

Verpflegungs- und Ernährungsbildungskonzept



Kommunaler Kindergarten

„Burgmäuse“

Auf der Burg 4

56593 Krunkel/Eggert

Telefon 02687/ 92 96 76

Email: info@kita-eggert-krunkel.de

Homepage: <https://www.vg.altenkirchen-flammersfeld.de>

Startseite → Leben und Wohnen → Kindertagesstätten → Krunkel/ Eggert

Verpflegungs- und Ernährungsbildungskonzept

Kindertagesstätte Burgmäuse

Vorwort

Inhalt

1. Rahmenbedingungen
2. Rechtliche Vorschriften und Richtlinien
3. Die Mahlzeiten
 - 3.1. Das Frühstücksbuffet
 - 3.2. Das Mittagessen
 - 3.3. Der Nachmittagssnack
 - 3.4. Die Getränkeversorgung
 - 3.5. Die Verpflegung bei besonderen Anlässen
 - 3.6. Die Essensversorgung bei Personalengpässen in der Küche
4. Unser pädagogisches Konzept
 - 4.1. Lernort Mahlzeit
 - 4.2. Ernährungsbildungsmaßnahmen – Angebote und Projekte
 - 4.3. Pädagogische Mitarbeiter*in und Hauswirtschaftskräfte sind ein Team mit Vorbildfunktion
5. Vertrauensvolle Kommunikation und konstruktive Zusammenarbeit aller Beteiligten
6. Qualitätssicherung und Qualitätsentwicklung
 - 6.1. Leitbild- Verankerung
 - 6.2. Interne und externe Qualitätssicherung
 - 6.3. Geplante Maßnahmen der Weiterentwicklung
7. Anhang
 - 7.1 Abkürzungsverzeichnis
 - 7.2 Unterlagen

Vorwort

„(...) Kinder erhalten die Gelegenheit gesundheitserhaltende Maßnahmen in den Bereichen Ernährung, Bewegung, Sport, Entspannung, Schlaf und Hygiene kennen zu lernen (...)“ aus: Erziehungs- und Bildungsempfehlungen für Kindertagesstätten in Rheinland-Pfalz, 2004, 1. Auflage

In unserer Kita nimmt die Betreuung der Kinder einen weitaus größeren Zeitraum ein als in früheren Jahren. Wir sind Erziehungspartner der Eltern und unterstützen die Familien in vielen Aufgaben. Die Kinder haben ihren Lebensmittelpunkt nicht nur zu Hause, sondern auch bei uns. Täglich nehmen sie in der Kita Mahlzeiten und Getränke zu sich, um ihr Bedürfnis nach Essen und Trinken zu stillen. Weil sich der Nahrungsmittelbedarf in den ersten Lebensjahren stetig verändert und sich Ernährungsgewohnheiten herausbilden, bieten wir den Kindern täglich vollwertige und vielfältige Mahlzeiten an. Diese halten gesund, fördern Wachstum, Leistung und Wohlbefinden der Kinder und unterstützen so einen nachhaltig gesunden Ernährungsstil.

„Die Vertragsstaaten erkennen das Recht des Kindes auf das erreichbare Höchstmaß an Gesundheit an (...).“ (Ausschnitt Art. 24 UN-Kinderrechtskonvention)

Mit diesem Konzept sichern wir die Standards der bedarfs- und gesundheitsgerechten Verpflegung sowie der möglichst ganzheitlich ausgerichteten Ernährungsbildung in unserer Kita.

Die Strukturen und Rahmenbedingungen unseres Ernährungsangebotes sind praxisnah beschrieben und dienen als Arbeitsgrundlage für pädagogische und hauswirtschaftliche Mitarbeiter*in.

Eltern und alle Außenstehende bekommen Informationen zu Angeboten, Abläufen und Zielen unserer pädagogischen Arbeit im Bereich Verpflegung.

„(...) sicherstellen, dass allen Teilen der Gesellschaft insbesondere Eltern und Kindern Grundkenntnisse über die Gesundheit und die Ernährung (...) vermittelt werden (...).“ (Ausschnitt Art. 24 UN-Kinderrechtskonvention)

Wir bieten eine qualitativ hochwertige Verpflegung, die nicht nur auf dem Speiseplan steht, sondern auch im Alltag unserer Kita gelebt wird.

