



Kath. Kita Sonnenschein
Glashausweg 1
63911 Klingenberg

MIT GENUSS UND FREUDE ESSEN UND TRINKEN

Verpflegungskonzept der Kita Sonnenschein

Mit Blick auf die langfristige Entwicklung des Essverhaltens und der Gesundheit der Kinder, gestalten wir den Speiseplan auf Basis des DGE – Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kita's. Dabei spielen Saisonalität, Ausgewogenheit, Regionalität, Abwechslung und Nachhaltigkeit eine bedeutende Rolle.

Unsere Mahlzeiten sind für die Kinder bedeutsame Bildungs- und Lernsituationen. Das Gemeinsame Essen fördert das soziale Miteinander, vermittelt Wertschätzung für Lebensmittel und Speisen und macht sinnliches Erleben möglich.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung

1. In der Küche

1.1 Frühstück und Nachmittagsnack

1.2 Getränke

1.3 Mittagessen

1.4 Besondere Anforderungen

2. Am Esstisch

2.1 Gestaltung der Esssituationen

2.2 Ernährungsbildung: Geschmacksentwicklung, Lern- und Bildungsanlässe

2.3 Partizipation der Kinder an der Verpflegung

3. Zusammenarbeit mit den Eltern

3.1 Erziehungspartnerschaft rund um das Kita-Essen

3.2 Kommunikation zum Verpflegungskonzept

3.3 Anmeldegespräch

3.4 Kommunikation zum Speiseplan

3.5 Dialog mit den Eltern rund um die Ernährung

3.6 Beteiligung von Eltern

4. Unser Team

4.1 Haltung des Kita-Teams zum Thema Essen und Trinken

4.2 Personalqualifikation

5. Hygiene

5.1 Allergene und Zusatzstoffe

5.2 Hygiene bei pädagogischen Aktionen

6. Qualitätssicherung

6.1 Beschwerdemanagement

7. Nachhaltige Kita-Verpflegung

1. In der Küche

1.1 Frühstück und Nachmittagssnack

Ein ausgewogenes Frühstück ist uns als Kita sehr wichtig.
Die Küchenkraft richtet für die einzelnen Gruppen das Frühstück.

Wir bieten täglich

- ❖ Haferflocken
- ❖ Müsli / Flakes
- ❖ Milch
- ❖ Eine Auswahl an Nüssen
- ❖ Rosinen
- ❖ Obst / Trockenobst / Gemüse
- ❖ Butter
- ❖ Frischkäse
- ❖ Verschiedene Brotsorten wie z.B. Mischbrot, Bauernbrot, Körnerbrot, Knäckebrot, Pumpernickel, Vollkornbrot
- ❖ Honig
- ❖ Marmelade

Wir nehmen teil am europäischen Schulobst- und Gemüseprogramm

Zusätzlich bieten wir im Wechsel an

- ❖ Quark
- ❖ Naturjogurt
- ❖ Eier / Eispeisen
- ❖ Wurst / Streichwurst (Geflügel- und Rindswurst)
- ❖ Käse
- ❖ Brötchen
- ❖ Brezeln oder Laugengebäck
- ❖ Porridge

Die Kinder können von 8:30 Uhr bis 10:00 Uhr im gruppeneigenen Kinderbistro das Frühstück zu sich nehmen. Die Kinder wählen am Buffet oder am Frühstückstisch, was sie essen möchten, wodurch ihre Selbstständigkeit und Selbstwirksamkeit gefördert werden.

Ab 13:30 Uhr bieten wir einen Nachmittagssnack an, der ebenfalls von der Küchenkraft vorgerichtet wird. Es gibt frisches, geschnittenes und saisonales Obst und/oder Gemüse.

1.2 Getränke

Die Kinder haben jederzeit die Möglichkeit etwas zu trinken. Wir bieten ihnen Leitungswasser, Sprudelwasser sowie ungesüßte Tees an. Bei Bedarf werden die Kinder an das Trinken erinnert.

