



# VERPFLEGUNGSKONZEPT DES KINDERGARTEN SONNENSCH EIN



Sommerhausen, März 2025



Kindergarten Sonnenschein

Gräfin-Hildgard-Straße 18

97286 Sommerhausen

☎09333-9044630



kindergarten@sommerhausen.de

@www.kindergarten.sommerhausen.de

# INHALTSVERZEICHNIS

- 1. Einleitung
- 2. Gesunde Ernährung
- 3. Mahlzeiten in unserer Einrichtung
  - 3.1. - Frühstück und Zwischenmahlzeiten
  - 3.2. - Getränkeversorgung
  - 3.3. - Mittagessen
- 4. Am Esstisch
  - 4.1.- Gestaltung der Ess-Situationen
  - 4.2. - Geschirr und Besteck
  - 4.3. - der Sitzplatz
- 5. Ernährungsbildung
  - 5.1.- Geschmacksentwicklung
    - 5.1.1. -Kennenlernen verschiedener Lebensmittel
    - 5.1.2. -der goldene Probierlöffel
  - 5. 2. - Lern- und Bildungsanlässe
    - 5.2.1.- Gemeinsames Essen als Lernfeld von Sozialkompetenz
    - 5.2.2. - Erlernen soziokultureller Normen und Werte
    - 5.2.3. - Rituale und Regeln am Esstisch
    - 5.2.4. - Wertschänder Umgang mit Lebensmitteln
- 6. Zusammenarbeit mit den Eltern
  - 6.1. - Das Schulobstprogramm
  - 6.2. - Eltern bringen Speisen in die Kita
- 7. Fete und Feiern
- 8. Partizipation
- 9. Unser Team
  - 9.1.- Haltung des Kita-Teams zum Thema Essen und Trinken
  - 9.2. - Die Fachkraft als Vorbild
- 10. Hygiene
  - 10.1. - Hygiene bei pädagogischen Aktionen
  - 10.2. - Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen
  - 10.3. - Rechtliche Bestimmungen zur Hygiene
- 11. Qualitätssicherung und Beschwerdemanagement

\*\*Die in dieser Arbeit verwendeten Personenbezeichnungen beziehen sich- sofern nicht anders kenntlich gemacht- auf alle Geschlechter und Berufsgruppen\*\*

## 1. Einleitung

Da Kinder durch Erfahrung lernen, bietet das gemeinsame Essen in der Kita ergänzend zum Familienalltag, beste Gelegenheiten ein anhaltend gesundes Essverhalten zu entwickeln. Nahezu alle Bildungsfelder, die die Bildungspläne für frühe Bildung benennen, können rund um die Mahlzeiten abgedeckt werden. So sammeln Kinder beim täglichen gemeinsamen Essen in der Gruppe ganzheitliche Erfahrungen, die von den Erziehern aufgegriffen werden. Um Sie darüber zu informieren wie wir Ihre Kinder auf dem Weg zu einem gesunden Ernährungsbewusstsein begleiten und unterstützen, haben wir dieses Verpflegungskonzept entwickelt, das Ihnen alle wichtigen Aspekte der Ernährungsbildung innerhalb unserer Einrichtung näherbringen soll. Wir würden uns freuen, wenn auch Sie als Eltern uns in der Arbeit mit Ihren Kindern unterstützen, indem Sie für ein, gesundes abwechslungsreiches, und nährstoffreiches Essensangebot in der Brotzeitdose Ihres Kindes sorgen und zudem die Ihnen in diesem Konzept erläuterten Aspekte der Ernährungserziehung in Ihrem familiären Umfeld berücksichtigen.

## 2. Gesunde Ernährung

Das Wichtigste vorab: die eine und absolute Definition für gesunde Ernährung gibt es nicht. Jeder Mensch ist anders und das zeigt sich sowohl in der Ernährung, als auch in der Verarbeitung von Nährstoffen und Mineralien. Einige Lebensmittel die beispielsweise gesund für uns sein sollten, sind für zugleich für einzelne Menschen ungenießbar, da diese beispielsweise an einer Allergie oder Intoleranz bestimmten Lebensmitteln / Lebensmittelgruppen gegenüber leiden. Das heißt jedoch nicht, dass alle Allergiker keine vollwertige Ernährung genießen können, denn es gibt immerhin viele unterschiedliche Lebensmittel, die dabei helfen, sich fit und wohl fühlen zu können.

