



10-dages forespørgsel fra Radikale Venstre om Sundhedsstyrelsens anbefalinger vedr. børns kost

4. januar 2018
Side 1 af 3

1.0 Forespørgsel

Radikale Venstre ønsker med 10-dages forespørgslen, at få to spørgsmål belyst:

- a) Hvordan sikrer Børn og Unge (MBU), at børns kost lever op til Sundhedsstyrelsens anbefalinger?
- b) I hvilket omfang lever kosten op til Sundhedsstyrelsens anbefalinger

BØRN OG UNGE
Pædagogisk afdeling
Aarhus Kommune

2.0 Indledning

I MBU er der i 2017 udarbejdet en vejledning for mad og måltider 0-18 år. Vejledningen er til brug for sundhedspleje, dagtilbud, skoler, fritids- og ungdomsskoletilbud.¹

Sundhed og Trivsel, G2
Grøndalsvej 2
8260 Viby J

I vejledningen har MBU med udgangspunkt i Aarhus Kommunes sundhedspolitik og børne- og ungepolitikens vision for de aarhusianske børn og unge, sat mål for mad og måltider i sundhedsplejen, dagtilbud, skole og fritids- og ungdomsskoletilbud.

Direkte telefon: 51 57 51 29

Direkte e-mail:
milk@aarhus.dk

Et af målene er at sundhedsplejen og alle dagtilbud, skoler, fritids- og ungdomsskoletilbud lever op til de officielle anbefalinger for mad til børn og unge 0-18 år.

Sag: 18/065357-3
Sagsbehandler:
Mia Lundby Kragelund

Et andet mål er, at der udarbejdes lokale principper for maden og måltidet i fællesskab med forældre og børnene og de unge i det omfang, det er muligt.

I MBU arbejdes der med at efterleve målsætningerne i et samspil med bestyrelserne, hvor det lokale råderum giver mulighed for at fastsætte principper for maden og måltidet.

3.0 Hvordan sikrer MBU at kosten lever op til de officielle anbefalinger?

I det følgende beskrives de forskellige måder, der bidrager til at sikre, at kosten, der tilbydes i MBU lever op til de officielle anbefalinger.

3.1 Dagtilbud

Udgangspunktet i Dagtilbudsloven er, at alle børn i kommunale og selvejende dagtilbud samt privatinstitutioner skal tilbydes et sundt frokostmåltid. Der er i bestyrelserne eller via forældreafstemning mulighed for at fravælge ordningen. I tabel 1 ses en opgørelse over hvor mange dagtilbudsafdelinger, der på nuværende tidspunkt har frokostordning. I efteråret 2018 er der foretaget nyt valg af frokostmåltidet, der kommer til at gælde fra 1. juli 2019. Resultatet herfra er endnu ikke opgjort.

¹ <https://cdn.aarhus.dk/media/11411/mad-og-maaltider-0-18-aar.pdf>.



4. januar 2018
Side 2 af 3

Tabel 1: Opgørelse over frokostordninger i dagtilbud.

	Med frokostordning	Uden frokostordning
2017-2019	76 %	24 %
	141 afd. egen/samproduktion 89 afd. ekstern leveret	71 afd. Madpakker

I de afdelinger hvor der er egenproduktion/samproduktion, er der ansat køkkenfaglige medarbejdere, der har en faglig uddannelse, som er med til at sikre en veltilrettelagt madplan til afdelingens børn, der lever op til de officielle anbefalinger.²

I de afdelinger der får eksternt leveret mad, gennemføres et udbud af det kommunale frokostmåltid, hvori der beskrives kravsspecifikationer som tilbudsgiver skal leve op til. Kravsspecifikationer sammen med udvælgelseskriterierne, og et udbudsmateriale, hvori der står beskrevet at tilbudsgiver skal leve op til de officielle anbefalinger for målgruppen, skal sikre, at maden der leveres til dagtilbuddene, lever op til anbefalingerne.

Ydermere føres der dagligt tilsyn med kvaliteten af maden af de lokale ansatte og ledere. Ligesom der føres tilsyn med køkkenerne, hvor der produceres mad af Fødevarestyrelsen jf. Fødevareloven.

3.2. Skoler samt fritids- og ungdomsskoletilbud

Vejledningen for mad og måltider blev i 2017 udvidet fra kun at omfatte en tidligere kostpolitik for dagtilbudsområdet til i stedet at omfatte hele 0-18 års perspektivet, og dermed også skoler og fritids- og ungdomsskoletilbud. Information om vejledningen er sendt ud til alle skoler, fritids- og ungdomsskoletilbud.

Der er store lokale forskelle på, hvad der tilbydes af mad både på de enkelte skoler og i fritids- og ungdomsskoletilbuddene. På nogle skoler tilbydes ét dagligt måltid mad, og på andre skoler har man en mindre madbod med udsalg af mindre retter, snack og lignende.

Som i dagtilbuddene er der på skolerne ansat køkkenfagligt personale, der har en faglig uddannelse, som er med til at sikre en veltilrettelagt madplan, der lever op til de officielle anbefalinger.³

²https://altomkost.dk/fileadmin/user_upload/altomkost.dk/Maaltidsmaerket/Daginstitutioner/Materialer/Maaltidsmaerket_daginstitutioner_Guide.pdf

³https://altomkost.dk/fileadmin/user_upload/altomkost.dk/Maaltidsmaerket/Guide_skole.pdf



4. januar 2018
Side 3 af 3

De kantiner/køkkener der anvendes til produktion af mad føres der tilsyn med af Fødevarestyrelsen jf. Fødevareloven.

3.3 Økologisk omlægning i dagtilbud og skoler

Der er af byrådet sat en økologisk målsætning på 60% inden 2020. I MBU er økologiprocenten i 3. kvartal 2018 oppe på 72%. Der arbejdes fortsat målrettet med at øge andelen af økologi ude i køkkenerne, og de køkkenfaglige medarbejdere har gjort et kæmpe arbejde for at nå hertil.

Samlet for alle madtilbud i MBU gælder, at omlægningen til økologi i MBU har bidraget med et kompetenceløft til de køkkenfaglige medarbejdere. Den økologiske omlægning har været med til at løfte madens kvalitet, minimeret madspild og betydet, at der bliver serveret mindre kød.

4.0 I hvilket omfang kosten lever op til de officielle anbefalinger

Generelt forventer vi, at dagtilbud, skoler og fritids- og ungdomsskoletilbud følger de officielle anbefalinger for mad og drikke til børn og unge.

Det lokale råderum giver bestyrelserne mulighed for at få indflydelse ved at fastsætte principper for maden og måltidet. Dialogen omkring hvordan de officielle anbefalinger efterleves lokalt, skal derfor tages i bestyrelserne.

Der findes derfor ikke en opgørelse over, hvordan dagtilbud, skoler og fritids- og ungdomsskoletilbud, lever op til de officielle anbefalinger, da det ikke er forvaltningen i MBU som kontrollerer om anbefalingerne efterleves. Denne kontrol foretages af den lokale ledelse. Dagtilbud, skoler, fritids- og ungdomsskoletilbud har altid mulighed for at få kost- og sundhedsfaglig vejledning fra forvaltningen.

I MBU har vi tillid til, at der i dialog og samskabende processer mellem medarbejdere, ledelse, forældre og de unge findes gode lokale løsninger, som sikrer børn og unges sundhed, læring og trivsel.

Med venlig hilsen

Thomas Medom
rådmand

/

Martin Østergaard Christensen
direktør