

Herrestorps förskola

Handlingsplan

Ansvarig

Administrativ chef

Upprättad den

131002

Upprättad av

Laila Hedlund

Reviderad den

141103

Måltidspedagogik, barn i kökets verksamhet på förskolan

Syfte

På förskolor runt om i landet har man upptäckt fördelarna med att använda köket som en lärmiljö i barnens utveckling och som en del av grundverksamheten. När barnen får arbeta i köket tränar de sina förmågor inom både matematik, No och språk på ett mycket konkret sätt. Samtidigt bidrar det till att målet i Lpfö 98 reviderad 2010 om att barnen ska få förståelse för sin omvärld och man påbörjar arbetet med kopplingar till arbetsmarknaden som sedan fortsätter i skolan. I köket kan vi ge barnet ökad delaktighet i sin lärmiljö och lära barnen om kretslopp och hur vardagsliv och arbetsmiljö kan utformas så att det bidrar till en bättre miljö både nu och i framtiden. På Konferensen ”Måltidspedagogik i teori och praktik”, som gavs i samarbete med Kristianstad högskola har vi fått information och tips om hur man kan arbeta med förskolebarn i köket och vill nu pröva att arbeta på ett liknande vis med barn i våra kök. Eftersom vi dagsläget inte lagar mat på förskolan har låter vi barnen hjälpa till med frukosten. Skulle vi på sikt öppna upp tillagningsköken på skolan är planen att de ska få hjälpa till med att laga lunch.

Förskolan

I bedömningen av vilka barn som får arbeta i köket kommer pedagogerna att se till det individuella barnets mognad. Efter att ha haft verksamheten igång i 12 månader kan vi konstatera att det går bra att vara upp till tre barn på samma gång. Det har fungerat bra med barn så unga som 2,5 år gamla.

Eftersom frukosten serveras kl. 08.00 behöver barnen som ska hjälpa till vara på plats redan klockan 07,15. Vid lunch finns det möjlighet att vara med och lägga upp och servera maten tillsammans med kökspersonal från 11.00

Kökets personal kommer att hämta barnet på avdelningen. Den dag ett barn ska vara med i köket ser vårdnadshavarna till att barnet har rena kläder, naglarna är rena/kortklippta men pedagogerna kan vara behjälpliga med att se till att eventuellt

långt hår är uppsatt. Köket ansvarar för att barnen har rena arbetskläder; förkläde, mössa och grytlapp.

Tidsplan

Vi har mellan två och tre barn i köket samtidigt alla dagar i veckan eller efter barnens vilja att vara med i köket.

Risker

Vi har gjort en farao-analys där vi listat riskerna och vilka åtgärder som krävs. Det är bara David, Daniela och Eva som har med barn i köket. De dagar det är vikarier ställs köksarbetet med barnen in. De dagar barnen är i köket så diskas gårdagens disk innan barnet kommer. Den pedagog som öppnar sätter på diskmaskinen så den hinner bli tillräckligt varm. Knivar förvaras utom räckhåll och de knivar barnen använder är speciellt anpassade för barn. När barnen använder kniv är de under konstant uppsikt av kokerskan.

När man utför två arbetsuppgifter samtidigt, t.ex. lagar gröt, är både spisplattan och vattenbadet på. Då är det extra viktigt att man har barnet under konstant uppsikt och stannar vid barnets sida.

Farao-analys

Maskin	Fara	Risk	Åtgärd	Ansvarig i hus B/C
Vattenbad	Brännskada	3	Vuxen övervakar	Daniela/Eva
Spis	Brännskada	2	Vuxen övervakar, grytlapp	Daniela/Eva
Diskmaskin	Klämskada	2	Avstängd	Daniela/Eva
Kaffebyggaren	Brännskada	2	Vuxen övervakar	Daniela/Eva
Knivar	Skärskada	3	Förvaras utom räckhåll	Daniela/Eva
Diskduschen	Brännskada	1	Vattnet stängs av	Daniela/Eva
Kemikalier	Förgiftning, frätskador	3	Förvaras utom räckhåll	Daniela/Eva

Utrustning

3 Pallar
4 Förkläden

4 Kockrockar
4 Mössor
3 Anpassade knivar

Hygien

- Barn som vistas i köket och hjälper till ska vara fullt friska.
- Om barnet har långt hår måste det var samlat i en hästsvans, detta ordnar fröknarna på avdelningen innan barnet kommer till köket.
- Barnen måste tvätta händerna före och mellan varje moment, eftersom det är lättare för barnet att inte använda handskar.