Unser Körper benötigt viele verschiedene Nährstoffe, um optimal zu funktionieren und sein volles Potenzial auszuschöpfen. Die richtige Kombination von Lebensmitteln hilft dabei, den individuellen Nährstoffbedarf optimal zu decken. So sind beispielsweise Vollkornprodukte in Verbindung mit Obst und Gemüse und Milchprodukten, sowie Mineralien die optimale Kombination die wir für eine gesunde Ernährung benötigen.

Ideal um den Kindern die Definition einer gesunden Ernährung näher zu bringen ist die Ernährungspyramide. Die Kinder lernen mit Hilfe dieser, welche Lebensmittel gesund sind und somit reichlich und häufig verzehrt werden können und welche eher weniger bzw. nicht gesund sind und daher seltener gegessen werden sollten.

### 3. Mahlzeiten in unserer Einrichtung

3.1. Frühstück und Zwischenmahlzeiten Ihre Kinder haben innerhalb unserer Einrichtung täglich zwischen 9.00Uhr und 10.15Uhr die Gelegenheit ihre mitgebrachte Brotzeit zu sich zu nehmen. Dies findet in Form des freien Frühstückes statt. Wir haben uns für diese Form des Frühstückes entschieden, da wir den Kindern die Möglichkeit bieten möchten, individuell ihr persönliches Hungergefühl zu entwickeln und dementsprechend zu befriedigen.

Da die Kinder zu unterschiedlichen Uhrzeiten Ihren Kindergarten bei uns starten, hat ein Teil der zu betreuenden Kinder eventuell bereits um 6.30Uhr ein erstes Frühstück innerhalb der Familie eingenommen und daher erst um 9.30 erneut das Bedürfnis zu essen, während ein anderer Teil eventuell erst innerhalb der Einrichtung die erste Mahlzeit zu sich nimmt und daher bereits um 8.30Uhr großen Hunger verspürt.

Die gleitende Essenszeit ermöglicht es uns so die unterschiedlichen Bedürfnisse der Kinder in den Vordergrund zu stellen, wodurch sie sich beachtet und ernst genommen fühlen und von den Fachkräften in ihrer individuellen Entwicklung sowie Körperwahrnehmung unterstützt werden können. Sowohl der Beginn der Frühstückszeit wird von einem Mitarbeiter der Gruppe mit einem akustischen Signal eingeleitet, sodass die Kinder über den Start der Essenszeit informiert sind, als auch das bevorstehende Ende der Essenszeit.

Das Frühstück, sowie alle Mahlzeiten in unserer Einrichtung, nehmen die Kinder an dafür vorgesehenen und vorbereiteten Esstischen ein. Wenn die Kinder ihren Sitzplatz eingenommen haben, achten die Fachkräfte darauf, dass den Kindern zum Essen ein Getränk an seinem Sitzplatz zur Verfügung steht, legen Wert auf eine angemessene Sitzposition und unterstützen die Kinder bei Bedarf bei der Nahrungsaufnahme. Wichtig ist es uns, dass die Kinder ihr Frühstück in ihrem eigenen Tempo und an ihre individuell persönlichen Bedürfnisse angepasst zu sich nehmen können. Dies schließt u. A. ein, dass die Kinder sich z.B. sehr viel Zeit zum Essen nehmen können, oder aber auch nicht zum Essen gezwungen werden, wenn sie sich bewusst gegen die Essenseinnahme entscheiden.

Die Fachkräfte achten darauf, dass jedes Kind die Möglichkeit des Frühstückes in der Einrichtung wahrnehmen konnte, indem Sie ggf. einzelne Kinder nochmals auf die letzte Möglichkeit des Frühstückes hinweist, wenn diese ihre Mahlzeit bis 10.00Uhr noch nicht selbstständig eingenommen haben sollten.

Alle Kindergartenkinder haben in der Zeit von 13.30Uhr bis 13.45Uhr Gelegenheit einen Nachmittagssnack einzunehmen.

Sollte Ihr Kleinkind nach 15.00Uhr noch in unserer Einrichtung betreut werden, so hat dieses um 15.00Uhr ebenso die Möglichkeit einen Nachmittagssnack

einzunehmen. Hierbei beachten Sie bitte, dass diese Mahlzeit lediglich einen kleinen Snack ausmachen, und kein vollwertiges Mittagessen ersetzen soll.

Das Frühstück,- sowie auch bei Bedarf einen Nachmittagsnack, bringen die Kinder täglich aus dem Elternhaus mit in die Einrichtung. Um Ihnen als Eltern eine Orientierung zu bieten und Sie bei der Auswahl der Speisen, die Sie in die Brotzeitdose Ihres Kindes packen, zu unterstützen, haben wir ein Ampelsystem entwickelt, welches wir Ihnen Im Folgenden, mit der Bitte um Beachtung, vorstellen möchten.

