

Principper for Madskolen på Skolen i Bymidten, Helsingør Skole

Sund mad - læringsparate elever

Formål

Det er skolebestyrelsens formål med dette princip at støtte op om arbejdet i Madskolen med at sørge for god, sund og mættende mad hver dag til eleverne på Skolen i Bymidten og generelt øge kendskabet til mad lavet af bæredygtige råvarer fra mange kulturer med og uden kød. Samtidig støtter Skolebestyrelsen, at maden fra Madskolen tilbydes til en pris, hvor alle kan være med, og som giver mening, når man sammenligner med, hvad det typisk koster at smøre madpakke og sørge for 10-mad til sit skolebarn hver skoledag året rundt.

Mål

- Forældre støtter så vidt muligt op om Madskolen og køber mad til deres børn her.
- Målet er, at 60% af skolens elever spiser på skolen hver dag.
- Madskolen lever op til Fødevarestyrelsens krav.

Principper for elevernes aktive deltagelse i Madskolen:

- Maden i Madskolen bliver tilberedt af medarbejdere med retmæssig uddannelse i samarbejde med elever fra mellemtrinnet. Arbejde i Madskolen indgår i skoleskemaet for alle klasser mellemtrinnet, hvor halve klasser på skift har hele maddage i Madskolens køkken og er med til at lave dagens retter.
- Eleverne lærer om køkkenhygiejne, vigtigheden af god madhygiejne mm.
- Eleverne lærer om sammensætning af smage, sund mad og gode kostvaner.
- Eleverne oplever glæden ved og stoltheden over at tilberede god, sund mad.
- Madskolen er kulturbærer i den forstand, at der fokuseres på vigtigheden af det gode måltid, mad fra mange egne af verden og de regler, der følger med at indtage et måltid i selskab med andre mennesker.

Principper for mad og drikke i Madskolen:

- Alle råvarer er så vidt muligt bæredygtige.
- Al mad er hjemmelavet så vidt muligt med sæsonens råvarer. Alt brød er hjemmebagt.
- I Madskolens åbningstid tilbydes salg af hel frisk frugt.
- Elever kan fylde deres drikkedunk med koldt vand fra hanen hele dagen.
- Slik, kager og andre søde sager indgår ikke i madplanlægningen.
- Afvikling af frokostpausen planlægges, så kødannelse undgås, og alle kan spise i ro og mag.
- Madplan offentliggøres og bestilles for 1 måned ad gangen. Madplanen offentliggøres på skolens hjemmeside ([link](#)) og på Aula. Betaling sker for 1 måned ad gangen via Kommunebetaling.

Principper for salg af mad i Madskolen:

- Der tilbydes morgenbolle og kaffe/juice alle hverdage kl. 7.25 – 7.55 for børn ifølge med forældre/voksne.
- Der tilbydes 10-mad fx hjemmelavede müeslibarer, spinatbolle, smoothie osv. i det store frikvarter om formiddagen.
- Til frokost tilbydes der hver dag 1 ret med kød, 1 ret uden kød og 1 slags tilbehør. Der veksles mellem varme og kolde retter.
- Madskolen er Skolen i Bymidstens foretrukne leverandør af mad til øvrige arrangementer på skolen i og uden for skoletiden.

Skolebestyrelsen 2020