

Verpflegungskonzept KiTa Josefinum

1. Unsere Kita als Lernort für gesundes und genussvolles Essen und Trinken
 - 1.1. Ernährung und Gesundheitsförderung
 - 1.2. So werden die Mahlzeiten eingenommen
 - 1.3. Mitwirkung und Mitsprache der Kinder
 - 1.4. Zusammenarbeit mit Eltern

2. Die Qualität der Essensversorgung
 - 2.1. ausgewogene Mischkost
 - 2.2. altersgemäße Lebensmittelverzehrsmengen
 - 2.3. Auswahl, Qualität und Herkunft der Lebensmittel
 - 2.4. Getränke
 - 2.5. Frühstück
 - 2.6. Mittag Mahlzeit
 - 2.7. Brotzeit am Nachmittag

3. Besondere Anforderungen an die Essensversorgung
 - 3.1. Essensversorgung von Kindern ab dem 1. Lebensjahr
 - 3.2. Essensversorgung von Kindern, die eine Diät benötigen
 - 3.3. Essensversorgung von Kindern mit religiös und ethisch begründeten Kostformen
 - 3.4. Essensversorgung bei Personalengpässen in der Kita-Küche
 - 3.5. Anforderungen an Mittag Mahlzeiten
 - 3.6. Verpflegung bei besonderen Anlässen

4. Struktur-Qualität
 - 4.1. Hauswirtschaftliche und pädagogische Mitarbeiter/innen sind ein Team
 - 4.2. Anforderungsprofil für hauswirtschaftliches Personal und Küchenhilfen
 - 4.3. "Schlaraffenland" - unser Kinderbistro
 - 4.4. Anforderungen an Küchenräume und Geräte
 - 4.5. Rechtliche Vorschriften für die Speisenzubereitung und -ausgabe

5. Hygienepraxis

1. Unsere KiTa als Lernort für gesundes und genussvolles Essen und Trinken

Das Konzept beschreibt praxisnah die Strukturen und Rahmenbedingungen des Ernährungsangebotes in unserer Einrichtung und schließt dabei den Blick auf die Gesundheitsförderung und die Ernährungspädagogik mit ein. Essen ist Genuss. Essen ist Lust. Essen soll das Wohlbefinden stärken, Spaß machen und die Sinne ansprechen. Vollwertiges Essen soll die Gesundheit erhalten.

Gemeinsames Essen trainiert aber auch das soziale Verhalten. Essen und Trinken bieten vielfältige Zugänge für Bildungsprozesse, denn Ernährungswissen ist Wissen um Natur, Nahrungsmittel, ihre Herkunft, ihr Wachsen und die Bedeutung für Menschen.

Unseren hauswirtschaftlichen und pädagogischen Mitarbeiter/innen dient es als fachliche Orientierung. Eltern können aus der Anwendung des Verpflegungskonzeptes Vertrauen in die Ernährungsversorgung ihrer Kinder schöpfen. Für den Träger ist es vor allem auch ein Instrument auf dem Weg zu mehr Qualität im Ernährungsbereich.

1.1. Ernährung und Gesundheitsförderung

„Gesundheitsförderung zielt auf einen Prozess, allen Menschen ein höheres Maß an Selbstbestimmung über ihre Gesundheit zu ermöglichen und sie damit zur Stärkung ihrer Gesundheit zu befähigen. Um ein umfassendes körperliches, seelisches und soziales Wohlbefinden zu erlangen, ist es notwendig, dass sowohl einzelne als auch Gruppen ihre Bedürfnisse befriedigen, ihre Wünsche und Hoffnungen wahrnehmen und verwirklichen sowie ihre Umwelt meistern bzw. sie verändern können.“ Charta der 1. Internationalen Konferenz zur Gesundheitsförderung, Ottawa, 1986.

Wir möchten die persönlichen sozialen Ressourcen der Kinder, die sich gesund erhaltend auswirken, systematisch stärken. Zu diesen Schutzfaktoren gehören Selbstvertrauen, Selbstbestimmung, Aufbau von Eigenaktivitäten, Verantwortungsgefühl, Genussfähigkeit und vieles mehr. Da die Weichen für Gesundheit und Wohlbefinden bereits in frühen Lebensjahren gestellt werden.

1.2. So werden die Mahlzeiten eingenommen

Die eigenen Signale für Hunger und Sättigung zu spüren, was und wie viel gegessen wird selbst bestimmen zu können und mit großer Freude abwechslungsreiche und gesunde Speisen genießen zu können, sind wichtige ernährungspädagogische Ziele in Kindertagesstätten.

In unserer KiTa gibt es ein Bistro zur Einnahme von Frühstück und der Brotzeit aller Kinder und zur Einnahme der Mittagsmahlzeit der beiden Kindergartengruppen.

In den Gruppenräumen der Krippen ist ein fester Platz, wo die Mittagsmahlzeit in einer ruhigen, gemütlichen Atmosphäre eingenommen wird.

