

Principper for Skæring Skolens madordning

Historisk: Skæring Skoles madordning blev etableret i 2012.

Sund mad og vigtige måltider er en del af dagligdagen på Skæring Skole

Det sker både ved vores pædagogiske måltid, i undervisningen og ved øvrige aktiviteter i løbet af skoledagen.

Det pædagogisk måltid skal fremme elevernes koncentration og energi med henblik på øget udbytte af læringen igennem skoledagen.

Vi ønsker at styrke elevernes relationer indbyrdes og relationer til de voksne.

Vi ønsker at arbejde med elevernes maddannelse både i madordningen og gennem vores læring i hverdagen. Vi har udarbejdet en madkanon som inspiration til undervisningen /SFO og for at understøtte vores ambition.

Vores madordning tilbyder:

- Mulighed for køb af et dagligt måltid mad
- Mulighed for køb af formiddags – og eftermiddagssnack samt skolemælk-ordning
- Mulighed for køb ved disksalg i 10-pausen – primært for 4.-9. årgang

Vores daglige spisning:

- Ved vores daglige spisninger, gør vi hver dag en indsats for at skabe en sund kultur omkring spisepausen
 - Tid til at spise – længere spisepause og ro til at spise
 - Vi spiser sammen også med fokus på samtale ved bordet, bordskik og gode manerer
- Alle klasser spiser i kantinearealet – festsal eller kantinegang – i 4 hold
 - Så vores læringsrum – klasselokalerne – har et godt indeklima hele dagen
- Eleverne kan få et sundt måltid mad dagligt, hvis de er tilmeldt vores madordning eller medbringe sin egen gode madpakke
 - Der serveres vand til måltidet – eller mælk, hvis eleven er tilmeldt skolemælk-ordningen.
- Vores mad er produceret fra bunden.
 - Sund og varieret – gerne med inspiration fra elevernes livretter
 - Vi tilstræber en så høj økologiprocent på vores råvarer som muligt
 - Vi tager i produktionen hensyn til børn med allergi'er
 - Maden lever op til anbefalingerne fra Sundhedsstyrelsen og Fødevarestyrelsen samt de Nordiske Næringsstofanbefalinger for mad til børn og unge 0-18 år.

Vores madordning fungerer som praktiksted for elever på 6. årgang.

- Hver uge kommer tre-fire elever på skift i en uges praktik i køkkenet.

Godkendt i skolebestyrelsen den 18. februar 2025