

Unser Verpflegungskonzept



VERNETZUNGSSTELLE
KITA- UND SCHÜLERVERPFLEGUNG
Rheinland-Pfalz

In Kooperation mit:
in form
Innovations- und Informationszentrum
der Ernährung

Kita isst Besser!
TILS DES LANDES RHEINLAND-
Pfalz hat besten
Rheinland-Pfalz hat besten

Rheinland-Pfalz
MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG,
ENERGIE, UMWELT,
UND KLIMASCHUTZ

Das gemeinsame Mittagessen ist täglicher Bestandteil in unserer Einrichtung und umfasst einige wichtige Aspekte.

Es handelt sich sowohl um einen Bestandteil der pädagogischen Arbeit, als auch um das Leben von Gemeinschaft und den Austausch im Gespräch.

Die Kinder sind in Begleitung ihrer Freunde experimentierfreudiger und lernen die unterschiedlichsten Gerichte und Geschmacksrichtungen mit allen Sinnen kennen.

Generell beschäftigen wir uns in unserer Einrichtung immer wieder mit dem Thema der gesunden Ernährung und kommen den Bildungs- und Erziehungsempfehlungen von Rheinland-Pfalz nach.

Struktur der Einrichtung

Die Kindertagesstätte Regenbogen betreut derzeit bis zu 80 Kinder im Alter von 1 bis 6 Jahren. Die Kinder werden in drei geöffneten Gruppen und einer Nestgruppe betreut.

Das Einzugsgebiet umfasst die Ortschaften Marienrachdorf, Maroth, Krümmel und Ellenhausen.

Die Eltern haben die Möglichkeit, ihr Kind für die Betreuungszeit von 7 Std. – 8 Std. oder 9 Std. anzumelden.

Die Ganztagsbetreuung beinhaltet ein warmes Mittagessen mit einer anschließenden Ruhephase.

(Ausführliche Beschreibung in der Konzeption der Einrichtung einsehbar)

Ziele

- Wir orientieren uns an den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).
- Gemeinsame Mahlzeiten werden in gemütlicher Atmosphäre eingenommen.
- Wir fördern die Geschmacksbildung durch das Angebot unterschiedlicher Gerichte.
- Wir benennen Lebensmittel und lernen deren Herkunft kennen.
- Wir entwickeln einen verantwortungsvollen und wertschätzenden Umgang in Bezug auf Lebensmittel.
- Wir beziehen das Thema in den Alltag ein und entwickeln regelmäßige Ernährungsbildungsmaßnahmen.
- Wir lernen verschiedene Wege der Lebensmittelzubereitung kennen und erleben diese aktiv.

Freigabe TRV	Bearbeitung Mu., Rü.,	QMH 2 – Version - 3 -	Datum 07.06.2021	Seite 1 von 6
--------------	--------------------------	--------------------------	---------------------	------------------

➤ Der Speiseplan...

- ...wird von dem Caterer erstellt und wiederholt sich etwa alle 4- 6 Wochen.
- ...wird eine Woche im Voraus an die Einrichtung ausgehändigt.
- ...wird von den pädagogischen Fachkräften wöchentlich ausgewählt.
- ...orientiert sich an den DGE-Standards.
- ...enthält ausgewogene Speisen, die auf die Bedürfnisse der Kinder abgestimmt werden und für neue Energie sorgen.
- ...ist für alle Kinder und Eltern der Einrichtung am Eingang zum Esszimmer in Bild und Schrift einsehbar und wird im Schaukasten vor der Einrichtung ausgehängen.



