



# Kartleggingsverktøy

## - Det praktiske arbeidet med mat og måltid i barnehagen



I vår barnehage ...

Ja

Av og til

Nei

1.	- legger vi til rette for minst tre faste måltider om dagen med medbrakt eller servert mat			
2.	- gir vi barna minst 30 minutter spisetid til hvert måltid hver dag			
3.	- har vi en god praksis for hygiene og håndvask før/under matlaging og måltid			
4.	- vektlegger vi at spisemiljøet skal fremme måltidsglede			
5.	- har personalet gode rutiner for å inkludere barn med spesielle behov knyttet til mat og måltid (f.eks. religion, kosthensyn, sykdom, spisevaner, nedsatt funksjonsevne og kultur)			
6.	- vektlegger vi en miljøvennlig praksis med lite matsvinn og et bærekraftig mattilbud			
7.	- har vi fasiliteter for matlaging som er tilpasset barna sin alder og funksjonsnivå			
8.	- har vi fasiliteter for gjennomføring av måltidet som er tilpasset barna sin alder og funksjonsnivå			
9.	- følger vi Mattilsynets råd for tilberedning, servering, merking og oppbevaring av mat			
10.	- har vi etablert gode rutiner for oppbevaring og lagring av mat			

Er svaret «nei» eller «av og til» på noen punkter? Bruk følgende refleksjonsspørsmål for videre vurdering:

- Hvilke av punktene er enklest å ta tak i/endre?
- Hvilke av punktene er viktigst å ta tak i?
- Hvem har ansvaret for å igangsette og følge opp endring?
- Hvordan går man fram for å gjøre endringene? Hva er første steg?
- Hvordan skjer oppfølging av endringer/tiltak?
- Når skal endringer/tiltak igangsettes?