## DIE ERNÄHRUNGSAmpel DES KINDERGARTEN SONNENSCHN

Folgende Lebensmittel sind gesund und sollten den größten Teil der eingepackten Lebensmittel ausmachen:

- Obst
- Gemüse
- Joghurt (Naturjoghurt, Fruchtjoghurt)
- Müsli (z.B. Haferflocken, ungesüßte Cornflakes)
- Brot (z.B. Vollkornbrot, Knäckebrot, Zwieback, Laugengebäck, Brötchen usw.)
- Wurst (z.B. Schinken, Streichwurst usw.)
- Käse (z.B. Butterkäse, Frischkäse usw.)
- Aufstrich (z.B. Gemüseaufstrich, Butter usw.)
- Nüsse, Samen usw.



Folgende Lebensmittel sollten nur einen kleinen Teil der eingepackten Lebensmittel ausmachen bzw. nur selten mitgebracht werden.

- Süße Teilchen
- Pudding
- Grießbrei
- Milchreis
- Toastbrot
- Honig
- Marmelade



- Fruchtriegel
- Müsliriegel
- stark fettreiche Lebensmittel (z.B. Minisalami)
- Kuchen
- Waffeln
- Kekse
- Chips (z.B. Salzbrezeln, Maisflips, Reiswaffeln)
- Joghurt mit süßen Zusätzen (z.B. Schokoladenstückchen)

Folgende Lebensmittel tragen nicht zur gesunden Ernährung bei und sollten somit nicht mit in die Einrichtung gebracht werden:

- Süßigkeiten (z.B. Gummibärchen, Kaubonbons, Schokolade)
- gezuckerte Cornflakes (z.B. Smacks, Schokocrisps usw.)
- Schokoladenaufstrich (z.B. Nutella)
- Quetschies (z.B. Obstquetschies, Joghurtquetschies)
- süße Getränke (z.B. Trinkjoghurt, Trinkschokolade, Milchdrinks)



### 3.2. Getränkeversorgung

Den Kindern unserer Einrichtung stehen jederzeit Getränke wie stilles und spritziges Wasser, sowie ungesüßte Früchtetees und Kräutertees frei zur Verfügung. Hierbei bedienen die Kinder sich selbst und werden zudem durch die Mitarbeitenden unseres Kindergartens ans Trinken erinnert.

Vereinzelt z.B. an Geburtstagsfeiern, Veranstaltungen o.Ä., haben die Kinder zudem die Möglichkeit Saftschorlen, Smoothies oder Punsch zu genießen.

### 3.3 Mittagessen

Alle Kinder unserer Einrichtung nehmen täglich an einem warmen, ausgewogenen Mittagessen teil. Dieses wird vom Caterer „Wunschwerk“ geliefert.

Die Firma Wunschwerk, mit dem dazugehörigen Café Wunschlos Glückliche in der Würzburger Innenstadt – verfolgt das Ziel: Raum für Familie, Raum für Kinder, Raum für leckeres, frisches Essen – Raum für Offenheit und Miteinander.

Seit Herbst 2016 beliefert das Wunschwerk neben Kunden wie das Kulturamt Würzburg, René Lezard, s.Oliver, etc. auch Kindergärten und Schulen. Eine gesunde und ausgewogene Ernährung der Kinder steht dabei im Mittelpunkt, denn sie bildet die Grundlage für eine optimale Entwicklung. Die langjährige Erfahrung und der regelmäßige Austausch mit Erziehern, Eltern und Ernährungsexperten sind die Grundlage des Konzepts der Firma Wunschwerk.

Mit der Wahl unseres Caterers legen wir besonders großen Wert auf die Herkunft, Qualität und Frische der angebotenen Produkte. Alle Speisen werden täglich frisch zubereitet, die Wochenpläne für Ihre Kinder mit Blick auf saisonale und regionale Zutaten erstellt und integrieren vielerlei Gemüse, Obst und Vollkornprodukte. Dazu gibt es eine kindgerechte Nachspeise.

Wichtig war es uns außerdem einen Lieferanten zu wählen der verschiedene Menüs anbietet und so Ihnen als Eltern ermöglicht für Ihr Kind vegetarisches Essen zu buchen, um das Speiseangebot an Ihre individuellen Bedürfnisse und Überzeugungen anzupassen.