Seit Eröffnung der Kita Burgmäuse 1998 haben sich die Rahmenbedingungen für unsere pädagogische Arbeit verändert.

Die Einrichtung wurde im September 2009 Tagesstätte. Seit 2011 können wir für Frühstück, Mittagessen und Nachmittags-Snack eine Küche und eine Mensa nutzen.

Bis August 2015 wurde das Mittagessen von einem Caterer angeliefert.

Frisch in der Kita zubereitetes Essen können wir seit September 2015 anbieten.

Durch diese positiven Veränderungen wurden wir motiviert uns intensiver mit den Bereichen Verpflegung und Ernährungsbildung auseinander zu setzen.

Wir nahmen an den drei Jahresprojekten der AOK „Jolinchen Kids- Fit und gesund in der Kita“ teil, die wir mit der Zertifizierung zur „Gesunden Tagesstätte“ im September 2018 abschlossen.

Parallel dazu stellten wir das Frühstück schrittweise um. Seit Herbst 2017 bieten wir den Kindern täglich ein reichhaltiges Frühstücksbuffet an.

Zurzeit hat unsere Einrichtung vier Gruppen mit insgesamt 90 Plätzen. Davon vier Plätze für Kinder unter zwei Jahren und 86 Plätze für Kinder von drei Jahren bis zum Schuleintritt.

Seit Juni 2021 können alle Kinder am Mittagessen teilnehmen, dazu ist eine Anmeldung bis zum Donnerstag der vorherigen Woche erforderlich.

Abholzeiten für Kinder mit Teilzeitplätzen ist 14:00 Uhr mit Mittagessen. Übergangsweise können Teilzeitkinder auch noch um 12:15 abgeholt werden. Die Kinder mit Ganztagsplätzen können ab 14:30 abgeholt werden.

1. Rahmenbedingungen

In unserer Kita bieten wir täglich drei Mahlzeiten an fünf Tagen pro Woche an.

Die Kinder aus dem U3 Bereich frühstücken und essen die Mittagsmahlzeit im eigens dafür eingerichteten Nebenraum der Gruppe.

Sie werden dabei von Bezugserzieher*in betreut. Von 8.00 Uhr bis 9.30 Uhr können die Kinder dort am Tisch vom bereitgestellten Frühstück in essen. Das Mittagessen beginnt um 11.30 Uhr für alle zusammen.

Die Kinder aus dem Ü3 Bereich frühstücken und essen die Mittagsmahlzeit in der Mensa der Kita. Beide Mahlzeiten bieten wir in Form eines Buffets an, so haben die Kinder die Möglichkeit zu entscheiden, wann sie essen gehen wollen. Außerdem können sie wählen, was und wieviel sie sich nehmen.

Das Frühstück findet täglich von 8.00 Uhr bis 9.30 Uhr statt. Das Mittagessen steht von 12.15 Uhr bis 13.30 Uhr bereit. Im Anschluss haben die Kinder die Möglichkeit zu ruhen, zu schlafen oder in vorbereiteten Räumen ruhig zu spielen.

Alle Tagesstätten-Kinder aus dem U3 und Ü3 Bereich können sich um 15:00 Uhr am Nachmittags-Snack bedienen.

Für eine ansprechende Ess-Atmosphäre sorgt die entsprechende Tisch- und Raumgestaltung. Die Kinder essen an Gruppentischen. Die Ausstattung wie Tische, Stühle und Buffetwagen sind auf Kinderhöhe so gestaltet, dass jedes Kind die Mahlzeiten selbstständig einnehmen kann. Die Erzieher*in beobachten und begleiten die Kinder während des Essens und passen die Ess-Umgebung ihren jeweiligen Kompetenzen an, die sich stetig weiterentwickeln. Das Ess- und Trinkgeschirr besteht aus Porzellan, Ton und Glas. So können die Kinder den Umgang mit zerbrechlichem Material üben. Die ansprechende Ess-Atmosphäre unterstützt eine genussvolle Esskultur, die es den Kindern ermöglicht ihre Speisen aus appetitlich und ansprechend aussehenden Einzelkomponenten zusammen zu stellen und sich entsprechend ihrem individuellen Tempo satt zu essen.

