

Ernährungskonzept der Kindertagesstätte der Arbeiterwohlfahrt

„Kaleidoskop“



Ernährungskonzept der AWO Kita Kaleidoskop

Gliederung:

- 1. Vorwort**
- 2. Ernährungsgrundlagen**
- 3. Ernährungserziehung**
- 4. HACCP –Lebensmittelhygiene**
- 5. Das Frühstück**
- 6. Das Mittagessen** (Lieferant: Fa. Viteska, 42327 Wuppertal, Derken 60; im Cook+ Chill-Verfahren)
- 7. Der Nachmittagssnack**
- 8. Die Wasserqualität und deren Kontrolle, die Wasserbeauftragte**
- 9. Die Fachkraft für Ernährungsfragen**

Anlage: Checkliste HACCP

Umgang mit Krisensituationen (z.B. Covid 19)

Kindertagesstätte der Arbeiterwohlfahrt „Kaleidoskop“
Leitung: Jürgen Behr
21 pädagogische Kräfte (insg. 648 Wochenstunden)
1 hauswirtschaftliche Kraft (20 Wochenstunden)
4 Gruppen: 1 Krippengruppe; 4 U 3 Gruppen; 1 Regelgruppe

Brieystraße 25
50129 – Bergheim
Tel.:02271-51252
Fax:02271- 983887

E-Mail: kaleidoskop@awo-bm-eu.net

1. Vorwort

Eine frische, vitalstoffreiche Ernährung ist mit Grundvoraussetzung für ein funktionierendes Immunsystem.

Die Ernährung leistet somit einen Beitrag zur Gesundheitsvorsorge unserer Kinder.

2. Ernährungsgrundlagen

In unserer Einrichtung werden Kinder im Alter von vier Monaten bis zum Schuleintritt versorgt. **Die Einrichtung ist zuckerfrei[★]/zuckerreduziert.** Das Frühstück ist zuckerfrei, das Mittagessen (Nachtisch) und der Mittagssnack ist zuckerreduziert.

Die Kinder erhalten ein Frühstück, ein Mittagessen und einen Nachmittagssnack.

Das Frühstück besteht aus einem reichhaltigen Buffet mit Getränken. Die Frühstückszeit ist täglich von 8.00 Uhr bis ca. 10.30. Die Kinder bedienen sich individuell am Buffet, auch mehrmals.

Zum Mittagessen gehören ein Hauptgericht, ein Nachtisch und ein Getränk. Die Speisen werden bei +3 bis +7 Grad angeliefert und im Convector bei 120 Grad erhitzt. Durch die Vermeidung von Warmhaltezeiten, da die Lebensmittel direkt vor dem Verzehr erhitzt werden, bleiben die Nährstoffe weitestgehend erhalten. Der Speiseplan wird im Rahmen von 20 Verpflegungstagen nach den Richtlinien der DGE erstellt. Die Eltern werden bei der Anmeldung auf das Frühstück, Mittagessen und den Nachmittagssnack hingewiesen. Die kulturellen und religiösen Hintergründe unserer Kinder, sowie mögliche Allergien oder Unverträglichkeiten werden selbstverständlich im Rahmen der zur Verfügung stehenden Möglichkeiten berücksichtigt. Die Eltern haben jederzeit die Möglichkeit, uns über Unverträglichkeiten und Allergien zu informieren. Besonderheiten werden bei der Einnahme der Mahlzeiten individuell berücksichtigt. Die Informationen seitens der Eltern werden schriftlich festgehalten und gehen an alle Mitglieder des Teams. Bei allen Aufnahmegesprächen werden sämtliche, für die Ernährung relevanten, kulturellen und religiösen Besonderheiten, erfasst. Auch diese Informationen gehen an alle MitarbeiterInnen. In jeder Gruppe hängt ein Plan mit Namen der Kinder, zur Berücksichtigung von individuellen Ernährungsbesonderheiten. Wir verfügen über zwei Speisepläne. Der erste Plan steht den Eltern zur Verfügung. Er listet sämtliche Speisen im Verlauf einer Woche mit allen Inhaltsstoffen auf und weist Zusatzstoffe aus. Der zweite Speiseplan ist für die Kinder. Er ist in Kopfhöhe der Kinder angebracht. Die Speisenfolge ist auf Einzelfotos dargestellt, die jeden Tag neu zusammengestellt werden. Die verschiedenen Fleischarten werden durch Tiersymbole dargestellt. Im Schnitt bieten wir täglich 120 Mittagessen an. Das Mittagessen wird immer gemeinsam eingenommen und von zwei Kolleginnen pro Gruppe betreut. Die Kinder werden nicht zum Essen gezwungen und kein Kind muss den Teller leeren.

