

Verpflegungskonzept – KITA Wirbelwind

1. Hintergründe und Ziele

In der heutigen modernen Gesellschaft nimmt die Betreuung von Kindern in Kindertagesstätten einen weitaus größeren Zeitraum ein, als in früheren Jahren. Die tägliche Betreuungszeit umfasst bei der Mehrzahl der betreuten Kinder täglich mindestens 6 Stunden und mehr. Die Kinder haben ihren Lebensmittelpunkt deshalb nicht nur zu Hause, sondern auch in der Tageseinrichtung. In der Kita wird gegessen, gespielt, es werden Ausflüge unternommen und Geburtstage gefeiert. Die Kindertagesstätte unterstützt die Familie immer mehr in vielen wichtigen pädagogischen Aufgaben. Die Mahlzeiten sind wichtige Bestandteile des Tagesablaufs der Kinder. Eine vollwertige, ausgewogene Ernährung ist die Basis für ihre gesunde ganzheitliche Entwicklung.

Uns Mitarbeiterinnen der Paritätischen Kita Wirbelwind liegt es sehr am Herzen, die uns anvertrauten Kinder größtmöglich ganzheitlich zu fördern und für dieses Ziel ist eine gesunde Lebensweise unerlässlich.

Da die Ernährung ein großer Bereich mit vielen Anbietern und unterschiedlichen Sichtweisen ist, haben wir uns entschlossen, unsere Ernährung nach Qualitätsstandards auszurichten, die von Experten entwickelt wurden. Wir haben uns für die Richtlinien des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) entschieden die 2009 bundesweit „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ aufstellten. Sie entwickeln diese ständig weiter, um auf dem neuesten Stand der Wissenschaft zu sein.

Die Stadt Salzgitter unterstützt die gesunde Ernährungsförderung unserer Kinder durch das Angebot an alle Kitas in Salzgitter, an dem Programm „Fitkid“ teilzunehmen und sich zertifizieren zu lassen. Diesem Angebot sind wir gerne gefolgt.

2. Gestaltung der Verpflegung

Die Ernährung nimmt einen großen Stellenwert bei der täglichen pädagogischen Betreuung ein. Es gibt Frühstück, Mittagessen, „Teepause“ am Nachmittag. Wir essen bei Geburtstagsfeiern und Festen.

Die Mahlzeiten werden in den Gruppenräumen eingenommen und werden von pädagogischen Fachkräften begleitet. Die Erzieherinnen haben bei den gemeinsamen Tischzeiten eine Vorbildfunktion für die Kinder. Sie vermitteln ihnen Esskultur und Fertigkeiten beim Essen.

Die Essenszeiten sind so gelegt, dass mindestens ein Zeitraum von 2 Stunden zwischen den Mahlzeiten liegt.

Unsere Essenszeiten finden zu festen Uhrzeiten statt und geben den Kindern dadurch eine Tagesstruktur. Ebenso ist unser Speiseplan in der Angebotsgestaltung festgelegt. Die meisten Kinder wissen genau, an welchem Tag welches Essen angeboten wird. Es gibt beispielsweise montags immer ein Nudelgericht, donnerstags Fisch und freitags Suppe.

Wir verzichten bei der Auswahl unserer Lebensmittel auf Geschmacksverstärker, Synthetische Farb- und Konservierungsstoffe, künstliche Aromen und künstliche Süßstoffe. Wir achten auf eine Ausgewogenheit gesunder, lebenswichtiger Bausteine von Vitaminen, Mineralien und Ballaststoffen.

Besonderheiten im Verpflegungsbereich wie beispielsweise bei Allergikern oder Personen mit religiösen Essensvorgaben sind für uns kein Problem. Unsere Küche stellt sich individuell darauf ein.

Zum Schutz unserer Kinder verzichten wir in unserer Einrichtung grundsätzlich auf Nüsse und ähnliche Nahrungsmittel, da die Kinder diese beim Verzehr in die Luftröhre bekommen könnten und dies zu Verlegung der Atemwege führen kann.

2.1 Getränkeversorgung

Getränke stehen den Kindern unserer Kita jederzeit zur Verfügung. Wir bieten Trinkwasser und ungesüßte Kräuter- und Früchtetees an.

