



## SU møte Risvollan barnehage

Møtet gjaldt	SU Risvollan
Dato	9. desember 2024
Tidsrom	kl 17.45 - 18.45
Sted	Risvollan barnehage, Salongen
Til stede	Åse Marie Asp Nielsen - leder Marc Schopen Nina Bueng Bjørklund Anne Vollan Henrik Widquist Synnøve Øien og Bente Brissach
Forfall	Anne
Referent	Synnøve Øien
Kopi til	alle

### **Sak 16/24 Godkjenning av referat 24. september 2024.**

Godkjent

### **sak 17/24 Godkjenning av innkalling**

Godkjent

### **Sak 18/24 Mat og måltid**

- Risvollan barnehage er prosjektert og planlagt med bakgrunn i storhusholdningskjøkken, behov for kvalifisert personell for matlaging og mathåndtering, og barnehagens ønske om egen matsal for felles måltid.
- Barnehagen skal legge til rette for at alle barn kan oppleve matglede og matkultur.
- Personalet skal legge til rette for at måltider og matlaging bidrar til måltidsglede, deltakelse, samtaler og fellesskapsfølelse hos barn.
- Vi følger nasjonale kostholdsråd.
- Måltidet er en viktig pedagogisk arena: språkarena, sosial arena, estetisk arena, utforskende arena der barna blir kjent med og får ulike sanseopplevelser med smak, lukt, berøring, syn.
- Vi henter inspirasjon fra Kolstad barnehage, både når det gjelder kokkens arbeidsoppgaver, organisering og kostpenger. Kolstad barnehage har hatt kokk i flere år.
- Henrik har siden november jobbet på kjøkkenet. Han har blitt kjent med



# TRONDHEIM KOMMUNE

## Tråanten tjielte

barnehagen og begynner nå å bli kjent med barna. Han har jobbet med organiseringen av matlagingen og måltidet, tilpasset arbeidstid og arbeidsoppgaver knyttet til hvordan vi skal organisere alle måltid, jobbet med innføring av rutiner og organiseringen av måltidet, internkontroll mat, varebestilling og varemottak.

- Kokke stillingen finansieres gjennom grunnbemannings-budsjettet og Risvolla barnehage sin administrasjonsressurs. Kokken samarbeider både med pedagogene i arbeidet med barna om mat og måltidet, og med ledelsen i arbeidet som omhandler ik mat, bestilling, varemottak og budsjett.
- Å ha en fagperson på mat og ik mat er effektivt og kvalitativt veldig bra. I stedet for at 3 pedagoger forbereder og lager mat og rydder etterpå, på hver sin avdeling, gjør nå en fagperson dette for alle. Dette bidrar til høyt nivå på maten som serveres, og det bidrar til tilstedeværelse av pedagoger sammen med barna.

Erfaringer så langt:

- Vi gjør oss erfaringer rundt selve organiseringen av måltidet for barna som spiser på Diamanten og for de barna som spiser ute eller på avdelingen. Det er ulike prosesser med både forberedelser, servering og etterarbeid.
- Barna deltar i oppryddingen.
- Har prøvd oss fram med litt ulik mat. Ikke utpekt seg noe favoritt til barna pr i dag, kan være fint med en fast meny. Litt smak er å foretrekke.
- De yngste barna ( 1 åringene) har fått mat tilpasset deres behov. Vi har ikke kapasitet til å gi barna mat. Barna må spise selv.
- Grøt: ser at de spiser mer nå.
- Brød bakes hver dag, dette spiser barna mye av.
- Mange gode smaker.
- Vi tilpasser til barna med allergier(helse) og for barn som ikke skal ha svin (religion). Barna er godt vant til at vi spiser ulik mat.
- Måltidene i Diamanten fungerer veldig fint for barna, og det er et godt rom.

Vi viser til:

- Mat og måltider i barnehagen fra Helsedirektoratet.
- Støtte og veiledningsmateriell fra Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet.
- Lover og forskrifter fra Mattilsynet.