Der Nachmittagssnack kann ein Dip mit Gemüse, Obst, Knäckebrot, Zwieback, oder z.B. Käsewürfel sein. Der Snack steht zwanglos auf dem Tisch. Die Kinder suchen den Tisch immer wieder ab 14.30 auf.

Das Frühstück, Mittagessen und der Snack werden von den Eltern finanziert.

3. Ernährungserziehung:

Die Kinder besuchen im Rahmen von pädagogischen Angeboten über das Jahr verteilt Einkaufsmärkte, den örtlichen Bauern oder Höfe, um den Anbau, die Verarbeitung und Verteilung von Lebensmitteln nachvollziehen zu können. Die Kinder werden zur Zubereitung von Speisenangeboten nach Bedarf hinzugezogen. Weiterhin werden Kochkurse für Eltern und Kinder im Rahmen des Familienzentrums angeboten. Durch Spiele und Sinneswahrnehmungsübungen werden sie auf verschiedene Weise mit Geschmack, Konsistenz und Aussehen der alltäglichen Lebensmittel konfrontiert. Die Kinder haben Einfluss auf die Auswahl des Mittagessens unter Berücksichtigung der Standards der DGE (Deutschen Gesellschaft für Ernährung). Sie können das Kräuterbeet auf dem Außengelände und die Hochbeete bearbeiten und benutzen.

Die Zeit zwischen den einzelnen Speisen beträgt durchschnittlich 90 Minuten. Wasser und Tee stehen den Kindern die gesamte Tageszeit zur Verfügung. Jedes Kind hat ein eigenes Glas, mit Namen oder Symbol beschriftet.

Elternaktionen zum Thema Ernährung sind für uns selbstverständlich und umfassen sowohl Veranstaltungen zur Zahngesundheit, Zuckerausstellungen, oder auch die Darstellung von Ernährungspyramiden, sowie Informationen zu Qualitätsverbesserungen in Ernährungsfragen.

Bei Feiern oder Geburtstagen werden die Wünsche der Kinder nach Kuchen oder Süßigkeiten berücksichtigt. Das Essen bei Aktionstagen oder Festen ist individuell an dem Festablauf orientiert.

4. HACCP - Lebensmittelhygiene

Die Einrichtung verfügt über ein im Qualitätsmanagement (nach DIN EN 9001) integriertes HACCP Konzept.

Dieses Konzept beinhaltet folgende begleitende Dokumente und Aufzeichnungen:

1. Der Hygieneplan:

Der Hygieneplan regelt die tägliche Reinigung der Küchengeräte als auch der Arbeitsoberflächen, sowie die Reinigung der Schränke, Kühlgeräte und Böden. Die Reinigung wird dokumentiert. Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind festgelegt.

2. Die laufende Lieferantenbewertung:

Die laufende Lieferantenbewertung, bei Wareneingang überprüft das täglich frisch und bei +3 bis +7 Grad gelieferte Essen auf die Produktqualität (gesund, kindgerecht, frisch), sowie die Lieferqualität (Pünktlichkeit, Menge, Zustand des Transportbehälters), als auch die geforderte Temperatur im Moment der Anlieferung. Dies wird täglich dokumentiert. Bei Abweichungen werden nötige Korrekturmaßnahmen ergriffen.