Auch im Außenbereich im Atrium besteht die Möglichkeit Mahlzeiten im Freien einzunehmen.

Tische und Stühle entsprechen der Körpergröße der Kinder, d.h. sie können beim Essen ihre Füße flach auf den Boden setzen.

Rituale oder bestimmte wiederkehrende Abläufe wie z.B. ein Gong, Musik, kurz vor Beginn des Essens ein Tischspruch oder ein Lied signalisieren die Mahlzeiten. Um eine sinnliche und genussvolle Esskultur zu unterstützen wird der Esstisch gemeinsam mit den Kindern mit Tischschmuck dekoriert.

Das Ess- und Trinkgeschirr ist größtenteils aus Porzellan oder Glas und ermöglicht den Kindern Erfahrung mit zerbrechlichem Material zu machen. Das Besteck ist in Größe und Form für Kinderhände geeignet. Kannen, Schüsseln und Auffüllbesteck stehen in ausreichender Anzahl und Größe zur Verfügung, so dass auch für kleinere Tischgemeinschaften eine selbstständige Portionierung möglich ist.

Während des gemeinsamen Essens regt die pädagogische Kraft die Neugier der Kinder für die Speisen an, in dem sie mit ihnen über die Herkunft, die Zusammensetzung, den unterschiedlichen Geschmack, den Geruch, das Aussehen und den Ernährungswert spricht.

Jedes Kind kann selbst entscheiden was und wie viel es isst.

Ausnahme: Kinder, die aufgrund einer Erkrankung oder aus religiösen Gründen eine besondere Ernährung einhalten müssen. Jedes Kind kann dem Entwicklungsstand entsprechend sein Essen selbst auffüllen und sein Getränk eingießen.

Wir ermuntern die Kinder durch aufmerksame Zuwendung auch unbekanntes Speisen zu probieren, akzeptieren aber auch deren Entscheidungsfreiheit. Wir vertrauen auf die Fähigkeit der Kinder, zwischen Hunger und Sättigung unterscheiden zu können. Kein Kind wird von uns zum Essen gezwungen, Reste auf dem Teller werden akzeptiert.

Der zeitliche Rahmen für unsere Mahlzeiten ist so geregelt, dass die Kinder ausreichend Zeit haben, um in ihrem individuellen Tempo zu essen (einige schnell, andere langsam). Sie werden nicht zur Eile getrieben. Inklusive aller Vor- und Nachbereitungen wird ein Zeitrahmen bis zu einer Stunde als angemessen erachtet.

Als Erwachsene sind wir uns bewusst, dass unser Essverhalten von den Kindern beobachtet und imitiert wird und wir auch dadurch einen großen Einfluss auf die Essgewohnheiten der Kinder haben.

Essen wird bei uns grundsätzlich nicht zur Belohnung oder Bestrafung eingesetzt. So gibt es für jedes Kind Nachtisch (vorausgesetzt es gibt welchen), unabhängig davon, ob es die Hauptmahlzeit aufgegessen hat.

1.3. Mitwirkung und Mitsprache der Kinder

Die Mitsprache und Mitwirkung der Kinder an der Essensversorgung stärkt ihre eigene und die Wertschätzung anderen gegenüber.

Beim Selbsterlern lernen sie ihre Fähigkeiten einzuschätzen und weiterzuentwickeln. Über die Möglichkeit ihr Essen selbst zu bestimmen, können sie eine differenzierte Selbst- und Körperwahrnehmung für Hunger und Sättigung entwickeln, eine wichtige Voraussetzung um einem späteren Übergewicht vorzubeugen. Eine positiv erlebbare Tischatmosphäre mit selbst gebasteltem Tischschmuck, mit anregenden Gesprächen und ausreichend Zeit, um in einem individuellen Tempo zu essen, stärkt ihre Genussfähigkeit.

Die Chance, gesundes Essen und Trinken mit allen Sinnen alltäglich zu erfahren und zu genießen, entwickelt und verfestigt wie keine andere Alltagshandlung eine Vielfalt von Verhaltensweisen und auch Einstellungen, die die eigene Gesundheit mehr stärken, als reine „kindgerecht verpackte“ Wissensvermittlung.

Die Kindergartenkinder werden von uns angeregt sich an der Auswahl, dem Einkauf, der Zubereitung von Speisen für Feste und an der Zubereitung der täglichen Nachmittagsmahlzeit zu beteiligen.

Zum Bestandteil des wöchentlichen Speiseplans gehört auch die „Wunsch-Brotzeit“, die abwechselnd von den Kindergartengruppen und älteren Krippenkindern vorgeschlagen und gemeinsam mit der hauswirtschaftlichen Kraft umgesetzt wird.

Die Kinder beteiligen sich regelmäßig beim Tischdecken. Sie dekorieren den Esstisch, räumen ab und wischen die Tische.

In Absprache mit den Kindern legt die pädagogische Kraft auch die Tischregeln fest.