Für den U3 Bereich haben wir für uns eigens angefertigte Tonteller mit hohem Rand, damit die Kinder das selbstständige Essen mit Besteck üben können.

Die Küche grenzt direkt an die Mensa. Regale, Gefrier- und Kühlschränke bieten Platz für Vorräte. Hauswirtschaftliche Fachkräfte sind von 8:00 bis 14:00 Uhr für die Zubereitung der Mahlzeiten zuständig.

Wir berücksichtigen beim Einkauf der Mahlzeiten regionale und saisonale Lebensmittel von ortsnahen Biohöfen und Lebensmittelhändlern. Fleisch und Fisch werden gekauft und am gleichen Tag zubereitet. Einmal wöchentlich bekommen wir Milch, Obst und Gemüse im Rahmen des EU-Schulobstprogramms geliefert.

Seit 2016 pflanzen wir zusammen mit den Kindern in speziellen Hochbeeten eigene Salate und Gemüse an, die für die Mahlzeiten genutzt werden. So entsteht weniger Verpackungsmüll und das Umweltbewusstsein der Kinder wird gefördert. Regelmäßig schroten wir mit den Kindern Korn und füllen Brotbackmischungen ab, die die Eltern der Kita-Kinder für einen geringen Betrag erwerben können.

Wöchentlich backen wir mit den Kindern Brot für unsere Mahlzeiten.

Vepflegungsbeauftragte der Kita Burgmäuse:

Frau Claudia Keune

(Weitere Angaben siehe Anhang)

2. Rechtliche Vorschriften und Richtlinien

Die gesetzlich vorgegebenen Anforderungen im Bereich der Mahlzeitenzubereitung und -ausgabe (z.B. HACCP-Grundlagen, Hygienevorschriften, Temperaturkontrollen, Dokumentation des Wareneingangs, Infektionsschutzgesetz) werden erfüllt. Die Zusatz- und Allergenkennzeichnung kann von den Eltern jederzeit eingesehen werden.

3. Unsere Mahlzeiten

3.1 Frühstück

Unser Frühstück wird in Form eines reichhaltigen und ausgewogenen Buffets angeboten. Jedes Kind kann frei wählen, was es gerne essen möchte.

Bei der Zubereitung unseres Frühstücks sind uns folgende Standards wichtig: Die Lebensmittel wie Käse, Obst und Rohkost werden auf Kühlplatten mit Haube angerichtet. Joghurt und Müsli stehen in einer Glasschüssel mit Deckel bereit, die Butter in einer Schale und das Brot in einem Korb. Auf den Tischen stehen stilles Wasser, Sprudelwasser und Tee.

Wir bieten den Kindern täglich selbstgebackenes Brot, vegetarischen Brotaufstrich, Käse (Butterkäse, Frischkäse, Mozzarella), Kräuterbutter, Müsli, auch selbstgemacht, und Mehrkornflocken an.

Die Zusammenstellung für Obst (Apfel, Birnen, Trauben, Orangen, Kiwi, Melone...) und Rohkost (Paprika, Gurke, Tomaten, Fenchel, Kohlrabi, Möhren...) variiert je nach Saison.

Darüber hinaus gibt es Naturjoghurt und Milch 1,5% zu Müsli und Flocken.

Zweiwöchentlich gibt es Eier und Geflügelwurst im Wechsel.

Einmal pro Woche ist „süßer Tag“, hierzu gibt es im Wechsel selbstgemachte Marmelade, Honig, Kakao, Nusscreme, Pfannkuchen...

Eltern und Kindern ist bekannt, dass es ein vielfältiges Frühstücksangebot gibt, in dem jedes Kind etwas Passendes findet. Bringt jedoch ein Kind sein eigenes Frühstück mit (z.B. während der Eingewöhnungsphase), tolerieren wir dies ohne es zu thematisieren. Wir motivieren die Kinder, sich im Laufe der Zeit am Frühstücksbuffet zu bedienen. Wenn nötig suchen wir das Gespräch mit den Eltern.