Auch auf die Besonderheiten unserer Einrichtung kann das Wunschwerk flexibel eingehen, sodass z. B. auch Lunch-Pakete für den anstehenden Ausflug gebucht werden können oder Allergien und Unverträglichkeiten der Kinder berücksichtigt werden. Sollte Ihr Kind hiervon betroffen sein, so teilen Sie dies bitte einem Mitarbeiter unserer Einrichtung mit, sodass wir entsprechend die Speisen Ihres Kindes anpassen können.

#### 4. Am Esstisch

##### 4.1. Gestaltung der Ess-Situationen

Was uns besonders am Herzen liegt: Ihre Kinder sollen sich auf das Essen freuen! Struktur und ein geregelter Ablauf jeder Esssituation sollten sicherstellen, dass ein Kind seinem Entwicklungsstand entsprechend selbsttätig, entspannt und genussvoll essen und trinken kann. Der Mittagstisch wird täglich zwischen 11.30 Uhr und 12.00 Uhr gemeinsam mit den Fachkräften innerhalb mehrerer Tischgruppen eingenommen und es soll bei leckerem, frischem Essen Zeit für Austausch und Miteinander entstehen.

Um die Kinder auch in dieser Situation in Ihrer Selbstständigkeit zu fördern und individuelle Vorlieben und Bedürfnisse berücksichtigen zu können, wird das Essen im Kindergarten in Buffetform dargereicht. Die unterschiedlichen

Komponenten des Mittagessens sind daher getrennt voneinander auf kindgerechter Höhe angerichtet, sodass Lebensmittel klar erkennbar und Gefäße gut einsehbar sind und die Kinder die Möglichkeit haben sich ihr Essen selbst zu schöpfen.

Um die Kinder in Ihrer Selbstständigkeit zu fördern und individuelle Vorlieben und Bedürfnisse berücksichtigen zu können, wird das Essen im Kindergarten in Buffetform dargereicht. Die unterschiedlichen Komponenten des Mittagessens sind daher getrennt voneinander auf kindgerechter Höhe angerichtet, sodass Lebensmittel klar erkennbar und Gefäße gut einsehbar sind und die Kinder die Möglichkeit haben sich ihr Essen selbst zu schöpfen.

Im Kleinkindhaus werden die Kinder in die Essensausgabe einbezogen, indem individuelle Bedürfnisse abgefragt und berücksichtigt werden, während die mitarbeitenden Kräfte das Schöpfen der Speisen übernehmen. Je nach Entwicklungsstand und Kompetenz der Kinder übernehmen auch im Bereich U3 diese teilweise das Herausfassen der Speisen, sowie das Einschenken der Getränke selbstständig.

Die Fachkräfte sind während den Mahlzeiten unterstützend tätig, ermutigen die Kinder neue Lebensmittel zu probieren, fungieren mit ihrem Verhalten als Vorbild und leiten die Kinder außerdem zu einem bewussten Umgang mit den Lebensmitteln an.

#### 4.2- Geschirr und Besteck

Allen Kindern steht Geschirr in jeweils kindgerechter und altersentsprechender Größe, sowie altersgerechtes Besteck wie Messer, Gabel und Löffel zur Verfügung. Welches Besteck die Kinder für die Einnahme ihrer Speise verwenden entscheiden diese eigenständig.

So können die Kinder sich individuell ausprobieren, erweitern hierdurch ihren Erfahrungsschatz, erlernen den richtigen Umgang mit Besteck und erfahren sich als kompetent.

#### 4.3- Der Sitzplatz

Jedes Kind im Kindergarten sucht sich selbstständig seinen bevorzugten Sitzplatz. So kann es sein, dass die Tischordnung sich täglich ändert und neue Tischgemeinschaften entstehen. Dies ermöglicht es den Kindern auch an dieser Stelle wieder selbst Entscheidungen darüber zu treffen in welcher Gesellschaft sie sich aktuell am wohlsten fühlen, trägt dazu bei, dass die Kinder stets neue Erfahrungen sammeln, sowie austauschen können, fördert die Esskultur nach den Normen und Werten unserer Gesellschaft und zeugt außerdem einem ausgeglichenen Miteinander innerhalb der Gruppe.



Im Kleinkindalter haben die Kinder häufig noch ein erhöhtes Sicherheitsbedürfnis weshalb eine täglich wechselnde Tischordnung hier zu großen Unsicherheiten bei den Kindern führen kann. Aus diesem Grund sitzen die Kinder der Kleinkindbetreuung beim Mittagessen an ihrem individuell angepassten Sitzplatz, mit personalisierter Stuhlgröße. Die Stühle der Kinder sind außerdem mit dem jeweiligen Bild des Kindes gekennzeichnet, um den Kindern hier das höchste Maß an Selbstständigkeit zu ermöglichen, indem Sitzplätze eigenständig wiedergefunden werden können.