3. Das Eigenkontrollsystem, Temperaturkontrollen und Lagerung:

Täglich wird die Temperatur der Kühlgeräte, sowie der Tiefkühlgeräte gemessen. Die Messungen und eventuelle Regulierungen werden dokumentiert. Das Messgerät wird jährlich kalibriert oder erneuert.

4. Das Eigenkontrollsystem, Ausgabetemperatur und Rückstellproben: Die Ausgabetemperatur der Speisen muss mindestens 65 Grad betragen. Von den kritischen Lebensmitteln werden Rückstellproben genommen, die mindestens 3 Tage aufbewahrt werden.

Auch der Lieferant nimmt Rückstellproben, so dass eine doppelte Absicherung gewährleistet ist. Die Kontrolle ist durch das Handzeichen der MitarbeiterIn nachvollziehbar.

Belehrungen nach dem ISFG sind selbstverständlich. Sie werden jährlich für alle pädagogischen MitarbeiterInnen und die Küchen- und Reinigungskräfte durchgeführt.

Die HACCP – Beauftragte der Einrichtung (Petra Lenz) überwacht das System. Sie wird regelmäßig fortgebildet.

5. Das Frühstück

Das Frühstück wird täglich frisch zubereitet. Das Buffet ist den Kindern von 8.00 bis ca. 10.30 jederzeit zugänglich. Kritische Lebensmittel werden ständig gekühlt. Bei Bedarf werden Speisen nachgelegt. Die Selbstständigkeit der Kinder wird gefördert, da jedes Kind frei auswählen und selbstständig über sein Essen entscheiden kann. Kleinere Kinder bekommen natürlich mehr Hilfe. Die Kinder können zwischen folgenden Produkten wählen: Verschiedene Brotsorten (Körnerbrot, Vollkornknäckebrötchen und Weizenbrot, sowie Vollkorntoast), Streichfette aus Rapsöl, verschiedene Wurst- und Käsesorten (vier Tage wöchentlich ohne Wurst) stattdessen Fisch und Käse, sowie einen Tag Eier. Quark, Milch, Joghurt, Fruchtmark und verschiedene Dips folgen an mehreren Tagen.. Verschiedene Obst und Gemüsesorten (saisonal), sowie verschiedene Müslisorten und zuckerfreie Getränke.





Das Frühstück wird immer von einer Kollegin begleitet. Die Kinder haben kindgerechtes Geschirr aus Porzellan und Besteck, welches sie im Anschluss an das Frühstück reinigen müssen um den Platz für das folgende Kind herzurichten. Die Kinder haben ihr eigenes Glas mit Gravur und Bild aus dem sie trinken. Der Frühstückstisch umfasst 6-8 Plätze, die im Zentrum des Gruppenraumes an einem Tisch gruppiert sind. Vor- und nach dem Frühstück werden die Hände gewaschen. Kein Kind wird zum Essen gezwungen. Alle Kinder haben die Wahl, in welcher Gruppe sie frühstücken. Die Dekoration der Tische ist in jeder Gruppe individuell. Karneval, Ostern und zu anderen Festen gibt es ein gemeinsames Frühstücksbuffet. Im Jahresdurchschnitt haben die Kinder 5 gemeinsame Frühstücke.

6. Mittagessen

Die bis zweijährigen Kinder der Krippengruppe können das Mittagessen auch von zu Hause mitbringen. Es wird in der Einrichtung zubereitet und den kleinkindlichen Bedürfnissen angepasst. Die Kinder essen, wenn sie Hunger verspüren. Bei der Speiseplangestaltung werden ihre Wünsche berücksichtigt.