2.2 Frühstück

2.2.1 Freies Frühstück

In unserer Einrichtung findet täglich ein freies Frühstück in der Zeit von 8:00 Uhr bis 9:30 Uhr im jeweiligen Gruppenraum statt. In dieser Zeit wird ein Tisch in der Gruppe gedeckt. Die Kinder bringen ihr eigenes Frühstück von zu Hause mit. Im Vorfeld haben wir die Eltern darüber informiert, welche Lebensmittel gesund für ihre Kinder sind. Wir achten darauf, dass die Kinder keine Süßigkeiten in ihrer Frühstücksbox mitbringen. Gleich morgens, wenn die Kinder gebracht werden, geben sie die leicht verderblichen Lebensmittel wie beispielsweise Joghurt bei den Erzieherinnen ab. Diese schreiben den Namen des Kindes darauf und stellen die Lebensmittel bis zum Essen in den Kühlschrank.

Bei unserem „Freien Frühstück“ können die Kinder selbst entscheiden, wann sie essen möchten und mit wem sie gemeinsam am Tisch sitzen wollen. Das Frühstück wird von einer pädagogischen Fachkraft begleitet, die den Kindern ein Stück Geborgenheit vermittelt und ihnen gleichzeitig Verhaltens- und Kommunikationsregeln näherbringt.

2.2.2 Gemeinsames Frühstück

Einmal wöchentlich findet in jeder Gruppe ein gemeinsames Frühstück statt. Im Vorfeld besprechen die Kinder mit ihren Erzieherinnen, was sie gerne essen möchten. Beim „Gemeinsamen Frühstück“ haben die Kinder die Möglichkeit, Wünsche zu äußern. Jeweils 5 Kinder der Gruppe gehen einen Tag vor dem Frühstück mit einer Erzieherin zum Einkaufen für das Frühstück. Diese Kinder bereiten das Frühstück mit ihrer Erzieherin gemeinsam zu und decken den Tisch für alle Kinder. Anschließend setzen sich alle Kinder gemeinsam an die Tische und nach einem Tischspruch als festes Ritual beginnt das Frühstück.

2.3 Mittagsverpflegung

Um 12:00 Uhr beginnt das Mittagessen für alle Kinder. Das Mittagessen wird in der Gruppe eingenommen.

2.3.1 Speiseplan

Unser Küchenpersonal entwirft den Speiseplan für mindestens 4 Wochen im Voraus auf der Grundlage der“ DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“. Ziel dieser Einteilung ist es, durch Festlegung bestimmter Lebensmittelgruppen eine breite Abdeckung aller gesundheitsfördernden Komponenten zu erhalten. Es gibt in vier Wochen beispielsweise 20 Mal Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln, 20 Mal Rohkost und Salat, mindestens 8 Mal Obst und Milchprodukte, maximal 8 Mal Fleisch oder Wurst, mindestens 4 Mal Seefisch. Wir verwenden Rapsöl als Standardöl. Bei Fleischprodukten werden die Tierarten benannt.

Für die Erwachsenen hängt der Speiseplan einmal in jedem Gebäude aus. Für die Kinder gibt es einen speziellen Speiseplan. Dieser hängt in Fotoform am jeweiligen Tag aus. Auf diese Weise können die Kinder selbständig nachsehen, was es an diesem Tag zu Essen gibt.

Zusatzstoffe in Lebensmitteln werden gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung auf dem Speiseplan als Fußnote angegeben.

2.3.2 Zubereitung

Unser Küchenpersonal fährt zweimal wöchentlich zum Einkaufen und kauft die Ware für das Essen selbst ein. Der größte Anteil der Lebensmittel wird angeliefert. Die selbst zubereiteten Lebensmittel werden teilweise mit vorgefertigten Komponenten zusammen zubereitet. Unsere Zulieferer sind ein Großhändler und die Fa. Apetito.

Für die Speisenherstellung liegen Rezepte mit Zubereitungshinweisen vor.

Gemüse wird grundsätzlich durch nährstoffhaltende Garmethoden wie Dämpfen und Dünsten zubereitet.

Es wird darauf geachtet, kindgerecht zu salzen und zu zuckern. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz

Beim Würzen der Speisen werden größtenteils Kräuter verwendet.