1.3 Mittagessen

Bei unserem Mittagsangebot orientieren wir uns an den Empfehlungen der Bayerischen Leitlinien für die Kitaverpflegung sowie des DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) - Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas. Die Speiseplangestaltung ist Aufgabe der Küchenkraft. Essenswünsche der Kinder werden soweit möglich berücksichtigt. Es liegt ein von der Kita erarbeiteter, rollierender Speiseplan für 12 Wochen als Grundlage der Speiseplanung vor.

Wir respektieren religiös und ethisch begründete Ernährungsweisen und berücksichtigen diese im Rahmen unserer Möglichkeiten. Wir verzichten grundsätzlich auf das Angebot von Schweinefleisch.

Das Aufwärmen von mitgebrachten Speisen von zuhause ist aus hygienischen Gründen nicht möglich.

Wir beziehen die Hauptkomponenten für unser Mittagessen als Tiefkühlkost von Hofman-Menü. Für das fachgerechte Regenerieren, die Beachtung von Warmhaltezeiten und die Speisenausgabe an die Gruppen ist die Küchenkraft verantwortlich. Sie ergänzt außerdem durch frische Komponenten, wie z.B. Beilagen, Salate oder Rohkost sowie Nachtisch. Unter anderem werden regelmäßig Mahlzeiten von der Küchenkraft komplett frisch zubereitet.

1.4 Besondere Anforderungen

Liegt bei einem Kind eine diagnostizierte Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit vor, suchen wir nach einer individuellen Lösung mit dieser Familie.

Süßigkeiten gibt es in unserer Kita nur zu besonderen Anlässen. Wir achten in der Küche bei der Zubereitung von Gerichten und Nachspeisen auf eine reduzierte Zuckermenge.

2. Am Esstisch

2.1 Gestaltung der Ess-Situation

In unserer Kita sind folgende Zeiten für die verschiedenen Mahlzeiten festgelegt:

Frühstück	08:30 Uhr bis 10:00 Uhr
Mittagessen für Kinder unter 3 Jahren	11:00 Uhr bis 11:30 Uhr
Mittagessen für Kinder von 3 bis 6 Jahren	11:30 Uhr bis 12:30 Uhr
Nachmittagssnack	13:30 Uhr bis 14:30 Uhr

Jede Gruppe entscheidet für sich, wie sie die Essenssituation genau ausgestaltet.

Wir legen Wert auf eine ansprechende Tischgestaltung, eine angenehme Essatmosphäre und lernen mit den Kindern Tischkultur.

Alle Mahlzeiten werden von den pädagogischen Fachkräften begleitet. Sie bieten den Kindern die Speisen an und benennen diese.

Die Mitarbeiter regen die Kinder immer wieder zum Probieren von Lebensmitteln und Speisen an. Dabei ist die Fachkraft selbst ein Vorbild und isst entsprechend einen sogenannten „pädagogischen Happen“.

Grundsätzlich tolerieren und berücksichtigen wir Abneigungen gegenüber Speisen.

Die Kinder müssen ihren Teller nicht leer essen. Auch kommt es vor, dass ein Kind an manchen Tagen keine, oder nur sehr wenig der angebotenen Speisekomponenten essen möchte. Trotzdem bekommen alle Kinder den Nachtisch, da bei uns Nahrungsmittel nicht als Belohnung oder Strafe eingesetzt werden.

2.2 Ernährungsbildung: Geschmacksentwicklung, Lern- und Bildungsanlässe

Jede Mahlzeit bietet Kindern und pädagogischen Fachkräften die Gelegenheit, über Lebensmittel, deren Herkunft und Zubereitungsmöglichkeiten zu sprechen. Themen wie „Mein Lieblingsessen“ zeigen den Kindern, dass der Geschmack und die Vorlieben verschieden sind und dass auf der Welt unterschiedlich sowie Unterschiedliches gegessen wird.

Die Benennung von Konsistenz und Geschmacksrichtung der verschiedenen Speisekomponenten erweitert den Wortschatz und lässt eine differenzierte sprachliche Bewertung des Essens zu.