Unsere Kinder haben die Möglichkeit, ihre Zufriedenheit bzw. ihre Unzufriedenheit mit dem Mittagessen zu äußern. Die pädagogische Fachkraft befragt die Kinder, sie verwendet dazu ein einfaches kindgerechtes Beurteilungsschema, z.B. Sterne und geben diese Informationen an unseren Mittagstischlieferanten weiter.

1.4. Zusammenarbeit mit Eltern

Eine der Voraussetzungen, Kinder in der KiTa mit gesundem Essen zu versorgen und ein ausgewogenes Essverhalten nachhaltig aufzubauen, ist eine konstruktive Zusammenarbeit und vertrauensvolle Kommunikation mit den Eltern.

Unsere Aufnahmegespräche beinhalten Informationen zu individuellen Ess- und Trinkgewohnheiten der Kinder:

- Welche Ess- und Trinkgewohnheiten hat das Kind im Elternhaus?
- Hat es besondere Vorlieben oder Abneigungen?
- Benötigt es aus religiösen, kulturellen oder medizinischen Gründen eine besondere Ernährung?

Wir informieren die Eltern frühzeitig darüber:

- Wie sieht das Ernährungskonzept der KiTa aus?
- Wie wird in der KiTa gefrühstückt?
- Wie wird in der KiTa Esskultur vermittelt und gesundes Essverhalten gefördert?

Wichtige Informationsquellen:

- Ein ansprechend gestalteter Speiseplan - auch zum Mitnehmen
- Weitergabe von Kochrezepten aus der König-Küche
- Ernährungs-Infoveranstaltungen mit praktischen Anteilen
- Fotos, Ausstellungen, Plakate, Berichte u.A. über stattgefundene Ernährungsaktionen in der KiTa-Zeitung "Josefinum-Post" und an der Pinnwand

Möglichkeiten der aktiven Elternbeteiligung:

- Eltern beteiligen sich bei gegebenen Anlässen an der Essenszubereitung in der Zubereitungsküche, in dem sie z.B. landestypische Gerichte herstellen (z.B. für unseren monatlichen "Schlemmertag")
- Eltern bringen Speisen für KiTa-Feste mit
- Eltern-Kinder Weihnachtsbäckerei in der KiTa

Auch so können Eltern einbezogen werden:

- Kinder bereiten für ihre Eltern einen Imbiss z.B. für einen Nachmittagskaffee oder den Elternabend vor
- Bei der Wahl unserer Angebote richten wir uns an den aktuellen Bedürfnissen der Eltern

2. Die Qualität der Essensversorgung

2.1. ausgewogene Mischkost

Die Ernährung im Josefinum wird unter gesunden, ausgewogenen und möglichst vollwertigen Aspekten gestaltet.

Als Orientierungshilfe dient uns eine einfache Regel:

Reichlich: Getränke und pflanzliche Lebensmittel

Mäßig: tierische Lebensmittel

Sparsam: fett- und zuckerreiche Lebensmittel

Vitamin- und Mineralstoffreiche Lebensmittel stehen bei uns an erster Stelle.

Getreide, Getreideprodukte (z.B. Haferflocken, Brot, Nudeln, Reis), Kartoffeln, Gemüse, Hülsenfrüchte und Obst sowie reichlich kalorienfreie Getränke stehen im Mittelpunkt der täglichen Ernährung, die wir anbieten.

Bei uns gibt es keine Verbote! Auch nicht für Süßes. Die Menge sollte aber begrenzt sein. Zucker- und fettreiche Süßwaren sollten nicht mehr als 10 Prozent der gesamten Energiezufuhr ausmachen. Für ein 4-6 jähriges Kind, das durchschnittlich 1450 Kcal benötigt sind das 150 kcal in Form von Süßigkeiten.

Diese Energiemenge entspricht zum Beispiel:

1 Kugel Eiscreme (50g) + 2 Teelöffel Marmelade (20g) oder

1 gestr. Teelöffel Nuss-Nougat-Creme (10g) + 20 Salzstangen (30g) oder

5 Butterkekse + 3 Teelöffel Schokoladengetränkpulver (ca. 15g)

2.2. altersgemäße Lebensmittelverzehrsmengen

als Orientierung dienen uns die in der Tabelle aufgelisteten Lebensmittelmengen. Es handelt sich um Durchschnittswerte. Der Energiebedarf und damit die Mengen der benötigten Lebensmittel können von Kind zu Kind erheblich schwanken.