3.2 Mittagessen

Die Mahlzeiten werden für 20 Tage nach DGE Standard geplant. Der Speiseplan hängt schriftlich und für Kinder mit Fotos anschaulich gestaltet im Eingangsbereich aus. Die wichtigsten Bestandteile des Essens, das an diesem Tag zubereitet wird, sind zusätzlich in einer Vitrine ausgestellt, um diese den Kindern zu vermitteln.

Der Nachtisch besteht vier Mal pro Woche aus Obst und einmal aus einer Süßspeise. Falls ein Kind nichts von dem Mittagessen möchte, bieten wir als „Ankerlebensmittel“ Knäckebrötchen an. So haben alle die Möglichkeit bei der gemeinsamen Mahlzeit etwas zu essen.

Zum Mittagessen gibt es stilles Wasser und Sprudelwasser als Getränk für die Kinder.

3.3 Nachmittagssnack

Am Nachmittagssnack nehmen die Tagesstättenkinder aller Gruppen teil. Ab 15:00 Uhr gibt es den mit den Kindern vorbereiteten Snack. Dieser besteht variierend aus Fingerfood (z.B. Käsewürfel, selbstgemachte Vollkornstangen,...), und Rohkost oder Obst. Als Getränk gibt es Wasser.

3.4 Getränkeversorgung

Frisches Leitungs- und Sprudelwasser steht für alle Kinder im Ü3 Bereich immer zugänglich an der Trinkoase im Flur bereit.

Den Kindern im U3 Bereich steht ebenfalls frisches Leitungswasser immer zugänglich zur Verfügung. Zusätzlich gibt es während des Morgenkreises eine „Trinkpause“, in der ihnen ausreichend Wasser angeboten wird.

3.5 Verpflegung bei besonderen Anlässen

Essen und Trinken ist Ausdruck von Freude und Geselligkeit und gehört somit zu den Festen in unserer Kita. Abwechslungsreiche und gesunde Angebote, die unserem Verpflegungskonzept entsprechen, sind uns wichtig. Bei Beteiligung der Eltern hängen wir zur Planung Buffetlisten mit vorgegebenen Speisen und Platz für „Eigenkreationen“ aus, in die sich die Eltern eintragen können.

3.6 Die Essensversorgung bei Personalengpässen in der Küche

Durch die täglichen Arbeitszeiten der drei Küchenkräfte ist die Essensversorgung bei Ausfall einer Kraft weitestgehend sichergestellt. Fallen kurzfristig alle drei Haushaltskräfte aus, übernimmt eine Erzieher*in das Kochen und Ausgeben der Mahlzeiten.

4. Unser pädagogisches Konzept

4.1 Lernort „Mahlzeit“

Die gemeinsamen Mahlzeiten bieten den Kindern Raum für die Entwicklung und Förderung ihrer Bildungskompetenzen. Sie erfahren unterschiedliche Esskulturen und lernen vielfältige Gerichte mit allen Sinnen kennen. Durch die Tischgemeinschaften und die gegenseitige Unterstützung während der Mahlzeiten wird das Sozialverhalten und Gemeinschaftsgefühl der Kinder gestärkt. In Tischgesprächen wird die Sprachbildung gefördert und der Wortschatz erweitert. Die Kinder lernen Gegenstände, die sie während der Mahlzeiten benutzen und Nahrungsmittel kennen und zu benennen. In kleinen Tischgruppen werden die Kinder angeregt zu kommunizieren. In diesen Tischgesprächen erzählen die Kinder von ihren Erlebnissen aus dem Alltag und äußern ihre Wünsche und Bedürfnisse in Bezug auf die Mahlzeit. z.B. „Kannst du mir bitte das Besteck geben?“.

Darüber hinaus lernen Kinder die Größe der Portionen einzuschätzen. Hierfür sind die Nahrungsmittel so angerichtet, dass die Kinder die Möglichkeit haben zwischen den

verschiedenen Nahrungskomponenten auszuwählen und diese eigenständig auf ihrem Teller zu portionieren. Somit werden auch naturwissenschaftliche Kompetenzen gefördert. Beim Essen nehmen wir die Kinder darauf hin, dass sie sich keine zu große Menge auf tun, weil sie Nachschläge bekommen können. Dabei lernen sie auch ihr Sättigungs- und Durstgefühl zu spüren und zu regulieren.