### **Planer framover - våren 2025:**

- **Frokost:** Vi fortsetter som vi gjør nå. Barna har med frokost.

Dette vurderes: For barna som har utedag/tur vurderes det at de har med turmatpakke. Frokost serveres da av barnehagen. Dette skal diskuteres med pedagogene før beslutning. Informasjon sendes foreldre.



# TRONDHEIM KOMMUNE

## Tråanten tjelte

- **Lunsj:** Det skal utarbeides en egen meny, som er innenfor disse 5 hovedområdene.

Suppe	Fisk	Grovbrød m/pålegg	Vegetar	Kjøtt (i all hovedsak hvitt kjøtt)
-------	------	----------------------	---------	---------------------------------------

- **2 måltidet:** Vi fortsetter som vi gjør nå. Frukt og grønnsaker, knekkebrød/brød.
- **Drikke:** Vann og melk serveres til måltidene.
- **Frukt og grønnsaker:** Serveres til lunsj og to måltidet.
- Kostholdsrådene sier mindre kjøtt og mer fisk og grønnsaker.
- Bærekraft: gjenbraker nesten alt.
- Etterhvert: Barns deltagelse i matlaging. Kan gjøres både på avdelingen og Diamanten. Barn i små grupper sammen med kokk og pedagog. Kjøkkenet er laget slik at barna skal være deltagende. Åpent fra Diamanten til kjøkkenet.

Kommentarer fra Su:

- Lage ett årshjul: mat, bær, mat og årstider, kultur, kortreist mat,
- "snåle" grønnsaker
- Undersøke og snakk med folk rundt omkring,- ift ulik og kortreist mat
- Matjungelen: et opplegg om mat som anbefales av Helsedirektoratet. Her kan vi hente inspirasjon.
- På nyåret og våren; veksthuset, vekster, så, prosessen fra frø - plante - mat.
- Fint at barnehagen har fokusert på organiseringen og rutiner i første omgang
- Fint om barnehagen får til at barna deltar og får være en del av matlagingsprosessen.

### Sak 19/24 Kostpenger fra februar 2025

Vi økte kostpenger i januar 2024. Pr.dd 350 kr på Risvollan barnehage og Sollia barnehage.

Maten fram til november 2024 har vært lik på Sollia og Risvollan.

Vi har pr dd 50 000 i merforbruk på mat ( moms på 15% er tatt med)

Inntekter foreldre: 474 505. Årsprognose mat: 533 976 er inkl moms.

Kostpenger skal dekke de faktiske utgifter til mat for barn. Vi går pr dd ikke i balanse. Kostpenger dekker kun kostnader på mat til barn.

Forslag kostpenger for Risvollan barnehage fra 1. februar: 430 kr for barn med full plass.

- Differensieres: kostpenger på Sollia og Risvollan. Sollia har ikke kjøkkenfasiliteter til å lage varm mat. Det vil bli ulike kostpriser og et ulikt mattilbud.



# TRONDHEIM KOMMUNE

## Tråanten tjielte

Kommenterer SU:

- ved forrige økning la vi oss lavt (su referat)
- foreldre vil ikke komme billigere ut ved å lage maten selv
- det er økte priser på mat
- makspris barnehagekontingent er lavere nå
- ved økte kostpenger vil det bli ca 20 kr pr dag
- kokken er ressurser fra avdeling/ grunnbemanning og fra administrasjon. Kostpenger går ikke til å dekke lønnsutgifter.

Økning kostpenger fra 1. februar 2025: Vedtatt

### **sak 20/24 Årshjul Risvollan SU**

SU møte og FAU møte 20. januar kl 17.30 for Risvollan og Sollia.

kl 1700: FAU: planlegge aktiviteter for alle barna

SU: kl 1730: - tema på foreldremøte våren 2025 og fortsette saken som startet på Foreldreråd og eventueltsaker.