

TOSARBY DAGHEMS KOSTPOLICY

(Sund augusti 2019)

Detta dokument är utformat för att synliggöra daghemmets kostpolicy för föräldrar och personal.

Köket följer normerna gällande livsmedelshygienkrav. Egenkontrollprogram och mallar för dokumentation av egenkontroll finns. Kocken som ansvarar för inköpen bör göra inköpen så att svinnet är minimalt. Avfallssortering finns. Köket är godkänt av ÅMHM. Köket strävar efter att använda närodlade och ekologiska råvaror så mycket som möjligt.

Daghemmet strävar efter att följa aktuella näringsrekommendationer och andra myndigheters beslut. All personal skall ha kännedom om grunderna för trevliga måltider och skapandet av en behaglig måltidsmiljö.

KOSTREKOMMENDATIONER

Enligt gällande näringsrekommendationer motsvarar lunchen i skolor och daghem 25-35 % av dagens energiintag. Om frukost serveras skall energiintaget vara 20-25 % och mellanmålen motsvarar 15-20 % av energiintaget. Aptiten regleras på ett bra sätt om måltiderna är regelbundna.

SOCKERPOLICY

Kökspersonalen använder bara den mängd socker som det står i receptet och undviker därmed extra socker. Daghemmet kan vid enstaka tillfällen bjuda på glass och bakverk bl.a. i samband med högtider. Köket erbjuder frukt vid barnens födelsedagar om barnet inte vill ta med något hemifrån för att bjuda sina kamrater på.

SPECIALKOST

Vi följer ÅHS riktlinjer för "*Läkarintyg för specialkost i skolor och dagvård*" från 2016. Det **allergiska/intoleranta** barnet serveras samma mat som övriga barn om man inte har ett läkarintyg. Detsamma gäller personalen. För laktosintolerans behöver inte läkarintyg visas upp utan det räcker om hemmet skriftligen meddelar. Specialkosterna uppföljs kontinuerligt. Samtliga intyg ges direkt till daghemmets kök.

Specialkost av **religiösa skäl** serveras, förutom kött som beretts enligt religiösa ritualer (halal, kosher). Intyget lämnas till daghemmets kök.

Vegetarisk kost serveras om hela familjen under en längre tid ätit det. Vi rekommenderar att familjen diskuterar med rådgivningen så att man kan försäkra sig om eventuella hälsokonsekvenser.

Finns det frågor kontakta daghemmets kök Kirsi Matjussi Paulsson eller daghemmets föreståndare Alexandra Andersson

Bilaga: http://www.ahs.ax/files/fodoamnesallergi_lakarintyg.pdf