Die älteren Kinder (ab 2 Jahren) nehmen in der Krippengruppe ihr Essen ab 11.30 ein. Es steht für alle Kinder grundsätzlich genug Zeit zur Verfügung (ca. 45 Min.) der Zeitrahmen ist individuell und situativ, auch spontan ausbaubar. Die Kinder der Gruppen zwei, drei und vier speisen ab 12.30 in ihrer jeweiligen Gruppe. Die Kinder der Gruppen fünf und sechs speisen ab 12.45. Auch hier sind 45 Minuten eingeplant, aber ggf. auch ausdehnbar. Die Kinder werden dabei von jeweils zwei Kolleginnen betreut. Eine Speiseampel wird für alle neuen Gerichte eingesetzt. Sie folgt dem Prinzip der Schmackhaftigkeit, gemessen an der Beliebtheit der Speisen bezogen auf die Gesamtgruppen, von „Grün“ nach „Rot“.

Für alle Kinder gelten folgende Regeln:

- durch das gemeinsame Aufräumen werden die Kinder auf die bevorstehende Mittagssituation eingestimmt.
- anschließend waschen die Kinder ihre Hände
- reihum decken jeweils zwei bis drei Kinder die Mittagstische
- der Servierwagen mit dem in Schüsseln portionierten Essen wird aus der Küche geschoben und den Kindern übergeben, damit es in die Gruppe gebracht werden kann
- das Geschirr besteht ausschließlich aus Porzellan, die Trinkgläser aus Glas mit Gravur und Bild
- das Besteck und die Servierlöffel, oder auch Kellen sind den Kinderhänden angepasst
- das Essen wird optisch ansprechend in Porzellan- oder Glasschalen serviert
- die Schalen stehen in kindgerechten Formaten auf den Tischen; der Platz ist ausreichend
- die Kinder portionieren ihr Essen ausschließlich selbst. Sie können mehrmals nehmen (auf „Nachfragen“ wird Hilfe angeboten)
- als Getränk steht ausreichend Wasser zur Verfügung
- das kindliche Ritual (Tischspruch) ist dem gemeinsamen Beginn vorangestellt
- die Kinder haben die freie Platzwahl
- die Kommunikation bei Tisch erstreckt sich nicht nur auf das gemeinsame Essen, sondern z.B. auch auf das Erlebte vom Vormittag. Ein höflicher Umgang, ein angemessener Tonfall, sowie das gegenseitige „Ausredenlassen“ sind wichtige Verhaltensregeln
- nach dem Essen räumen die Kinder ihr Geschirr weg
- die Kollegin wäscht aus hygienischen Gründen den Tisch, den die Kinder vorgereinigt haben nach.
- der Servierwagen mit dem Abwasch wird von den Kindern in die Küche gefahren
- im Anschluss putzen die Kinder ihre Zähne
- danach beginnt die Ruhephase

7. Der Nachmittagssnack

Der Nachmittagssnack steht in der Regel ab 15.00 zur Verfügung. Die Kinder werden darüber in Kenntnis gesetzt, die Teilnahme ist jedoch nicht verpflichtend. Die Kinder dürfen sich gemeinsam aussuchen was sie zum Snack haben wollen, da eine abwechslungsreiche Auswahl zur Verfügung steht.

Er ist meistens zuckerfrei und besteht wechselnd aus: Haferflocken, Dinkelflocken, eingestreutem Sesam, eingestreuten Sonnenblumenkernen in Naturjoghurt 3,5 % Fett, Milch 3,5 % Fett, Früchte, Tuc, Laugenstangen, Brotchips, Grissinis, getr. Bananenchips, getr. Aprikosenchips, Kracker, Salzstangen, Shakes, Pumpernickel, Käsewürfel, Hafer-und Vollkornkekse.