Empfohlene Lebensmittelmengen für Kinder > 90 % der Gesamtenergiezufuhr				
reichlich		1Jahr	2-3Jahre	4-6Jahre
Getränke	ml/Tag	600	700	800
Gemüse	g/Tag	120	150	200
Obst	g/Tag	120	150	200
Kartoffel, Nudeln, Reis	g/Tag	120	140	180
Brot, Getreide	g/Tag	80	120	170
mäßig				
Milch, -produkte	ml/g/Tag	300	330	350
Fleisch, Wurst	g/Tag	30	35	40
Eier	Stück/Woche	1-2	1-2	2
Fisch	g/Woche	25	35	50
sparsam				
Öl, Butter, Margarine	g/Tag	15	20	25

Empfohlene Lebensmittelmengen für Kinder < 10 % der Gesamtenergiezufuhr				
geduldet		1Jahr	2-3Jahre	4-6Jahre
zuckerreiche Süßigkeiten	g/Tag	25	30	40
fett- und zuckerreiche Süßigkeiten	g/Tag	5	5	10

2.3. Auswahl, Qualität und Herkunft der Lebensmittel

Frühstück / Brotzeit:

Gemüse und Salat werden bevorzugt als saisonale Frischware aus der Region eingekauft.

Obst wird vor allem als Frischobst angeboten. Saisonale und regionale Angebote werden bevorzugt. Gesüßte Obstkonserven wie Apfelmus aus der Dose, Sauerkirschen aus dem Glas o.ä. werden nur selten angeboten.

Fleisch und Wurst werden als Geflügel-, Rind-, Schwein- und Lammfleisch angeboten. Magere Produkte werden bevorzugt.

Milch wird mit einem Fettgehalt von 1,5 % angeboten.

Milchprodukte gibt es vorwiegend als fettreduzierte Produkte.

Rapsöl oder Olivenöl sind die bevorzugten Fette. Als Streichfett werden Butter oder ungehärtete Margarine eingesetzt. Gehärtete Fette kommen nicht zum Einsatz.

Lebensmittel, die synthetische Farb- und Konservierungsstoffe, künstliche Aromen oder Geschmacksverstärker enthalten, werden weitgehend gemieden.

Salz wird als fluoridiertes Jodsalz eingesetzt.

2.4. Getränke

Trinkwasser steht allen Kindern jederzeit zur Verfügung.

In den Gruppenräumen gibt es einen festen Standort, an dem Getränke und Trinkgefäße sichtbar und für alle Kinder gut erreichbar aufgestellt sind. Die Trinkgefäße werden vom Frühstücksdienst aufgefüllt und zur Mittagszeit frisch befüllt.

Angebot in den Gruppenräumen:

frisches Leitungswasser, Mineralwasser, Früchtetee, Kräutertee

Frühstück frisches Leitungswasser, Mineralwasser, Früchtetee oder Kräutertee, Milch, Kakao

Mittagessen

frisches Leitungswasser, Mineralwasser, Früchtetee, Kräutertee, stark verdünnte Fruchtsäfte

Nachmittags

frisches Leitungswasser, Mineralwasser, Früchtetee, Kräutertee, stark verdünnte Fruchtsäfte, Milch, Kakao

Frisches Wasser aus der Leitung ist das ideale Getränk für Kinder und für Erwachsene. Das Münchner Trinkwasser hat eine nachgewiesenermaßen sehr gute Qualität und ist als Durstlöcher uneingeschränkt empfehlenswert.

Tees werden in der Regel **ohne Zucker** zubereitet. Akzeptieren die Kinder den zuckerfreien Tee schlecht und lässt die Trinkmenge merklich nach, kann mit normalem Haushaltszucker (kein Süßstoff, kein Honig) leicht gesüßt werden. Ziel bleibt es, die Kinder an ungesüßte Getränke zu gewöhnen.

Fruchtsäfte werden nur stark mit Wasser verdünnt angeboten (1 Teil Saft, 2 Teile Wasser). Milch und Kakao sind sehr nährstoff- und energiereich und gehören deshalb nicht zu den Durstlöschern. Milch bzw. Kakao werden zum Frühstück und evtl. noch am Nachmittag als Zwischenmahlzeit angeboten.

2.5. Gleitendes (offenes) Frühstück in Form eines Büffets

In unserer KiTa können die Kinder in einem großzügig vorgegebenen Zeitrahmen von 8.15 - 9.45 Uhr selbst bestimmen, wann sie essen möchten. Sie suchen sich im Bistro ihre Tischgefährten aus und bestimmen je nach Appetit und Lust auch die Dauer der Mahlzeit. Danach kehren sie wieder zu ihrem Spiel zurück. Unsere Krippenkinder werden selbstverständlich durch ihre Bezugspersonen begleitet, unsere päd. Mitarbeiter wechseln sich in der Aufsicht ab. Kinder, die morgens früh noch nichts gegessen haben, benötigen in der KiTa ein reichhaltigeres Frühstück. Kindern, die gut gestärkt von zu Hause kommen, reicht dagegen eine kleinere Mahlzeit.

2.6. Mittagessen

(siehe Punkt 3.5)

2.7. Brotzeit am Nachmittag

Unsere Ganztagskinder erhalten nachmittags in der Zeit von 14.30 - 16.30 Uhr im Bistro einen Imbiss.