Anforderungen an den Caterer:

- Anlieferung von Warmverpflegung
- ausgewogene und abwechslungsreiche Gerichte, die sich an der DGE orientieren
- Gerichte werden sparsam gewürzt und enthalten möglichst wenige Zusatzstoffe, Aromen, Geschmacksverstärker, Salz oder Zucker
- täglich steht eine vegetarische Alternative oder ein Alternativ-Gericht für Kinder mit religiösen und ethisch begründeten Speisevorschriften zur Auswahl
- Einhaltung der HACCP¹-Vorschriften (Kontrollen, Rückstellproben + Dokumentation)
- angemessene Temperatur der gelieferten Speisen (warme Speisen werden mit einer Temperatur von mind. 65°C, kalte Speisen mit einer Temperatur von max. 7°C herausgegeben)

Partizipation der Kinder*:

- sie verteilen mit einer Obstschale das geschnittene Obst an die Kinder
- sie verteilen die Tee-/Wassertassen während der Obstpause an die Kinder
- sie schenken sich selbstständig Getränke beim Frühstück und Mittagessen ein
- sie nehmen sich je nach Inhalt der Schüsseln die erste Portion selbst auf den Teller
- sie dürfen auswählen, was sie essen möchten, werden jedoch motiviert, alle Speisen zu probieren
- sie räumen Kannen oder ähnliches auf den Servierwagen
- sie falten ihre Tischsets zusammen und räumen den Tisch ab
- sie geben täglich ihre Zufriedenheit bezüglich des Mittagessens anhand von farbigen Rattan-Bällen kund (Auswertung kann an den Caterer weitergegeben werden)

¹ „Risiko-Analyse Kritischer Kontroll-Punkte“ → Gefahren, die mit dem Verarbeitungsprozess von Lebensmittel zusammenhängen betrachten und Risiken abschätzen

* Umstände unter Pandemiebedingungen: Es wird nur ein Menü angeboten; Die pädagogischen Fachkräfte übernehmen das Verteilen der Lebensmittel, sowie das Abräumen des Tisches, verstärktes Augenmerk auf die Hygiene u. Abstand.

Freigabe TRV	Bearbeitung Mu., Rü.,	QMH 2 – Version - 3 -	Datum 07.06.2021	Seite 2 von 6
--------------	--------------------------	--------------------------	---------------------	------------------

Eine ordentliche Portion Vitamine:

Magischer Obstteller:

Hinter dem „magischen Obstteller“ verbirgt sich eine bunte Auswahl an Obst und Rohkost. Die Kinder der jeweiligen Gruppe bringen wöchentlich ein Stück Obst oder Gemüse mit in den Kindergarten. Dieses wird täglich frisch von den pädagogischen Fachkräften aufgeschnitten.

Somit lernen die Kinder eine Vielzahl an Lebensmitteln kennen und kommen in den Genuss von Lebensmitteln, denen sie sonst möglicherweise nicht begegnen.



Schulobst-Programm:

Wir beteiligen uns am EU-Schulobstprogramm und bekommen dadurch wöchentlich zwei verschiedene Obst- oder Gemüsesorten kostenlos von einem regionalen Landwirt in den Kindergarten geliefert.

Dieses Obst verteilen wir zum Frühstück, zu der Obstpause oder zum Imbiss. Zuzüglich erhalten wir vom gleichen Lieferanten eine Lieferung an Kuhmilch.

Umgang mit Süßigkeiten

Die meisten Kinder mögen gerne Süßigkeiten oder süße Getränke.

Wir sind der Meinung, dass gegen den Verzehr von geringen Mengen nichts einzuwenden ist. Generell legen wir Wert auf gesunde Ernährung und eine Brotdose mit vielen Vitaminen, möchten Süßigkeiten jedoch nicht ganz verbieten, um ebenso den Reiz nicht zu erhöhen.

Uns ist es wichtig, Kindern einen verantwortungsvollen Umgang zu vermitteln.

Bei Festen und Feiern darf, zusätzlich zu einem gesunden Frühstück, ein süßer Nachtisch mitgebracht werden.

Getränke

Die Kinder können in der Einrichtung zwischen kohlenensäurearmem Mineralwasser, frischem Leitungswasser, Kuhmilch, sowie ungesüßtem Früchtetee wählen.

Diese Getränke sind in der „Getränkeoase“ jederzeit frei zugänglich.

Freigabe TRV	Bearbeitung Mu., Rü.,	QMH 2 – Version - 3 -	Datum 07.06.2021	Seite 3 von 6
--------------	--------------------------	--------------------------	---------------------	------------------

Ernährungsbildungsmaßnahmen zum Thema Ernährung...