## 5. Ernährungsbildung

### 5.1. Geschmacksentwicklung

Nicht nur Sie als Eltern haben großen Einfluss auf die Entwicklung des Essverhaltens der Kinder, sondern auch wir als Einrichtung. Eine liebevolle Ernährungserziehung sowie das Vorbild der Erwachsenen spielen eine große Rolle, wobei aber auch genetische und physiologische von großer Bedeutung sind.

Ein neugeborenes Kind schmeckt bereits die Geschmacksrichtungen -süß, sauer und bitter-, wobei es süß präferiert, und sauer, sowie bitter ablehnt. Mit vier Monaten ca. kommen -salzig und umami- hinzu.

Mit drei Jahren ist dann die organische Entwicklung der Geschmacksorgane abgeschlossen, doch die Geschmacksentwicklung und das Prägen des Geschmacksgedächtnisses geht lebenslang weiter.

Geschmacksentwicklung ist daher ein lebenslanger Lernprozess, was bedeutet:

- Alle Geschmackserlebnisse, die positiv sind, werden schnell und nachhaltig gelernt.
- Negative Erlebnisse führen zu einem ebenso schnellen Lernen derjenigen Geschmacksrichtungen, werden jedoch zunächst als nicht gute Geschmackserfahrung im Gedächtnis gespeichert.

Zudem gibt es angeborene Geschmackspräferenzen, die sich im Laufe der Entwicklung des Menschen ausgebildet haben, den Körper vor Gefahren schützen oder dafür sorgen, dass der Körper mit notwendigen Stoffen versorgt wird.

- Die Präferenz für süß, sorgt für das Überleben, da reife, süße Früchte reich an dem Energielieferanten Zucker sind sowie reich an Mineralstoffen und Vitaminen.

- Bittere Geschmacksrichtungen sind eher ein Hinweis auf unreif, verdorben und potentiell giftig.
- Eine Vorliebe für salzig ist ein Hinweis darauf, dass der Körper für seinen Wasserhaushalt Natrium dringend benötigt.

Wie bei allen Lernprozessen spielen auch in der Geschmacksbildung die Begleitumstände des Lernens eine große Rolle, sodass einst gespeicherte negative Geschmackserfahrungen z.B. durch erneutes Probieren einer Speise/ eines Lebensmittels durch neue positive Erfahrungen ersetzt werden können. Wissenschaftliche Studien verschiedener europäischer Universitäten zeigen, dass hierzu allerdings oft zehn bis manchmal sogar dreißig Wiederholungen notwendig sind.

#### 5.1.1. Kennenlernen verschiedener Lebensmittel

Wir möchten den Kindern in unserer Einrichtung möglichst vielfältige Geschmackserlebnisse ermöglichen und sind daher bestrebt ihnen unterschiedlichste Lebensmittel anzubieten und sie zum Probieren dieser zu ermutigen. Zugleich sind wir bestrebt an unsere Umwelt zu denken und daher Speisen möglichst saisonal, regional und aus biologischem Anbau zu beziehen.

#### 5.1.2. Der goldene Probierlöffel

Wir haben für unsere Mittagsmahlzeit den „goldenen Probierlöffel“ eingeführt. Dieser ist durch seine besondere Farbe/Form gekennzeichnet und motiviert die Kinder mit Hilfe dessen neue/unbekannte Speisen oder auch Speisen die einst als negativ empfunden wurden, erneut zu probieren.

#### 5.2. Lern- und Bildungsanlässe

Ernährung ist ein bedeutender Teil unseres Bildungsauftrages „Gesundheitserziehung“. Essen und Trinken sind menschliche Grundbedürfnisse. Sie sind selbstverständliche Handlungen im Alltag und bilden zudem grundlegende Alltags.- und Lernkompetenzen die jedoch erst erlernt werden müssen.

### 5.2.1. Gemeinsames Essen als Lernfeld von Selbst.- und Sozialkompetenz

Das gemeinsame Essen- ein Lernfeld und die Möglichkeit zur Partizipation. Die Mahlzeit ist immer bedeutende pädagogische Zeit. Sie ist Beziehungszeit zu den Speisen, zu sich selbst und zu denen, mit denen gegessen wird. Das miteinander Essen bietet außerdem vielfältige Sprachanlässe, so haben Kinder bspw. die Möglichkeit während den Mahlzeiten mit bestimmten Problemen oder Fragen aus ihrer Alltagswelt an andere Kinder oder die Erwachsenen heranzutreten und erwerben so in einem vertrauten und emotional sicheren Umfeld Kompetenzen und Herangehensweisen um Konflikte zu lösen. Die Essenssituation ist außerdem motorische Übung sowie ein wichtiges soziales Ritual, das das Zusammengehörigkeitsgefühl stärkt.