Krippe: von 14.30 - 15.15 Uhr (in Begleitung des Gruppenpersonals)

KiGa: von 15.15 - 16.30 Uhr (Selbstständig - eine päd. Kraft ist natürlich anwesend und den Kindern behilflich)

Regelmäßig bereiten die Kinder die Zwischenmahlzeit mit Unterstützung der pädagogischen und hauswirtschaftlichen Kräfte auch selber zu.

Wir fördern die Selbstständigkeit der Kinder in dem sie:

kleine Obst- und Gemüsestückchen schneiden, ein Brot belegen, eine Quarkspeise rühren und lecker abschmecken, ein Müsli bereiten, den Tisch decken, schmücken, sich selbst Essen nehmen und andere versorgen, Getränke für sich und andere eingießen, abräumen, das Geschirr abwaschen und wieder in den Schrank räumen, all das stärkt das Vertrauen der Kinder in die eigenen Fähigkeiten. Der Umgang mit unverarbeiteten Lebensmitteln schult dazu ihre Wahrnehmung für Form, Farbe, Geruch und Geschmack. Nebenbei lernen die Kinder mit Küchenwerkzeugen umzugehen, was ihre Motorik ebenso schult wie ihre Selbstständigkeit.

3. Besondere Anforderungen bei der Essenversorgung

3.1. Essensversorgung von Kindern ab 1. Lebensjahr

In unserer KiTa erhalten Kinder ab ca. einem Jahr eine Übergangskost. In dieser Zeit werden die Kinder in Absprache mit den Eltern Schritt für Schritt an die Normalkost herangeführt. Das bedeutet, dass sie lernen, selbständig mit Besteck (zuerst mit einem Löffel) zu essen und aus der Tasse zu trinken. Bei der Auswahl der Lebensmittel wird berücksichtigt, dass die Verdauung und die zum Kauen erforderlichen Backenzähne der Kinder noch nicht voll entwickelt sind.

Die Übergangskost enthält:

- mild gewürzte Speisen, die mit einer Gabel grob zerkleinert sind
- wegen der Nitratbildung nur frisch zubereiteten Spinat
- weiche Obststückchen wie Banane, reife Birne, Nektarine
- fein gemahlene Vollkornprodukte mit weicher Kruste
- keine fettreichen und schwer verdaulichen Lebensmittel
- blähende Lebensmittel wie Hülsenfrüchte oder Kohl nur nach individueller Verträglichkeit
- keine kleinen harten Lebensmittel wie Nüsse, Sonnenblumenkerne u. ä.
- keine Johannisbeeren, kleine Weintrauben und keinen körnigen Reis, da sie beim Verschlucken in die Luftröhre gelangen können

3.2. Essensversorgung von Kindern, die eine Diät benötigen

Medizinisch begründete Ernährungsvorschriften werden bei uns eingehalten.

Häufig vorkommende Diätindikationen sind:

Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten, Neurodermitis, Zöliakie, Laktose- und Fruktoseintoleranz sowie Diabetes mellitus.

Unsere Anmeldeformulare beinhalten u.A. auch Informationen und Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten (► 7.2.4.8. Anmeldung Mahlzeiten)

Ist bei uns in der KiTa die Zubereitung der Diät nicht möglich, ist mit den Eltern zu klären, ob sie das Diätessen von Zuhause mitbringen können, so dass es in der KiTa nur aufgewärmt werden muss. In diesem Fall wird der Essensbeitrag, der Teil des Kindergartenbeitrags ist, zurück erstattet.

3.3. Essensversorgung von Kindern mit religiös und ethisch begründeten Kostformen

Religiös und ethisch begründete Ernährungsgebote werden von unserer KiTa respektiert und im Rahmen unserer Möglichkeiten angeboten.

Kindern aus Familien mit muslimischen Speisevorschriften wird in Absprache mit den Eltern eine Ernährung angeboten ohne Schweinefleisch, Schweinefett, Schweinefleischprodukte, Gelatine vom Schwein und ohne Produkte, die diese enthalten.

Eine streng koschere Ernährung wird aufgrund der vielfältigen und detaillierten Ess- und Trinkvorschriften nicht angeboten. Die strengen Anforderungen an die Beschaffenheit der Lebensmittel wie z.B. geschächtetes Fleisch und an die Zubereitungen, die gesondertes Geschirr für Fleisch und Milch vorschreiben, sind bei uns nicht umsetzbar.

Werden von den Eltern **darüber hinaus gehende Speisegebote** gewünscht, bedarf es der ausführlichen Absprache zwischen KiTa-Leitung, Eltern und pädagogischen Kräften.

3.4. Essensversorgung bei Personalengpässen in der KiTa-Küche

Bei Ausfall der Hauswirtschaftlerin in der KiTa-Küche übernimmt die Küchenhilfe deren Aufgaben.

Es gehört zu den Verantwortlichkeiten und Planungen der Hauswirtschaftlerin, dass für den Fall ihres Ausfalls die vertretende Küchenhilfe in der Lage ist, ein vollwertiges Frühstücks- und Nachmittagsbuffet herzustellen. Hierzu gehört eine schriftliche Anleitung wie die Essensversorgung sicher zu stellen ist.