Feinmotorik und Koordination werden gestärkt, indem die Kinder z.B. den Umgang mit Besteck lernen. Transparente Gläser, Kannen und Flaschen ermöglichen den Kindern die Menge der Flüssigkeit einzuschätzen und unterstützen das Gießen lernen. Sie essen ihren Fähigkeiten entsprechend selbstständig und werden, wenn nötig, beim Essen und Trinken unterstützt. Physiologische Kompetenzen, wie z.B. Mundmotorik und schlucken werden trainiert. Das Eindecken ihres Tischplatzes und das Abräumen übernehmen die Kinder, was ihre Selbstständigkeit und ihr Verantwortungsbewusstsein stärkt. Die Kinder lernen eine Vielfalt an Lebensmitteln kennen. Wir motivieren sie, verschiedene, ihnen auch unbekannte Lebensmittel, zu probieren und mehr über diese zu erfahren.

Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein werden täglich gelebt, wie z.B. Pflege der Hochbeete, Mülltrennung und größtmöglicher Verzicht auf Plastikverpackungen. Kompostierbare Küchenabfälle entsorgen wir im Kompost auf unserem Außengelände. Es ist uns wichtig, die Kinder hierbei soweit wie möglich mit einzubeziehen, um die Wertschätzung von Nahrungsmitteln und Umwelt zu fördern.

Unsere Esskultur im Kindergarten:

Kinder und Personal bringen eine Esskultur aus ihrer eigenen Lebenswelt (Familie) mit in die Kita. Um die Mahlzeiten so zu organisieren, dass sich alle Beteiligten wohlfühlen, gibt es folgende Rituale, die die Kinder kennen und pflegen lernen.

Frühstück:

U3 Bereich:

- Jedes Kind nimmt sich einen Teller und eine Tasse und sucht sich einen Platz.
- Nachdem die Kinder ihr Lätzchen anhaben, wählen sie ihr Frühstück aus.

- Beim Essen werden die Kinder angeleitet auf ihrem ausgewählten Platz sitzen zu bleiben.
- Nach dem Frühstück reinigt jedes Kind Gesicht und Hände mit einem feuchten Waschlappen und bringt diesen sowie Geschirr und Besteck zum Teewagen.
- Wurde gekleckert oder etwas verschüttet, holen die Kinder einen der dafür vorgesehenen Lappen, wischen damit auf und bringen diesen in den bereitstehenden Wäschekorb.

Ü3 Bereich:

- Jedes Kind nimmt sich einen Teller und eine Tasse und deckt seinen Frühstücksplatz. Danach bedient es sich am Buffet.
- Beim Essen werden die Kinder angeleitet auf ihrem ausgewählten Platz sitzen zu bleiben und zum Nachholen aufzustehen.
- Nach dem Frühstück stellen die Kinder ihr benutztes Geschirr und Besteck auf dem Teewagen ab.
- Wurde gekleckert oder etwas verschüttet, holen die Kinder einen der dafür vorgesehenen Lappen, wischen damit auf und bringen diesen in den bereitstehenden Wäschekorb.

Mittagessen:

Sowohl in der U3 als auch in der Ü3 Essensgruppe sind die Abläufe dem Entwicklungsstand der Kinder und der Gruppensituation angepasst.

U3 Bereich:

- Die Kinder gehen gemeinsam in den Waschraum. Dort werden sie bei Bedarf gewickelt, können zur Toilette gehen und waschen die Hände.
- Ein Kind geht gemeinsam mit einer Erzieher*in in die Küche, um den Teewagen mit dem Essen zu holen.
- Die Kinder gehen zusammen in den Essraum und setzen sich an ihre vorbereiteten festen Plätze.
- Das Kind, dessen Foto gezogen wird, sucht den Tischspruch aus.