Sie ist verknüpft mit Emotionen und steckt voller gelebter Anschauungen und Werte – ob bewusst oder unbewusst!

### 5.2.2. Erlernen soziokultureller Normen und Werte

Was und wie wir essen, spiegelt das jeweilige Werte- und Normenverständnis einer Gesellschaft wider. Unsere Lieblings Speisen hängen nicht nur von den sensorischen Qualitäten ab, sondern vor allem auch von soziokulturellen Zuschreibungen. Der Wert von Lebensmitteln ergibt sich daraus, wie sie in einem bestimmten kulturellen Kontext von wichtigen Referenzpersonen eingeschätzt werden.

Während in früheren Zeiten die frühkindliche Prägung in Sachen Essen vor allem in den Familien stattfand, spielen heute Krippen, Kindergärten und Tagesstätten eine zentrale Rolle, sodass für die von uns betreuten Kinder die erwähnten Referenzpersonen in erster Linie nach wie vor Sie als Eltern und Familien sind, wir Fachkräfte als nächste Bezugspersonen und die Peer Group mit denen sie ihr Alltag erleben, allerdings eine zunehmend wichtige Rolle spielen.

So übernehmen wir pädagogische Fachkräfte eine hohe Verantwortung für die kulinarische Sozialisierung der uns anvertrauten Kinder. Oft bleiben im Kindesalter erworbene geschmackliche Vorlieben, Ernährungsweisen, Essgewohnheiten und die erlernte Esskultur bis ins hohe Alter erhalten. Geduld, Standhaftigkeit, eine als positiv empfundene Tischatmosphäre und geeignete Vorbilder sind daher wichtige Kernelemente, wenn es um das Erlernen soziokultureller Normen und Werte geht.

### 5.2.3. Wertschätzender Umgang mit Lebensmitteln

Wir sind bestrebt den Kindern die Wertigkeit der Lebensmittel nahezubringen und achten daher besonders auf einen wertschätzenden Umgang mit

diesen. Dies beinhaltet, dass wir mit den Kindern darüber sprechen woher unsere Lebensmittel kommen und wie diese gewonnen werden. Wir vereinbaren, dass Speisen zunächst in kleinen Mengen probiert werden und nur die Menge aufgetan wird, die auch tatsächlich gegessen werden kann. So gehen wir behutsam mit unseren Lebensmitteln um, sorgen dafür, dass nur wenig davon im Abfall landet und übernehmen hierdurch Verantwortung für unsere Umwelt.

## 6. Zusammenarbeit mit den Eltern und Dritten

### 6.1 Das Schulobstprogramm

Unsere Einrichtung nimmt an einem Schulobstprogramm teil. Unsere Einrichtung wird somit einmal wöchentlich mit verschiedenen Obst- und Gemüsesorten beliefert, welche dann sowohl im Kindergarten als auch im Kleinkindhaus zusätzlich zu den einzelnen Mahlzeiten angeboten werden.

### 6.2 Eltern bringen Speisen in die Kita

Die Eltern unserer Einrichtung haben die Möglichkeit unseren Vorrat an Obst und Gemüse für die Kinder unserer Einrichtung aufzustocken, indem sie regelmäßig Obst und Gemüse an die Gruppen spenden. Zudem bitten wir bei vielen unserer hauswirtschaftlichen Vorhaben die Eltern um Mithilfe. Zu diesem Zwecke werden Mitbringlisten, in die die Eltern sich eintragen können, sowie Hinweisschilder ausgehängt. Über eine große Beteiligung aller Familien freuen wir uns sehr.

## 7. Feste und Feiern

Vereinzelt z.B. an Festen, päd. Angeboten, Veranstaltungen o.Ä., bereiten wir mit den Kindern besondere Speisen zu. Hierbei werden im Voraus mit den Kindern ihre Wünsche besprochen.

Wenn ein Geburtstagsessen zubereitet werden soll, wird dieses vom Geburtstagskind mithilfe einer von uns angefertigten Geburtstagsspeisekarte ausgewählt. Die Eltern des Kindes werden anschließend über eine persönliche Nachricht über das Vorhaben informiert und bringen die benötigten Zutaten zu einem vereinbarten Termin mit in die Einrichtung, wo diese von dem Geburtstagskind und einer Kleingruppe von Kindern zur gewünschten Geburtstagsspeise verarbeitet werden.