- ... fließen in den Alltag mit ein.
- ... werden von Zeit zu Zeit Hauptthema der Einrichtung (Regenbogenpost).
- ... werden spielerisch erarbeitet.
- ... umfassen praktisches Zubereiten von Lebensmitteln.
- ... unterstützen die Selbstständigkeit der Kinder im Umgang mit z.B. Messer und Gabel.
- ... werden durch das AOK-Jolinchen- Programm gestützt.
- ... werden von geschulten pädagogischen Fachkräften durchgeführt. (Qualifizierung durch die Vernetzungsstelle WW-Osteifel oder die Sarah Wiener Stiftung)



Essatmosphäre

Die Tische im separaten Esszimmer werden täglich von einer unserer Hauswirtschaftskräfte liebevoll eingedeckt. Es werden Tischsets, sowie Porzellanteller, Gläser und entsprechendes Besteck verwendet.

Die Tische sind entsprechend den Jahreszeiten dekoriert und lassen eine wohnliche Atmosphäre entstehen.

Zu Beginn jedes Mittagessens wird mit den Kindern gemeinsam ein Gebet gesprochen, welches zuvor von einem der Kinder von der Tischkarte ausgewählt wurde.

Das Essen wird in GN-Behältern abgedeckt geliefert und nach warmen und kalten Temperaturen getrennt entnommen. Die Warmhaltung der Speisen erfolgt in unseren Konvektomaten.

Je nach Anzahl der angemeldeten Kinder findet das Mittagessen in zwei Schichten statt, um die Atmosphäre zu wahren.

Der runde Tisch

Dies ist ein Gremium, welches durch die Qualifizierung zur Ernährungs-Kita entstanden ist. Mitglieder dieser Versammlung sind der Träger, die Leitung, die Verpflegungsbeauftragte, die Vorsitzende des Caterings, die Vorsitzende des Elternausschusses, eine Kollegin des Mittagessens, sowie Eltern der Einrichtung.

Bei jährlichen Treffen wird sich zum Thema ausgetauscht und beraten. Das Verpflegungskonzept wird abgestimmt.*

* Pandemiebedingt kann ein Austausch über Videokonferenzen erfolgen.

Freigabe TRV	Bearbeitung Mu., Rü.,	QMH 2 – Version - 3 -	Datum 07.06.2021	Seite 4 von 6
--------------	--------------------------	--------------------------	---------------------	------------------

Verpflegung im Überblick

Umsetzung für...	
... Teilzeitkinder	<ul style="list-style-type: none"> ○ Gestaltung des freien Frühstücks in Gemeinschaftsform mit magischem Obststeller (ca. 8.00 h - 9.30 h) ○ gemeinsames Frühstück oder Kindercafé mit frischem Obst und Rohkost durch z.B. das EU-Schulobstprogramm, Brot, Müsli ○ Wasser und ungesüßter Fruchtee steht permanent zur Verfügung ○ ca. 10.30 h gibt es nochmals eine Obst-/Gemüse-Pause und etwas zu trinken
... Ganztagskinder	<ul style="list-style-type: none"> ○ gemeinsam mit den pädagogischen Fachkräften wird das Mittagessen im Esszimmer in familiärer Atmosphäre eingenommen ○ Salat mit Soße oder Rohkost als Vorspeise ○ warme Hauptgerichte variieren zwischen Kartoffelspeisen, Reis, Nudeln, Aufläufen, Gemüse, Fleisch und Fisch ○ Obst oder Milchprodukte als Nachspeise ○ ca. 14.30 h kleiner Imbiss mit Obst-/Gemüse-Pause
... Kleinkinder	<ul style="list-style-type: none"> ○ Betreuung der Kinder, die noch nicht alleine essen können ○ angepasstes Besteck für die entsprechenden Altersstufen ○ Becher statt Gläser ○ Sitzerrhöhungen ○ Lätzchen
... besondere Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> ○ Berücksichtigung von Nahrungsmittelunverträglichkeiten ○ Berücksichtigung von Allergien ○ Berücksichtigung von Ernährungsvorgaben anderer Religionen/Kulturen ○ Komplette vegetarische Ernährung ist täglich umsetzbar ○ Allergenkennzeichnungen sind nach Wunsch einsehbar
... die Eltern	<ul style="list-style-type: none"> ○ Frühstück wird von den Eltern von zu Hause in Brotdosen mitgegeben ○ Eltern bereiten bei Geburtstagen ein Frühstück oder einen Nachtsch für die jeweilige Kindergartengruppe zu ○ Eltern geben bei Waldtagen ein Frühstück und eine Trinkflasche mit ○ Beachtung der Hygienevorschriften bei Zubereitung von Lebensmitteln (Hygienevorschriften und Allergennachweise sind in unserem Qualitätshandbuch einsehbar) ○ Informationen werden mit den Anmeldepapieren ausgehändigt ○ schriftliches Verpflegungskonzept ist in der Einrichtung einsehbar