- Nachdem die Kinder die Lätzchen anhaben und sich aus einem bereitstehenden Besteckkorb Besteck genommen haben, bekommen sie von einer Erzieher*in die erste Portion des Essens aus den Schüsseln, die auf dem Tisch bereitstehen, aufgetan. Dabei bestimmen die Kinder die Menge und die Reihenfolge der Essenskomponenten selbst. Einen Nachschlag nehmen sie sich eigenständig, wenn nötig mit Unterstützung.
- Nach dem Mittagessen reinigt jedes Kind Gesicht und Hände mit einem feuchten Waschlappen und bringt diesen sowie Geschirr und Besteck zum Teewagen.
- Die Kinder ziehen sich gemeinsam in der Gruppe zum Schlafen um.

Ü3 Bereich:

- Vor dem Essen haben alle Kinder die Möglichkeit zur Toilette zu gehen bzw. werden gewickelt und gehen Hände waschen.
- Jedes Kind nimmt sich einen Teller, wird angeleitet sich angemessene Mengen von Essen am Buffet zu nehmen und sucht sich einen Platz.
- Am Platz nimmt das Kind sich auf dem Tisch bereitstehendes Besteck und ein Glas. Es schüttet sich sein Getränk ein.
- Die Kinder dürfen sich nachnehmen.
- Nach dem Essen entsorgen die Kinder eventuelle Essensreste im bereitstehenden Komposteimer und räumen ihr benutztes Geschirr auf den bereitstehenden Teewagen.
- Wurde gekleckert oder etwas verschüttet, holen die Kinder einen der dafür vorgesehenen Lappen, wischen damit auf und bringen diesen in den bereitstehenden Wäschekorb.

Nachmittagssnack:

- ab 15:00 Uhr steht der Snack als Fingerfood zur Selbstbedienung für die Kinder bereit.
- bevor die Kinder sich nehmen, waschen sie sich die Hände und setzen sich an einen vorbereiteten Platz im Gruppenraum oder auf dem Außengelände.
- nach dem Snack gehen die Kinder Hände waschen.

4.2 Ernährungsbildungsmaßnahmen- Angebote und Projekte

„(...) Kinder erhalten Grundlagen einer gesunden Ernährung kennen zu lernen. Sie werden mit saisonalen und regionalen Nahrungsmitteln vertraut gemacht sowie an Einkäufen und an der Zubereitung von Speisen beteiligt (...).“ Aus: Erziehungs- und Bildungsempfehlungen für Kindertagesstätten in Rheinland-Pfalz, 2004 1.Auflage

Wir fördern die Geschmacksbildung sowie die Gewöhnung an und Wertschätzung von gesunden Speisen durch folgende Ernährungsbildungsmaßnahmen:

Regelmäßig wiederkehrende Maßnahmen:

- **Probierstation:** Um Nahrungsmittel einzuführen, die vielen Kindern noch unbekannt sind, stellen wir diese zusätzlich und optisch ansprechend auf gelbem Geschirr bereit. So ist für die Kinder erkennbar, dass sie sich von den in Probiergröße zubereiteten Speisen nehmen können. (siehe Ernährungsbildungsmaßnahme)
- **Brotbacken:** Die Kinder wiegen die Zutaten ab, rühren und kneten den Teig und entscheiden, welche besonderen Zutaten dazu kommen. (siehe Prozessbeschreibung und Pluspunkt Ernährungsbildungsmaßnahme)
- **Brotbackmischungen:** Um unser Ernährungskonzept nachhaltig in die Familien zu bringen, stellen wir mit den Kindern Brotbackmischungen her, die die Eltern käuflich erwerben können. Die Kinder wiegen die Zutaten ab und füllen diese in Papiertüten. Die Zusammensetzung variiert jahreszeitlich z.B. Brotmischungen mit weihnachtlichen Gewürzen und Nüssen bieten wir im Winter an (siehe Prozessbeschreibung)
- **Backangebot:** Einmal wöchentlich backen einige Tagesstättenkinder mit einer Hauswirtschaftskraft süße oder herzhafte Kleinigkeiten, die für den Nachmittagssnack genutzt werden. Dabei wird auf die Wünsche und Ideen der Kinder soweit wie möglich eingegangen.
- **Hochbeete:** Unsere Kita hat drei Hochbeete, in denen wir mit den Kindern dem Jahreszyklus entsprechend pflanzen, pflegen und ernten. Gerne naschen die