Eine fettarme Zubereitung der Speisen ist uns wichtig. Frittierte oder panierte Produkte werden maximal 4 mal in 20 Verpflegungstagen angeboten.

Wir achten darauf, unsere Lebensmittel unter Berücksichtigung von „Nachhaltigkeitsprinzipien“ auszuwählen. Die von uns gekauften Waren sind überwiegend regional und saisonal ausgewählt. Sie sollten umweltverträglich verpackt und bevorzugt gering behandelt sein.

2.3.3 Warmhaltezeiten und Temperaturen

Das Essen wird sofort nach der Zubereitung auf kurzen Wegen in die Gruppen gebracht und abgedeckt transportiert. Die Ausgabetemperatur beträgt mindestens 65°C.

Die Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7°C.

2.3.4 Umgang mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Kinder, die unter bestimmten Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, erhalten ein für sie extra gekochtes Essen. Das Küchenpersonal wird im Vorfeld darüber von den Erzieherinnen des Kindes informiert, so dass sie entsprechend einkaufen und kochen können.

2.3.5 Verpflegungsberücksichtigung nach kulturellen und religiösen Gegebenheiten

Für Vegetarier wird fleischlos gekocht. Ebenso für Moslems, die ihr Fleisch nach besonderen Riten (Halal) zubereiten.

Moslems, die aus Glaubensgründen auf Schweinefleisch verzichten, bieten wir auf unserem Speiseplan eine andere Tierart wie beispielsweise Geflügel oder Rind an.

2.4 Verpflegung von Kindern unter 3 Jahren

Kinder unter drei Jahren benötigen beim Essen mehr Unterstützung als ältere Kinder, deshalb wird das Essen für sie individuell am Tisch kleingeschnitten. Wir achten darauf, dass die Krippengruppe bei der Mittagsverpflegung personell überdurchschnittlich gut besetzt ist.

Auf blähende Lebensmittel wie Hülsenfrüchte wird bei den Krippenkindern verzichtet, Kohl wird nur leicht verdaulich angeboten.

Weintrauben werden kleingeschnitten, damit diese nicht versehentlich in die kindliche Luftröhre gelangen.

Wir verzichten auf Honig und Honigprodukte für die Krippenkinder, weil dieser Botulinumtoxine enthalten kann, die bei Kindern unter einem Jahr lebensgefährlich sein können.

Kuhmilch geben wir erst ab dem ersten Lebensjahr zu trinken.

2.4.1 Verpflegung von Säuglingen

2.4.1.1 Muttermilch

Nach Absprache mit der Kita besteht die Möglichkeit, das Kind mit Muttermilch zu versorgen. Entweder kommt die Mutter selbst in die Einrichtung, um ihr Kind zu stillen oder sie pumpt die Milch zu Hause ab. Sollte die Mutter selbst stillen, steht ein separater Raum zur Verfügung. Als Voraussetzung bei abgepumpter Muttermilch ist zu beachten, dass diese nur in gefrorenem Zustand in die Einrichtung gebracht werden darf und in der Kita sofort in die Kühlung kommt, um die Kühlkette nicht zu unterbrechen und die Keimfreiheit zu gewährleisten.

2.4.1.2 Fertigmilch und Breinahrung

Die Eltern haben die Möglichkeit ihre eigene industriell gefertigte Säuglingsmilch mitzubringen. Die pädagogischen Fachkräfte bereiten die Milchflasche in der eigenen Gruppenteeküche zu. Bei der Zubereitung legen wir großen Wert auf die Einhaltung von hygienischen Rahmenbedingungen.

Breinahrung kann von den Eltern mitgebracht werden oder sie wird von den Gruppenerzieherinnen nach Absprache mit den Eltern eingekauft.

3. Rechtliche Bestimmungen (Hygieneverordnungen)

- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) 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)
- Produkthaftungsgesetz (2002)



Gemeinnützige Gesellschaft für
Paritätische Sozialarbeit Braunschweig mbH

Saarbrückener Straße 50
38116 Braunschweig
T +49 (0) 531 4 80 79-0

www.paritaetischer-bs.de



Paritätische Kindertagesstätte Wirbelwind

Erich-Ollenhauer-Straße 185
38228 Salzgitter, OT Fredenberg

T +49 (0) 5341 8 48 96-3

kita-salzgitter@paritaetischer-bs.de