****

**Matpolicy på förskolan I vått och torrt**

*Vårt mål är att servera barnen god, hälsosam och varierad kost i en trivsam miljö. Vi vill att alla måltider ska vara positiva och lugna stunder för både barn och vuxna.*

*Kocken/kokerskan lagar det mesta från grunden av råvaror med bra kvalitet. Matsedeln planeras av kocken/kokerskan, men barnen ges möjlighet till inflytande genom att önska maträtter. Vår grundtanke är att servera så hälsosam och giftfri mat som möjligt. Vi har också som policy att inte servera barnen sötsaker, men vid speciella tillfällen kan det förekomma, t ex vid barnens födelsedagar eller andra högtidsdagar. Om föräldrarna själva vill bjuda på något då barnen fyller år är det ok. Vi frågar inte om det. Detta är ett beslut som vi tillfrågat föräldragruppen att komma överens om.*

**Giftfri förskola**

*Det vi äter får vi direkt in i kroppen och därför tänker vi på följande:*

* Vi undviker konservburkar så långt det går.

*(Beläggningen på insidan av konservburkar innehåller hormonstörande ämnen och bör undvikas.)*

* Vi undviker att servera mat på plasttallrikar och använder endast burkar som är livsmedelssäkra. Vi undviker teflonstekpannor.
* Vi använder plasthandskar av nitril istället för vinyl.
* Vi spolar alltid en stund i vattenkranen innan vi tar av vattnet för att minska risken att få i oss metaller som bly.
* Ju mer ekologisk mat barnen får, desto bättre. Ekomaten innehåller bla mindre rester från bekämpningsmedel.
* Vi värmer mat utan plast. Att mikra mat i en plastbytta går snabbt men skadliga kemikalier kan hamna i maten. Vi värmer i porslinsskålar eller i rostfria kastruller.

*C:\Documents and Settings\Administratör\Lokala inställningar\Temporary Internet Files\Content.IE5\7V6AXKIB\MC900250221[1].WMF*

**Så här tänker vi kring inköp och vad vi serverar:**

* Kött/charkuterivaror är svenska.
* Ekologisk mjölk/vatten som måltidsdryck.
* Frukt/grönsaker är svenska *i mån av tillgång.*
* Bananerna är KRAV/Rättvisemärkta.
* Bregott mellan till brödet och svensk ost serveras.
* Det mesta brödet har låg sockerhalt (helst lägre än 5%).
* Flingor/müsli har låg sockerhalt och innehåller ej nötter.
* En vegetarisk dag i veckan.
* Vi serverar viltkött minst 1 ggr/mån.
* Vi serverar oftast veckans grönsak, som lyfts fram på olika sätt under veckan.
* Vi använder så lite produkter som möjligt med E- nummer i.

**Under måltiderna:**

* Alla barn uppmuntras att smaka på det som serveras, men ingen tvingas att äta.
* Barnen förstår att alla inte tycker om samma sorts mat, men vi pratar inte om mat som äcklig.
* Vi samtalar med dem som sitter vid samma bord för att begränsa ljudvolymen.
* Personalen är medveten om sin betydelse som goda förebilder.
* Om personal av någon anledning har med sig egen mat sköts det med ”god avvägning och diskretion”.

**Frukost**

Under vintermånaderna serveras gröt varje dag. Vår-sommar-höst 3 dagar/v enligt matsedel. Havregrynsgröten kan någon gång bytas ut mot mannagrynsgröt. Varje dag serveras mild naturell yoghurt, mjölk, flingor/müsli, äppelmos/bär, mjukt och hårt bröd, smör, 2 pålägg, grönsak.

**C:\Documents and Settings\Administratör\Lokala inställningar\Temporary Internet Files\Content.IE5\NI5G536L\MC900237878[1].WMFLunch**

Vi serverar

* Fisk en gång i veckan (rullande dagar)
* Korv
* Köttfärs
* Kyckling
* Kött (viltkött minst 1 gång/månad vid tillgång)
* Vegetariskt 1 gång/veckan
* Matiga soppor serveras ibland. Soppmåltiderna kompletteras alltid med mjukt och hårt bröd, smör, pålägg, grönsaker samt frukt

Till lunchen serveras potatis i olika varianter, pasta, quinoa/bulgur eller ris.

Som måltidsdryck serveras mjölk och vatten.

Vi har en grönsaksbuffé där barnen själva kan plocka och smaka på det som finns. Här finns blandade sallader, röror, såser och liknande.

Vi har oftast veckans grönsak/frukt/rotsak som återkommer i olika form under hela veckan.

Många gånger blandas också grönsaker i huvudrätten vid tillagningen, t ex morötter, vitkål, bönor.

Halvfabrikat enligt nedan serveras som lunch endast i undantagsfall, då sjukdom/ledighet bland personalen gör att det är motiverat. På den planerade matsedeln finns ej färdiga köttbullar/biffar, färdiga pannkakor, pulversåser, färdiga potatisbullar, färdig pytt i panna, pulvermos.

Någon gång/månad ”tittar vi i frysen”, dvs serverar restmat.

**Mellanmål**

Vid planeringen av mellanmålet tänker vi på att det ska komplettera det barnen ätit till lunch. Vi varierar mellanmålet under veckans dagar.

* Mjukt och hårt bröd, smör, 2 pålägg, grönsaker, frukt, mjölk/vatten
* Frukt- och bärsmoothie, smörgås, grönsaker
* Varm korv med bröd, grönsaker, frukt
* Yoghurt/mjölk med flingor/müsli, äppelmos/bär, grönsaker, frukt
* Varm choklad, smörgås, grönsaker, frukt
* Mannagrynsgröt, kanel, bär/sylt, mjölk
* Ägg eller köttbullar som pålägg
* Pannkakor/våfflor med sylt och grädde

Till mellanmålet serveras någon gång halvfabrikat i form av färdiga köttbullar som pålägg, färdiga pannkakor/våffelmix. Detta motiveras av att personalen som gör mellanmål är begränsade av tiden, dvs att de samtidigt är i barngrupp.

Vi serverar aldrig riskakor och ris max 1 gång i veckan eftersom halten arsenik då lätt kan överstigas för vad som är lämpligt.

*Denna matpolicy är ett levande dokument som uppdateras varje år.*

*Reviderad i september och november 2015.*

C:\Documents and Settings\Administratör\Lokala inställningar\Temporary Internet Files\Content.IE5\7V6AXKIB\MC900411950[1].WMF