Kinder von den Hochbeeten und Sträuchern auf dem Freispielgelände. Es ist uns wichtig, den Kindern einen ökologischen Anbau von Nahrungsmitteln sowie deren Verwendung in den Mahlzeiten zu vermitteln. (Siehe Prozessbeschreibung)

- **Gruppeninterne Angebote:** Um den Kindern Ernährungswissen zu vermitteln, haben wir altersentsprechende Ernährungsbildungsmaßnahmen im Alltag dauerhaft etabliert. Z.B. im U3-Bereich lernen die Kinder mit Hilfe des „Jolinchensäckchens“, welche Lebensmittel gesund sind. (siehe Ernährungsbildungsmaßnahme)

In den Gruppen stehen den Kindern auch Sach- und Bilderbücher sowie Spiele zum Thema Ernährung zur Verfügung, die sie frei nutzen können. So kommen die Kinder im Alltag immer wieder mit dem Thema Ernährung in Berührung. Geplante Koch- und Backangebote finden je nach Thema und Jahreszeiten in den Gruppen statt. Durch Rollenspiele, Lieder, Geschichten... im Morgenkreis werden die Erfahrungen zum Thema Ernährung vertieft.

Aktionstage/ Projekte:

Ein Aktionstag „Essen und Trinken in aller Welt erleben“, an dem die Esskultur eines Landes erlebt wird, findet einmal im Jahr statt.

Wir führen Projekte gruppenintern und gruppenübergreifend durch, in denen immer wieder das Thema Ernährung in Verbindung mit anderen Lernbereichen (Musik, Kunst) aufgegriffen wird.

4.3 Pädagogische Mitarbeiter*in und Hauswirtschaftskräfte sind ein Team mit Vorbildfunktion

Im Bereich der Ernährungsbildung ist uns den Kindern gegenüber eine positive, unserem Ernährungskonzept entsprechende Haltung wichtig. Diese reflektieren wir in alltäglichen Gesprächen unter Kollegen.

5. Vertrauensvolle Kommunikation und konstruktive Zusammenarbeit aller Beteiligten

Um den Kindern eine nachhaltig gesunde Lebensweise bieten zu können, ist uns eine gute Zusammenarbeit zwischen allen Beteiligten wichtig. Die Eltern werden von uns bereits im Aufnahmegespräch über die Verpflegungsform informiert und wir erfragen die Essgewohnheiten des Kindes in der Familie. In den regelmäßigen Entwicklungsgesprächen werden Ernährung und Essgewohnheiten in der Kita und zu Hause thematisiert. Auch in Tür- und Angelgesprächen haben die Eltern die Möglichkeit, sich darüber zu informieren, was und wie viel ihr Kind gegessen hat. Im U3 Bereich wird dieses den Eltern schriftlich mitgeteilt.

Kinder und die Mitglieder des Runden Tisches, bestehend aus Eltern, Mitarbeiter*in der Kita und Trägervertretungen, nehmen jährlich an einem Probeessen teil und bewerten dieses in Form eines Fragebogens. Dieser wird am Runden Tisch, der sich einmal im Jahr und zusätzlich bei Fragen rund um das Thema Verpflegung und Ernährung trifft, ausgewertet. So entwickeln wir unser Konzept weiter und passen es den aktuellen Gegebenheiten an.

Die Kinder haben die Möglichkeit den Speiseplan mit ihren Essenswünschen mitzugestalten. Eine gute Orientierung bietet den Kindern der mit Fotos gestaltete Speiseplan und eine Vitrine, in der einzelne Komponenten der aktuellen Mahlzeit, wie Kartoffeln, Mehl, Ei...ausgestellt sind.

Alle Mitarbeiter*in der Kita nehmen regelmäßig an internen und externen Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen zum Thema Verpflegung teil.

Wir informieren die Öffentlichkeit über den Bereich Ernährung in unserer Einrichtung auf unserer Homepage und in Zeitungsberichten.