Zusätzlich bietet unser Außengelände für die Kinder zahlreiche Gelegenheiten zur Ernährungsbildung: Hochbeete, in denen wir gemeinsam Gemüse anpflanzen, Apfelbäume, von denen wir die Äpfel ernten, eine „Bärenstarke Beerenecke“ als Naschstation sowie Kräuter aus der Kräuterschnecke, die sowohl in Getränken als auch in Speisen für eine besondere Note sorgen.

2.3 Partizipation der Kinder an der Verpflegung

Jedes Kind kann bei den Mahlzeiten selbst entscheiden, was und wie viel es vom Speiseangebot isst. Es kann entsprechend seinem Entwicklungsstand sein Essen selbst wählen, auf den Teller auffüllen und sein Getränk einschenken. Die Kinder haben außerdem die Möglichkeit, mit einem Smiley (gut-neutral-schlecht) in fest gelegten Zeiträumen darüber abzustimmen, wie ihnen das Mittagessen geschmeckt hat. Die Bewertung findet in der weiteren Speiseplangestaltung Berücksichtigung.

3. Zusammenarbeit mit den Familien

3.1 Erziehungspartnerschaft rund um das Kita-Essen

Sowohl in der Familie als auch in der Kita werden die Kinder nachhaltig geprägt. Unter Erziehungspartnerschaft verstehen wir eine gleichberechtigte Zusammenarbeit zwischen Eltern und pädagogischen Mitarbeiter/-innen. Die

Bereiche Essen und Trinken sowie Ernährungsbildung gehören ganz wesentlich zur Erziehungspartnerschaft dazu.

3.2 Kommunikation zum Verpflegungskonzept

Um den Eltern das Wichtigste rund um das Thema Essen und Trinken in unserer Kita mitzuteilen, haben wir das Verpflegungskonzept erarbeitet. Hier erfahren die Eltern u.a., worauf wir bei der Erstellung des Speiseplans und der Zubereitung der Speisen achten, wie wir die Kinder bei den Mahlzeiten beteiligen und welche Bildungs- und Lernanlässe sich beim Essen finden. Das Verpflegungskonzept finden die Eltern auf unserer Homepage im Downloadbereich.

3.3 Anmeldegespräch

Beim Anmeldegespräch informieren wir zum Verpflegungsangebot in der Kita. Fragen wie: „Gibt es Besonderheiten in ihrer Familie, die das Essen betreffen? Wie selbstständig isst Ihr Kind schon? Gibt es Lebensmittelunverträglichkeiten?“, dienen zur Erfassung der aktuellen Ernährungssituation des Kindes.

3.4 Kommunikation zum Speisplan

Der Speiseplan wird für alle Eltern zentral sichtbar in unserer Kita ausgehängt und regelmäßig aktualisiert.

Das Tagesgericht wird über Bildkarten, welche die einzelnen Zutaten der Speisen zeigen, für Kinder und Eltern veranschaulicht. So können Kinder, Eltern und pädagogische Fachkräfte jederzeit sehen, was es zum Mittagessen geben wird bzw. gab.

3.5 Dialog mit den Eltern rund um die Ernährung

Der Kontakt zu den Eltern ist uns als Kita sehr wichtig. Daher bieten wir den Eltern regelmäßig Gelegenheit, ihre Fragen und Anliegen zur Sprache zu bringen bzw. einen Austausch zu haben. Das können beispielsweise spontane Tür- und Angelgespräche sowie vereinbarte Elterngespräche sein, bei denen selbstverständlich auch Ess- und Trinkverhalten des Kindes dazu gehören.

3.6 Beteiligung von Eltern

Wir ermuntern Eltern, sich aktiv an Aktionen und Projekten zu beteiligen. Wichtige Änderungen z. B. die Mittagsverpflegung betreffend, werden mit den Eltern persönlich, per Elternbrief und/oder per E-Mail kommuniziert.