Allgemeines

Jeden Morgen wird das Essen, für die für den Tag angemeldeten Kinder telefonisch bei dem Caterer durch eine pädagogische Fachkraft bestellt.

Eine Abmeldung vom Mittagessen kann bis 8.30 Uhr entgegengenommen werden.

Das Essen wird den Eltern monatlich von der Verbandsgemeinde in Rechnung gestellt und kann per Einzugsermächtigung oder als Selbstzahler angewiesen werden. Die Überweisung geht an die Kasse des Trägers der Verbandsgemeinde.

Es besteht die Möglichkeit einen Antrag für die Bewilligung von Leistungen aus dem Bildungspaket für das Mittagessen zu stellen.

Die Hauswirtschaftskraft übernimmt die Herrichtung des Esszimmers, die Wareneingangskontrolle, die Überwachung des Warmhaltevorgangs, sowie die Reinigung der Transportbehälter. Die Dokumentation der Temperaturen, sowie der Essensauswertung obliegt ebenso ihren Aufgaben.

Freigabe TRV	Bearbeitung Mu., Rü.,	QMH 2 – Version - 3 -	Datum 07.06.2021	Seite 5 von 6
--------------	--------------------------	--------------------------	---------------------	------------------

Qualitätssicherung

Wir stehen in engem Austausch mit dem Caterer und melden regelmäßig die Zufriedenheit bezüglich des Mittagessens zurück. Eventuelle Fehler oder Beschwerden werden durch das Qualitätsmanagement erfasst und bearbeitet. Wir nutzen den direkten Weg im persönlichen Gespräch.

Das Verpflegungskonzept wird in der jährlichen Qualitätskonferenz geprüft und gegeben falls angepasst und überarbeitet.

Der runde Tisch tagt einmal jährlich und wird zur Beratung bei anfallenden Fragen oder anstehenden Änderungen hinzugezogen.



PLUS-Punkt

Im Rahmen der Qualifizierung zur Ernährungs-Kita durch die „Vernetzungsstelle Kita - und Schulverpflegung in Rheinland-Pfalz“ haben wir uns speziell mit dem Thema der Zwischenverpflegungen beschäftigt.

Am runden Tisch mit Caterer, Leitung, Träger, Eltern und Kollegen wurde ein Aktionstag zum Thema ausgearbeitet und veranstaltet. Gemeinsam mit ihren Eltern haben die Kinder unter der Leitung einer Hauswirtschaftsmeisterin gesunde Zwischenmahlzeiten kennengelernt, hergestellt und probiert.

Rechtliche Bestimmungen (Hygieneverordnungen)

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Verordnung (EG) Nr. 178/2002, die EU-Basisverordnung zum Lebensmittelrecht

Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (Zzuv, 2005)

Infektionsschutzgesetz (IfsG) § 42/43 (2000)



**Essen bedeutet für uns nicht nur die pure Nahrungsaufnahme
oder das Stillen von Hungergefühlen.**

**Essen beinhaltet ein Erlebnis in Gemeinschaft, welches zur Experimentierfreude, zur
Geselligkeit, zum Miteinander, zu unterhaltsamen Gesprächen,
Geschmacksexplosionen und zur Wissenserweiterung führt.**

Freigabe TRV	Bearbeitung Mu., Rü.,	QMH 2 – Version - 3 -	Datum 07.06.2021	Seite 6 von 6
--------------	--------------------------	--------------------------	---------------------	------------------