Bei Ausfall der Küchenhilfe übernehmen die Vertretung und deren Aufgaben die päd. Mitarbeiter oder aber auch eine externe Vertretungskraft.

Auch bei Personalengpässen gelten unsere Qualitätsstandards mit der Ausnahme, dass vermehrt Lebensmittel der Convenience-Stufen 3 eingesetzt werden können.

Lebensmittel der Convenience-Stufe 3 sind industriell vorbereitete Waren zum Mischen oder Fertigbaren wie Tütensuppen, -soßen, Kartoffelpüreepulver und fertige Salatdressings.

3.5. Anforderungen an Mittagsmahlzeiten

Das Mittagessen wird in der hauseigenen Kantine gekocht.

Die Mittagsmahlzeiten sind auf die Bedürfnisse von Kindern eingestellt.

Die Auswahl der Speisen trifft in unserer KiTa eine pädagogische Kraft in Absprache mit den Kindern, mit dem Kita-Team und Küchen-Team der Kantine.

Die Ausgabe der Speisen wird in der KiTa von Personen übernommen, die hauswirtschaftliche und hygienische Kenntnisse besitzt (Hauswirtschaftlerin/Küchenhilfe).

3.6. Verpflegung bei besonderen Anlässen

Der Ablauf des Jahres, Feste und Feiern der verschiedenen Religionen und Kulturen bieten viele Möglichkeiten für gemeinsames und genussvolles Essen und Trinken.

Auf traditionellen Festen wie dem Sommer- oder Laternenfest besteht das Essen- und Trinkangebot in der Regel aus gespendeten und von Eltern bereitgestellten Lebensmitteln oder fertigen Speisen, meist Kuchen und Salaten. Die KiTa-Küche "Schlaraffenland" unterstützt bzw. ergänzt das Angebot. Wer welche Verpflegungsaufgaben übernimmt ist im Einzelfall frühzeitig zu besprechen.

Bei mehrstündigen Ausflügen nehmen die Kinder Lunchpakete von zu Hause mit. Alternativ ist auch eine Versorgung unterwegs möglich.

Bei Übernachtungen in der KiTa sorgen die Eltern in Absprache mit der pädagogischen Kraft für das Abendbrot und für das Frühstück.

Für Elternnachmittage, Elternabende und das Elterncafe stellen wir nach Absprache Getränke zur Verfügung.

Finden KiTa übergreifende Arbeitstreffen in den Räumen der Einrichtung statt, werden die Teilnehmer ebenfalls mit Getränken aus der KiTa versorgt.

Feste und Feiern mit genussvollem Essen und Trinken stärken das Gemeinschaftsgefühl und bleiben in schöner Erinnerung. Eine frühzeitige Absprache im Rahmen der regelmäßigen Küchengespräche ist hierfür unerlässlich.

4. Struktur-Qualität

4.1. Hauswirtschaftliche und pädagogische Mitarbeiter/innen sind ein Team

Die KiTa-Leitung, pädagogische Kräfte, Küchenhilfen und hauswirtschaftliche Kräfte haben eine gemeinsame Verantwortung dafür, dass in unserer KiTa täglich ein gesundheitsförderliches Essen angeboten wird.

Um die komplexen Aufgaben, die an eine qualitätsgesicherte Ernährungsversorgung gestellt werden, zu bewältigen, sind die gegenseitige Anerkennung, die kollegiale Beratung, das gemeinsame Lernen, das Eingebundensein aller Mitarbeiter in einem Team und deren Vernetzung wichtige Voraussetzungen.

Teamarbeit ermöglicht, alle an der Gestaltung der Ernährungssituation in unserer Kita aktiv und verantwortlich teilnehmen zu lassen und die Arbeit erfolgreich zu bewältigen. In regelmäßigen Besprechungsterminen, die ein wichtiges Instrument der Kommunikation und Kooperation sind und der Qualitätssicherung dienen, werden aktuelle und organisatorische Probleme der Ernährungssituation besprochen, Rückmeldungen, Wünsche und Anfragen der Kinder, Eltern, pädagogischen und hauswirtschaftlichen Mitarbeiter/innen entgegen genommen und Planungen gemeinsam vorbereitet.

Ständige Teilnehmer/innen an diesen Sitzungen sind die Hauswirtschaftlerin und die Leiterin der KiTa und ein/e Delegierte/r der pädagogischen Kräfte. Der Kreis wird im Bedarfsfall erweitert um Elternvertreter oder externe Fachberater, Vertreter des Zulieferanten usw.

Regelmäßige Gesprächsthemen:

Rückblick auf das Essensangebot der letzten Wochen

- Was war gut, was war weniger gut?
- Haben die Kinder eine Speise besonders gerne gegessen, bzw. abgelehnt?
- Gab es Rückmeldungen oder Wünsche von den Kindern, Pädagogen bzw. Eltern zum Essen?
- Wurde das Wunschessen der Kinder auf dem Speiseplan als solches gekennzeichnet?