Die Kinder nehmen den Snack zwischendrin ein. Sie bleiben nicht dauerhaft am Tisch sitzen, sondern gehen nach dem Verzehr wieder ihrem Spiel nach. Der Snack findet an unterschiedlichen Orten statt. Im Sommer öfter draußen und bei schlechtem Wetter, oder im Winter im Gebäude, im Gruppenraum.

8. Die Wasserqualität und deren Kontrolle

Unser Wasser wird regelmäßig durch eine zertifizierte Stelle geprüft. Die letzte Kontrolle übernahm das Hygiene Institut Berg. Alle zwei Tage unterzieht beauftragte Kolleginnen die Leitungen einer Durchlaufspülung von 30 Sek. Bei 60 Grad Celsius. Das Trinkwasser wird aus der Küche entnommen. Mindestens einmal jährlich werden die Perlatoren ausgewechselt, dies kann bei Bedarf auch früher sein. Unsere Wasserbeauftragte ist Petra Lenz.

9. Die Beauftragte für Ernährung

Die Beauftragten für Ernährung der Einrichtung sind Daria Lapöhn, Viktoria Sebesvari und Sabine Schlüßel. Sie achtet auf die Einhaltung der Ernährungsvorgaben der DGE. Sie setzt das Ernährungskonzept der Kindertagesstätte um und berät das pädagogische Personal in allen Fragen der Ernährung. Sie steht den Eltern mit Rat und Tat zur Seite. Die Aufgaben der Ernährungsbeauftragten werden durch die Einrichtungsleitung unterstützt und gefördert. Die Ernährungsbeauftragte nimmt regelmäßig an Schulungen und Fortbildungen teil. Die dort gewonnenen Erkenntnisse werden kontinuierlich in die Praxis umgesetzt.

★ **Zuckerfrei, ist frei von zugesetztem Zucker, wie z.B. Kristallzucker und heißt, dass die Lebensmittel ausschließlich ihren natürlichen Zuckeranteil beinhalten.**

Das vorliegende Ernährungskonzept wird jährlich überprüft, überarbeitet und ggf. fortgeschrieben.

Im November 2021 Daria Lapöhn Viktoria Sebesvari, Sabine Schlüßel



Checkliste HACCP für Personal, Elternrat,
Förderverein, Freiwillige:

- Eltern bringen nur Lebensmittel mit, die vor Öffnung nicht gekühlt werden müssen.
- Alle Speisen müssen einer Sicht- und Geruchskontrolle unterzogen werden.
- Lm dürfen nur einmal angeboten werden. (Kleine Mengen gekühlt anbieten, bei Bedarf nachfüllen)
Tischreste entsorgen.
- Essen muss mindestens 65 Grad haben.
- Speisen während des Transportes im Flur abdecken.
- Grundsätzlich Rückstellproben 100Gr. von kritischen Lebensmitteln, wie Fleisch, Fisch, Ei, Saucen.
- Folgende Lm dürfen nicht zubereitet und angeboten werden: rohe und weich gekochte Eier, Mett, Tartar, selbst gemachte Mayonnaise, Roh- und Vorzugsmilch.
- angetaute Speisen auf keinen Fall wieder einfrieren.
- alle angebotenen, verderblichen Speisen auf Festen und Feiern (Salate etc.) müssen auf Kühlplatten angeboten werden.
- keine Salate und Kuchen mit Sahne, Cremefraiche, Schmand, Mayonnaise etc. anbieten.

6.11.2006

gez. P. Esser

Umgang mit möglichen Krisensituationen:

(z.B. Covid 19)

-Frühstück: die Brote werden vom Personal vorgefertigt

Ebenso das Müsli

-Mittagessen: das Mittagessen wird vom Personal ausgeteilt

-Nachmittagssnack: wird vom Personal ausgeteilt

-Getränke: das Befüllen der Gläser wird ausschließlich vom Personal erledigt

Geburtstage und Feiern, wenn möglich: keine selbstgemachten Speisen

alle Speisen werden abgepackt bereitgestellt