i bestyrelsen, fortsætter/indføres madordningen
- Bestyrelsen bør tage stilling til, hvorvidt denne selv ønsker at træffe beslutningen, eller om det skal ske på baggrund af en vejledende afstemning blandt forældrene.



Hvad koster maden?

Takster og tilskud 2019 (med forbehold for kommunalbestyrelsens vedtagelse af budgettet)

	takst inklusiv mad	takst ekskl. mad	Mad	Søskende-rabat	Økonomisk friplads
Vuggestue Op til 2 år og 10 måneder	3.723kr.	2.988 kr.	735kr.	50 % for barn nr. 2 og flere	Efter ansøgning og på baggrund af husstandens indkomst
Børnehave Ældre end 2 år og 10 måneder	2.714 kr.	1.979 kr.	735 kr.		



Hvilken madordning bliver der hos jer?

*Den, som I selv skaber,
og som passer til jeres pædagogik*

Den gode madordning er dén, hele institutionen engageres i

Få gode idéer og inspiration i Fødevarestyrelsens anbefalinger om mad og pædagogik, søg på:

- Guide til sundere mad i daginstitutionen
- Rammerne om det gode måltid



Med en madordning får I:

- Fuld forplejning
- Varm mad mindst et par gange om ugen
- Ca. 80 % økologisk mad
- Børn med madmod
- Selvsikre og stolte børn der lærer nye smage at kende og inddrages i maden og måltidet



God og sund mad giver mening for børnenes læring

- Madlavning er en naturlig og meningsfuld aktivitet
- Børnene får ejerskab til maden og råvarerne
- Barnet socialiseres og oplever fællesskab gennem maden og måltidet
- Børnene får gode madvaner samt maddannelse
- Fokus på mad- og måltidskultur kan bidrage til integration



Hvad nu hvis...

”Der er sygdom hos køkkenpersonalet”:

- Det er lederens ansvar at finde gode løsninger - back-up mad i fryseren, planlægning og koordinering.

”De vil på tur”:

- Mad med på tur kan fint lade sig gøre, men kræver dialog mellem personalet på stuerne og i køkkenet.



Vi ved godt, det ikke kommer af sig selv...

Forvaltningen understøtter løbende det pædagogiske personale og køkkenmedarbejdernes arbejde med madordningen, så kvaliteten er høj

Vi tilbyder fx kurser, netværksmøder og konsulentvirksomhed