Organisatorisches / Einhalten von Absprachen

- Klappt die tägliche Zusammenarbeit zwischen hauswirtschaftlichen und pädagogischen Kollegen?
- Erfolgt die wöchentliche und tägliche Meldung der erforderlichen Essensportionen ,
- von den GruppenleiterInnen rechtzeitig?
- Gibt es zurzeit besondere Anforderungen z.B. Diäten, kulturelle Speisegebote, die in der Küche bzw. in der Gruppe beachtet werden müssen?
- Ist in absehbarer Zeit ein Fest, ein Ausflug, eine Übernachtung oder eine andere besondere Aktion geplant, in die die Küche einbezogen werden soll?
- Ist für Speisen, die von Eltern mitgebracht werden, eine Person für die Hygienekontrolle benannt?

Austausch über relevante Informationen

- Wie ist der aktuelle Stand des Lebensmittelbudgets?
- Liegen die bisherigen Ausgaben im vorgegebenen Rahmen?

4.2. Anforderungsprofil für hauswirtschaftliches Personal und Küchenhilfen

Für eine Beschäftigung als Küchenhilfe wird keine Ausbildung vorausgesetzt. Praktische Erfahrungen über Reinigung und Pflege der Küche sind von Vorteil.

Zu der Einweisung gehört eine Einführung in die Qualitätsstandards der Ernährung, eine Hygiene- und auch eine Infektionsschutzschulung beim zuständigen Gesundheitsamt.

Küchenhilfen erledigen selbstständig alle im Küchenbereich anfallenden Aufräum-, Spül- und Reinigungsarbeiten.

Unser hauswirtschaftliches Personal besitzt Kenntnisse über:

- gesunde Kinder- und Erwachsenenernährung und Aspekte des Ernährungsverhaltens von Kindern
- die relevanten rechtlichen Vorschriften für eine Speisenzubereitung in der Gemeinschaftsverpflegung
- die Organisation der Lebensmittelbestellung, die Qualitätskontrolle des Lebensmitteleingangs und die Lebensmittellagerung
- das wirtschaftliche Arbeiten im Rahmen eines vorgegebenen Budgets
- die kindgerechte Zubereitung von Mittags- und von Zwischenmahlzeiten

- die Reinigung und Pflege der Küchen und des dazu gehörenden Inventars

Außerdem zeigt das hauswirtschaftliche Personal Verständnis und Engagement für die pädagogischen Aufgaben der KiTa.

- engagiert sich im Umgang mit Kindern, Eltern und pädagogischen Kolleg/innen und arbeitet kollegial mit ihnen zusammen.
- sucht den Dialog mit den Kindern, um deren Wünsche und Bedürfnisse kennen zu lernen
- nimmt immer wieder mal am gemeinsamen Mittagessen teil, um sich selbst einen Eindruck von der Essenssituation zu verschaffen
- präsentiert die eigene Arbeit auf Veranstaltungen, Elternabenden und im KiTa-Alltag
- leitet Mitarbeiter, Praktikanten an
- besitzt eine große Bereitschaft sich in fachspezifischen Fragen regelmäßig fortzubilden
- nimmt regelmäßig an regionalen Arbeitstreffen und Fortbildungen teil

4.3. "Schlaraffenland" - unser Kinderbistro

In unserem Bistro werden täglich folgende Mahlzeiten angenommen:

Frühstück - in Buffetform von 8.15 - 9.45 Uhr für alle Kinder

Mittagessen - feste Uhrzeit um 11.30 Uhr

Brotzeit - offen in der Zeit von 14.30 - 16.30 Uhr

Anforderungen an den Raum

Unser Bistro ein großer zentraler heller Raum, mit direkter Anbindung an die Küche.

Er verfügt über ausreichend Tageslicht und eine angenehme künstliche Beleuchtung.

Eine gemütliche Atmosphäre entsteht durch entsprechende Farbgestaltung der Wände, die Anordnung der Möbel und eine liebevolle Tischgestaltung.

Das Bistro ist von 2 Seiten zugänglich und verfügt außerdem über einen direkten Notausgang.

Der Boden ist mit einem Antirutschbelag ausgestattet.

Regelung der Essenszeiten

Wir achten drauf, dass alle Kinder in Ruhe und mit ausreichend Zeit essen können. Feste Essenszeiten haben den Vorteil, dass in der Küche die Speisen zeitnah für die entsprechende Kinderzahl frisch hergestellt werden können. Zusätzlich fördern feste Mittagstisch-Zeiten eine ruhige Tischatmosphäre, da es kein ständiges Kommen und Gehen gibt.

Essensausgabe am Tisch oder am Büfett

Bei der Essensausgabe am Tisch werden die fertigen Speisen in der Küche in kleine Schüsseln gefüllt, mit einem Transportwagen in das Bistro gefahren und dort auf die Tische verteilt.

