DER PARITÄTISCHE
BRAUNSCHWEIG

Wirbelwind

# Familienkita Wirbelwind

## Verpflegungskonzept

Salzgitter, 01.04.2019

Kita Wirbelwind
Erich Ollenhauer Straße 185
38228 Salzgitter, OT Fredenberg
Telefon 05341-8 48 96-3
E-Mail kita-salzgitter@paritaetischer-bs.de

# Verpflegungskonzept

## 1. Hintergründe und Ziele

In der heutigen Gesellschaft nimmt die Betreuung von Kindern in Kindertagesstätten einen weitaus größeren Zeitrahmen 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 und eine „Tee-Pause“ am Nachmittag. Wir essen bei Geburtstagsfeiern und Festen.
Die Mahlzeiten werden in den Gruppenräumen eingenommen und von ErzieherInnen begleitet. Diese haben bei den gemeinsamen Tischzeiten eine Vorbildfunktion für die Kinder. Sie vermitteln ihnen Esskultur und Fertigkeiten beim Essen. Werden neue Gerichte angeboten, nehmen sich die Kinder einen Probierhappen um zu sehen, ob ihnen das Essen schmeckt. Wenn ihnen das Essen mögen, nehmen sie sich selbständig nach. Ist das Gericht nicht nach ihrem Geschmack, muss diese Essenskomponente nicht gegessen werden, denn Essen soll ein Genuss sein und eine sinnliche Erfahrung.
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. Unser Speiseplan unterliegt einem festen Wochenrhythmus d.h. bestimmte Malzeiten werden an immer denselben Tagen angeboten. Es gibt beispielsweise montags immer ein Nudelgericht, donnerstags Fisch und freitags Suppe. Die meisten Kinder wissen genau, an welchem Tag welches Essen angeboten wird.
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. DGE

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 gelangen könnten und dies zu einer Verlegung der Atemwege führen kann.
Um bei Ernährungsfragen immer auf dem neuesten Stand zu sein, informieren wir uns regelmäßig auf der Homepage der DGE. Dort sind aktuelle Informationen und Tipps bezüglich einer gesunden, vollwertigen Ernährungsweise zu beziehen. Des Weiteren nimmt unser Küchenpersonal regelmäßig an Schulungen teil, die von der Verbraucherzentrale der Stadt Wolfsburg begleitet werden. Deren Mitarbeiterin Frau Bolm ist ausgebildete Ernährungsberaterin und eine kompetente Ansprechpartnerin in Ernährungsfragen.

## 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. 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.

Damit wir die gesunde Ernährung täglich umsetzen können, sind wir auf die Unterstützung der Eltern angewiesen. Folgende Lebensmittel sind für die Brotdosen der Kinder geeignet:

- Vollkornprodukte (mit Rinde, diese nicht abgeschnitten)
- Wurst, Fisch, Ei (Fettgehalt max. 20%)
- Käse (Fettgehalt max. 1,8 %)
- Müsli ohne Zuckerzusatz
- Fette: Rapsöl, Walnussöl, Weizenkeimöl, Olivenöl, Sojaöl
- Obst, frisch, ohne Zuckerzusatz, z.B. Apfel, Birne, Pflaume, Banane, Mandarine, im Ganzen oder als Obstspieß, Obstsalat
- Gemüse, z.B. Möhre, Paprika, Gurke, Kohlrabi, Tomaten als Rohkost z.B. in Scheiben oder Stifte geschnitten, als Brotbelag
- Quark (Fettgehalt max. 20%)
- Joghurt (ohne Schokolade, bis 1,5 % Fettgehalt)

Ungesunde Lebensmittel wie beispielsweise Fruchtzwerge, Schokoladenbrötchen, Pudding oder andere Süßigkeiten sollen **nicht** von den Eltern mitgegeben werden.

### 2.2.2 Gemeinsames Frühstück

Für die Kinder unserer Krippengruppe wird das Frühstück vorbereitet. Das heißt, alle Kinder bekommen das Gleiche zu essen. Die ErzieherInnen achten auf eine abwechslungsreiche, gesunde Ernährung der Kinder. Die Frühstückszeit in der Krippengruppe ist täglich von 8:45 Uhr bis ca. 10:30 Uhr.

In den Regelgruppen findet einmal wöchentlich in jeder Gruppe ein gemeinsames Frühstück statt, bei dem alle Kinder ihre Mahlzeit gleichzeitig einnehmen. Beim “Gemeinsamen Frühstück“ haben die Kinder im Vorfeld die Möglichkeit, Wünsche zu äußern. Eine Kleingruppe von 5 Kindern ist zuständig für den Einkauf der Lebensmittel deren Zubereitung und das Tischdecken. Nach einem Tischspruch als festes Ritual beginnt das Frühstück.

## 2.3 Mittagsverpflegung

Für die Krippenkinder beginnt das Mittagessen um 11:45 Uhr, für alle anderen Kinder um 12:00 Uhr. Die Essensdauer beträgt ca. 1 Stunde, variiert jedoch nach Art der Speisen und individueller Tagesform der Kinder. Das Mittagessen findet im jeweiligen Gruppenraum der Kinder statt. Vor dem Mittagessen werden die Hände gewaschen und nach dem Mittagessen putzen alle Kinder die Zähne. Auf diese Weise werden den Kindern wichtige hygienische Aspekte hinsichtlich Ernährung und Gesundheit vermittelt.

### 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 grundsätzlich Rapsöl. Bei Fleischprodukten werden die Tierarten benannt.
Für die Erwachsenen hängt der Speiseplan einmal in jedem Gebäude aus. Für die Kinder gibt es einen speziellen kindgerechten 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.
Essenswünsche der Kinder fließen mit in den Speiseplan ein. Die Kinder geben ihre Ideen an die Küche weiter.

### 2.3.2 Zubereitung

Unser Küchenpersonal fährt 3 bis 4 Mal wöchentlich zum Einkaufen und kauft die Ware für das Essen selbst ein. Einige Lebensmittel werden angeliefert. Die selbst zubereiteten Lebensmittel werden teilweise durch vorgefertigte Komponente ergänzt Unsere Zulieferer

erfüllen die Vorgaben der DGE.
Für die Speisenherstellung liegen Rezepte mit Zubereitungshinweisen vor.
Gemüse wird grundsätzlich durch nährstofferhaltende 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 Nachhaltigkeit 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 das Essen entsprechend zubereiten 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 Lebensmitte mit blähender Wirkungsweise, wie beispielsweise 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 Teeküche der Gruppe 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 Gruppenkräften nach Absprache mit den Eltern eingekauft.

## 3. Rechtliche Bestimmungen (Hygieneverordnungen)

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 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)

DER PARITÄTISCHE BRAUNSCHWEIG

Gemeinnützige Gesellschaft für
Paritätische Sozialarbeit Braunschweig mbH

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

www.paritaetischer-bs.de

Wirbelwind

Paritätische Kindertagesstätte Wirbelwind

Erich-Ollenhauer-Straße 185
38228 Salzgitter, OT Fredenberg

T +49 (0) 5341 8 48 96-3
kita-salzgitter@paritaetischer-bs.de

Stand 01.04.2019