4. Unser Team

4.1 Haltung des Kita-Teams zum Thema Essen und Trinken

Alle Mitarbeitende verstehen sich als ein Kita-Team, unabhängig von ihrer beruflichen Qualifikation. Das gemeinsame Verständnis von gesundheitsförderlicher Ernährung obliegt einem ständigen Prozess. Wir tauschen uns bei Fragen zu Ernährung kollegial aus. Bei Unsicherheit und Fragen, die wir im Team nicht für uns klären können, holen wir uns Beratung.

Im Kita-Alltag sind pädagogische und hauswirtschaftliche Kräfte darüber im Gespräch, ob die Speisen von den Kindern akzeptiert sind, oder ob Änderungsbedarf besteht.

Die pädagogischen Kräfte sind sich ihrer Vorbildfunktion für die Entwicklung des Essverhaltens der Kita-Kinder bewusst. Daher nehmen sie eine professionelle Haltung ein, reflektieren ihre eigene Essbiografie und kommunizieren persönliche Meinungen zu Lebensmitteln und Ernährungsformen auf Nachfrage in angemessener Weise.

4.2 Personalqualifikation

Die Küchenkraft, die eine hauswirtschaftliche Ausbildung besitzt, wird regelmäßig, mindestens einmal jährlich, zu aktuellen Entwicklungen im Bereich der Kita-Verpflegung geschult. Zusätzlich erfolgt für alle Kräfte in der Kita die jährliche Hygienebelehrung.

5. Hygiene

5.1 Allergene und Zusatzstoffe

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen gibt die Küchenkraft Auskunft.

5.2 Hygiene bei pädagogischen Aktionen

Das gemeinsame Zubereiten von Speisen mit Kindern / Eltern im Gruppenraum mit anschließendem Verzehr fällt in die Verantwortung der Gruppe und ist unter Berücksichtigung einer guten Hygienepraxis möglich.

Die Beteiligung von Kindern bei der Zubereitung des Mittagessens, die anschließend von allen Kindern der Einrichtung gegessen werden, fällt in den Geltungsbereich des Lebensmittelrechts. Deshalb ist eine Mitwirkung von Kindern hier nicht möglich.

6. Qualitätssicherung

Das Verpflegungskonzept ist fester Bestandteil unseres Diözesanen Qualitätsmanagements (DiQm). Im Audit „Verpflegung in der Einrichtung“ findet eine Bewertung und ggf. eine Überarbeitung statt.

Im Alltag findet ein ständiger Austausch zwischen der Küchenkraft und den Gruppen statt.

Um die Qualität unserer Verpflegung zu sichern, führen wir halbjährlich Speiseplan-Checks anhand der Kriterien der Bayerischen Leitlinien für Kitaverpflegung sowie des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas durch und passen ggf. das Angebot an.

6.1 Beschwerdemanagement

Die Zufriedenheit der Kinder, Eltern und Fachkräfte mit der angebotenen Verpflegung ist uns wichtig.

Ein Bewertungssystem für die Kinder, das in regelmäßigen Abständen zum Einsatz kommt, stellt ein Meinungsbild dar, das seine Berücksichtigung in zukünftigen Speiseplänen findet.

Anregungs- und Reklamationsbögen ermöglichen es den Eltern und den Fachkräften jederzeit Wünsche, Anregungen oder Reklamationen zu äußern.

7. Nachhaltige Kita-Verpflegung

Wir achten beim Einkauf von Lebensmitteln und bei der Speiseplangestaltung auf die Auswahl an saisonalen und regionalen Produkten. Wir achten bei der Speiseplanung auf überwiegend pflanzliche Lebensmittel gemäß der Empfehlung der DGE.

Die Lebensmittel sollten möglichst umweltverträglich verpackt sein. Großgebilde werden beim Einkauf bevorzugt.

Wir sensibilisieren die Kinder, so wenig Speiseabfälle wie möglich zu produzieren, z.B. durch den Einsatz eines „Probierlöffels“ oder durch Wiegen der Essensreste.