Um unsere Maßnahmen einer gesunden Lebensweise nachhaltig in die Familien zu transportieren, sind Eltern unter anderem dazu eingeladen gemeinsam mit ihren Kindern am Frühstücksbuffet teilzunehmen. Außerdem nehmen wir Projekte rund ums Thema Ernährung zum Anlass, den Eltern Kostproben in Form eines kleinen Buffets während der Abholzeiten anzubieten.

6. Qualitätssicherung und Qualitätsentwicklung

6.1 Leitbild Verankerung

Unser Verpflegungskonzept entspricht der Philosophie unserer Einrichtung, die im Leitbild des Gesamtkonzeptes der Kita festgeschrieben ist.

Die Grundlage unseres Handelns bilden die Rechte des Kindes, festgelegt in der UN-Kinderrechtskonvention, im Kindertagesstättengesetz und in den Bildungs- und Erziehungsempfehlungen für Kindertagesstätten in Rheinland- Pfalz. Kinder sind unsere Zukunft und mit der Zukunft wollen wir verantwortungsbewusst umgehen. Jedes Kind ist in seiner Persönlichkeit einmalig. Die pädagogische Arbeit in unserer Einrichtung orientiert sich am Bild eines aktiven, sich selbst die Welt erschließenden Kindes. Eine qualitativ hochwertige gesundheitsfördernde Verpflegung und nachhaltige Ernährungsbildung unterstützt die Kinder beim Wachsen und Lernen. Alle Kinder brauchen eine Atmosphäre der Geborgenheit, in der sie Vertrauen, Sicherheit und Selbstbewusstsein entwickeln können.

Unsere Einrichtung ist ein Ort, an dem Kinder und Erwachsene unterschiedlicher sozialer Herkunft, Nationalität, Kultur und Religion wertgeschätzt werden.

Kinder und Eltern haben das Recht auf Beteiligung.

Als pädagogische Fachkräfte in der KiTa sind wir ein Teil der Kinder- und Jugendhilfe.

Jede(r) Mitarbeiter*in ergänzt das Team zu einem Ganzen, in dem jede(r) ihre/seine eigenen Kompetenzen und Individualität eigenverantwortlich einbringt. Gegenseitige Rücksichtnahme, Wertschätzung und Respekt bilden die Basis für ein lebendiges konstruktives Miteinander.

6.2 Interne und externe Qualitätssicherung

Die alltäglichen Abläufe während der Mahlzeiten werden ständig überprüft, hinterfragt und neuen Situationen angepasst. Um die Qualität unserer Mahlzeiten sicherzustellen, findet jährlich ein Probeessen mit Kindern, Eltern, Mitarbeiter*in der Kita und Trägervertretungen statt. Damit der Standard im Bereich Ernährung gesichert bleibt und als Grundlage für Weiterentwicklung dient, ist eine übersichtliche Darstellung unseres Konzepts in Schriftform für (neue) Mitarbeiter*in vorhanden. Die Zertifizierung zur Ernährungskita ist uns wichtig, um den hohen Stellenwert des Verpflegungskonzepts auch in der Praxis intern und extern zu festigen.

6.3 Geplante Maßnahmen der Weiterentwicklung

Es ist uns wichtig, eine gesunde Ernährungsweise in die Familien zu transportieren, deshalb haben wir aus Rezepten unserer Mittagsmenüs und Zwischenmahlzeiten ein Kochbuch erstellt. Dort können Eltern Ideen für neue Mahlzeiten finden und Lieblingsgerichte ihrer Kinder zuhause nachkochen. Für ein weiteres Kochbuch sammeln wir bereits Rezepte aus unserer Küche.

Unser Verpflegungskonzept kann öffentlich auf der Homepage unserer Kita eingesehen werden.

7. Anhang

7.1 Abkürzungsverzeichnis

- Kita = Kindertagesstätte
- U-3 Bereich = Spielbereich für Kinder vor Vollendung des 3. Lebensjahr
- Ü-3 Bereich = Spielbereich für Kinder ab Vollendung des 3 Lebensjahres

7.2 Unterlagen