## 8. Partizipation der Kinder

Selbstverständlich werden die Kinder in all unsere Prozesse einbezogen. So werden nicht nur ihre Wünsche und Bedürfnisse bezüglich der in unserer Einrichtung angebotenen Speisen und Getränke regelmäßig evaluiert, sie werden zusätzlich stets in die Essenszubereitung, sowie alle notwendigen dazugehörigen Schritte einbezogen und gehen so z.B. mit einer Fachkraft einkaufen, üben den sicheren Umgang mit verschiedenen Küchenutensilien, erlangen hierbei erste hauswirtschaftliche Fähigkeiten, bauen ihre motorischen und koordinativen Fertigkeiten aus und erlernen zudem einen wertschätzenden Umgang mit unseren Lebensmitteln.

## 9. Unser Team

### 9.1 Haltung des Kita-Teams zum Thema Essen und Trinken

Da der Bildungs- und Erziehungsauftrag, dem wir als Fachkräfte nachgehen das Thema „Gesunde Ernährung“ miteinbezieht, ist dieses uns auch ein besonders wichtiges Anliegen, weshalb durch verschiedenste Angebote und Aktivitäten das Bewusstsein der Kinder für eine gesunde Ernährung geschaffen wird. Auch die Ernährungssampel unserer Einrichtung ist in Zusammenarbeit aller Mitarbeitenden entstanden und bildet die Basis unserer Haltung zum Thema gesunder Ernährung. Sollte einem Mitarbeiter auffallen, dass z.B. mitgebrachte Speisen häufig und/oder erheblich von unserem Bild von gesunder Ernährung abweichen, wird sie/er Sie in einem persönlichen Dialog darauf aufmerksam machen.

### 9.2 Die Fachkraft als Vorbild

Wir als Mitarbeitende der Einrichtung sind bestrebt Ihren Kindern alle wichtigen Komponenten rund um das Thema Gesunde Ernährung zu vermitteln. Dies setzt einen umweltbewussten Umgang mit Lebensmitteln voraus und fordert alle Fachkräfte auf bei der persönlichen Speise- und Getränkewahl eine Vorbildfunktion einzunehmen und so maßgeblich das Bild einer gesunden Ernährung zu prägen.

## 10. Hygiene

### 10.1 Hygiene bei pädagogischen Aktionen

Bei hauswirtschaftlichen Tätigkeiten innerhalb unserer Einrichtung achten wir als Fachkräfte auf die Hände- und Lebensmittelhygiene, sodass vor jeder Teilnahme an pädagogischen Angeboten die in Verbindung mit

Lebensmitteln stehen zum gründlichen Händewaschen angeleitet wird und zusätzlich die Regeln zum Umgang mit den Lebensmitteln besprochen werden.

10.2 Rechtliche Bestimmungen zur Hygiene Die Lebensmittelhygieneverordnung unserer Einrichtung ist Teil des Bildungs- und Betreuungsvertrages. Alle Eltern unserer Einrichtung sind somit verpflichtet diese Verordnung zur Kenntnis zu nehmen und entsprechend zu handeln. Die aktuell gültige Fassung unserer LMHV kann im Folgenden eingesehen werden.

## Anlage:

### **Informationsblatt für Eltern zur Mitwirkung bei der Einhaltung der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) in der Kindertageseinrichtung**

#### Vorsichtsmaßnahmen bei mitgebrachten Speisen und Lebensmitteln

##### **Bringen Sie keine Speisen mit, die unter Verwendung von rohen Eiern hergestellt wurden.**

Rohe Eier sind oft mit Salmonellen infiziert. Sind Eier nicht durchhitzt oder durchgebacken, können sich die schädlichen Keime ungehindert vermehren und es besteht die Gefahr einer gesundheitlichen Beeinträchtigung. Auf Speisen mit rohen Eiern sollten Sie deshalb unbedingt verzichten. Dazu gehören:

- Alle Speisen, auch Salate, die mit selbst hergestellter Mayonnaise aus rohen Eiern verfeinert wurden;
- Süß-Speisen mit Eigelb oder Eischnee (z.B. Tiramisu);
- Kartoffelsalat mit rohem Ei;
- Kuchen und Torten, wenn die Füllung oder Creme mit rohem Ei hergestellt wurde;
- selbst hergestelltes Speiseeis, wenn rohe Eier verwendet wurden.