Das Frühstücksbüfett ist so ausgerichtet, dass die Kinder die angebotenen Speisen ohne Mühe betrachten können. Sie können ihren Teller davor abstellen und sich mit dem Auffüllbesteck über ihren Teller hinweg mit den Speisen selbst bedienen.

Die Kinder können ungehindert mit ihrem gefüllten Teller zu ihrem Platz gelangen.

Zentrale Geschirrlagerung

Das tägliche Ess- und Trinkgeschirr wird im Bistro gelagert. Das vereinfacht den Rücklauf des Geschirrs und das Decken der Tische.

Aufgabenteilung zwischen Küche und Pädagogik

Eine konstruktive Zusammenarbeit zwischen hauswirtschaftlichen und pädagogischen Mitarbeiter/innen ist Voraussetzung für einen reibungslosen Ablauf. Die Aufgaben und Zuständigkeiten sind abgesprochen und klar geregelt.

Zuständigkeiten der hauswirtschaftlichen Mitarbeiter/innen

- Anlieferung der fertigen Speisen
- Anrichten des Büfetts
- Nachlieferung von Speisen und Getränken
- Organisation des Geschirrrücklaufs und der Speisereste
- Abwasch des Geschirrs und Lagerung im zentralen Geschirrschrank im Bistro / Küche

Zuständigkeiten der pädagogischen Mitarbeiter/innen

- abwechselnde Bistrodienste
- Decken und Schmücken der Tische gemeinsam mit den Kindern
- aufmerksame Zuwendung, Beratung und auf Wunsch der Kinder Unterstützung bei der Essenswahl
- Achten auf die Einhaltung der mit den Kindern verabredeten Regeln, die das Verhalten im Kinderrestaurant festlegen
- Anleitung der Kinder beim Sortieren des Schmutzgeschirrs auf dem Transportwagen
- Zwischenreinigung und neues Eindecken der Tische zwischen den einzelnen Tischzeiten
- Infoaustausch zwischen dem Bistrodienst und dem Gruppenpersonal, damit gewährleistet werden kann, dass alle Kinder vor allem während der offenen Essenszeiten gegessen haben bzw. auch zur Dokumentation von Besonderheiten im Essverhalten sowie für Übergabegespräche an die Eltern

Beteiligung der Kinder

- Die Kinder können beim Decken der Tische und bei der Vorbereitung des Büfetts mit-helfen
- Sie wählen selbstständig ihr Geschirr und ihr Besteck aus und setzen sich an einen Platz ihrer Wahl
- Die Kinder haben gemeinsam mit den pädagogischen Fachkräften Regeln erstellt, die das Verhalten im Kinderrestaurant festlegen
- Die Kinder entscheiden selbst ob, was und wie viel sie essen möchten
Ausnahme: Kinder, die aufgrund einer Erkrankung oder aus religiösen Gründen eine besondere Ernährung einhalten müssen
- Sie bringen ihr Schmutzgeschirr zum Transportwagen und sortieren es nach vorgegebenen Regeln (► 1.3. „Mitwirkung und Mitsprache der Kinder“)

4.4. Anforderung an die Küchenräume und Geräte

Unsere Zubereitungsküche ist so konzipiert, bemessen und gebaut, dass sie entsprechend über ausreichend Grundfläche, Arbeitsflächen, Schränke, Lagermöglichkeiten, Wasser- und Stromanschlüsse und eine ausreichende Be- und Entlüftung verfügt, die eine Zubereitung von frischen Lebensmitteln unter Beachtung einer guten Hygiene gewährleisten.

Zu der Küchenausstattung gehören:

- 1 Herd mit vier Normplatten
- 1 Backofen mit Umluft, Ober- und Unterhitze
- 1 Kühlschrank für Milch und Milchprodukte
- 1 Kühl- /Gefrierkombi für Frischgemüse, Salate, Obst
- 1 Universalküchenwaage
- 1 Gastro-Spülmaschine
- 1 Doppelspüle mit Pendelbrause für das Reinigen von großen Töpfen
- 1 Mikrowelle zum Aufwärmen einzelner Portionen
- 1 Einstich-Thermometer für Lebensmittel
- 1 Handwaschbecken
- 1 Servierwagen pro Kindergruppe mit zwei bis drei Etagen

4.5. Rechtliche Vorschriften für die Ausgabe und Zubereitung von Lebensmitteln

Infektionsschutzgesetz (IfsG) § 42/43 (2000)

Das Gesetz schreibt ein Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot für Personen vor, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen und an einer übertragbaren Erkrankung leiden. Erst mit einem ärztlichen Attest ist die Wiederaufnahme der Beschäftigung möglich.

Die hauswirtschaftlichen Mitarbeiter/Innen nehmen einmal jährlich an einer Hygieneschulung und an der Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz teil. Als Multiplikatoren sind sie verantwortlich für die Schulung ihrer hauswirtschaftlichen Kollegen/innen und anderer Personen, die in unserer Küche tätig sind.

5. Hygienepraxis

(► Hygieneplan, 7.5.1.3.)