##### **Verzichten Sie auf frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen.**

Rohes Fleisch kann ebenfalls mit Salmonellen oder einem ebenso gefährlichen Keim, Campylobacter, belastet sein. In diesen Speisen vermehren sich die Mikro-Organismen außergewöhnlich rasant. Frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen sind daher besonders gefährlich. Wir bitten Sie deshalb, auf Speisen mit frischem Mett und Tatar zu verzichten.

##### **Verzichten Sie auf Rohmilch und Vorzugsmilch.**

Rohmilch und Vorzugsmilch können Erreger enthalten, die bei Kleinkindern und anderen immungeschwächten Personen zu einer Infektion mit unter Umständen tödlichen Folgen führen können. Damit die Milch gesundheitlich unbedenklich ist, muss sie einem speziellen Erhitzungsverfahren (Pasteurisierung oder Ultrahoherhitzung) unterzogen werden. Bringen Sie deshalb bitte keine Rohmilch oder Vorzugsmilch mit.

##### **Bringen Sie nur Produkte mit, die ein ausreichendes Mindesthaltbarkeitsdatum aufweisen.**

Vielleicht sind die mitgebrachten Speisen für einen späteren Verzehr bestimmt und lagern sie noch einige Zeit. Daher sollten Sie darauf achten, dass ein ausreichendes Mindesthaltbarkeits-Datum auf der Ware angegeben ist.

##### **Speisen, die grundsätzlich im Kühlschrank lagern, müssen auch gekühlt transportiert werden.**

Eine konsequente Kühlung hindert Kleinstlebewesen an ihrer Vermehrung. Wenn Sie die Lebensmittel direkt vom Kühlschrank in eine Kühltasche mit ausreichenden Kühlakkus packen, bleibt zumindest für ein bis zwei Stunden die Kühltemperatur erhalten.

Folgende Lebensmittel sollten Sie nur gut gekühlt transportieren:

- Joghurt, Quark, Pudding und andere Milchspeisen
- Nachspeisen
- Kuchen mit einer Füllung, die nicht mitgebacken wurde, z.B. Obst-, Creme-Torten
- Wurst und Käse
- Feinkostsalate
- alle gegarten Speisen, egal ob Fleisch, Gemüse, Nudeln oder Reis

##### **Besondere Vorsicht bei Speiseeis**

Gerade Speiseeis ist ein sehr beliebtes, aber auch risikoreiches Lebensmittel. Ist es angetaut, können sich schädliche Keime darin besonders gut vermehren. Achten Sie deshalb beim Transport darauf, dass Speiseeis nicht antaut. Ist dies nicht möglich, verzichten Sie bitte darauf, es in die Kindertageseinrichtung mitzubringen.

##### **Bereiten Sie die Speisen erst an dem Tag zu, an dem Sie diese mitbringen.**

Werden Lebensmittel zu lange im Voraus zubereitet, haben die schädlichen Keime genügend Zeit sich zu vermehren. Daher sollten Sie Ihre mitgebrachten Speisen erst kurz vor der Abreise zur Einrichtung zubereiten.

Diese Vorsichtsmaßnahmen haben wir folgendem Band entnommen:

Deutscher Caritasverband, Diakonisches Werk der Evangelischen Kirche in Deutschland e.V. (Hrsg.): „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird. Leitlinien für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen, Freiburg, Lambertus-Verlag 2009

### 10.3 Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

Über unsere Kita Info App sind die Speisepläne der Kinder regelmäßig abrufbar. Diese enthalten alle wichtigen Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen. Sollten Sie Fragen oder Anmerkungen hierzu haben, bitten wir Sie sich an einen Mitarbeiter des Hauses zu wenden.

### 11. Qualitätssicherung und Beschwerdemanagement

Vor der Essensausgabe werden unsere Speisen täglich auf Vollständigkeit und Temperatur geprüft. Zusätzlich sorgen gemeinsame, regelmäßige Feedback Gespräche dafür, dass auftauchende Schwierigkeiten behoben und individuelle Wünsche berücksichtigt werden können, sodass Ihre Kinder glücklich sind. Außerdem soll damit gewährleistet werden, dass der Service des Essenslieferanten immer unserer und Ihrer Vorstellungen entspricht.

Sollten Sie Anliegen bezüglich des Speiseplanes haben oder negatives Feedback von Ihren Kindern erhalten, dass nicht auf die individuellen Vorlieben Ihres Kindes zurückzuführen ist, so bitten wir Sie dies uns per Email an [kindergarten@sommerhausen.de](mailto:kindergarten@sommerhausen.de) mitzuteilen.

Ihre Nachricht leiten wir nach Prüfung gerne an unseren Caterer weiter.