

Qualitätsstandards für die Mittagsverpflegung in den städtischen Kindertagesstätten Sindelfingens

November 2014

Verfasst von der Projektgruppe Verköstigung:

Bezirksleitungen KiTa: Frau Rapp, Frau Fischer

Hauswirtschaftsleitung: Frau Blank

Gesamtelternbeirat: Frau Martens, Frau Schmidt

Regiebetrieb Kindertagesstätten: Herr Neugebauer; Amtsleitung: Herr Burr

Aufgabenstellung:

Der Qualitätsstandard dient als Qualitätssicherungsinstrument für die Versorgung mit einem warmen Mittagessen und einem Nachtisch in den Kindertagesstätten der Stadt Sindelfingen. Es soll bei der Auswahl externer Anbieter von warmen Essen verwendet und dementsprechend nur solche Anbieter beauftragt werden, die glaubhaft versichern und durch Referenzen belegen können, diesen Standard für jedes Essen einhalten zu können. Der Inhalt des Qualitätsstandards ist angelehnt an den „DGE¹-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“² und wurde für die Kindertagesstätten in Sindelfingen angepasst. Bei wesentlichen Änderungen des DGE-Standards ist der Qualitätsstandard für das Essen in Sindelfingens Kindertagesstätten daraufhin zu überprüfen und gegebenenfalls zu verändern.

1. Grundhaltung zur Ernährung in Kindertagesstätten

Wir erkennen, ebenso wie die DGE, eine schmackhafte und ausgewogene Kost als Basis für Lebensqualität, Ausgeglichenheit und Zufriedenheit von Kindern an. Die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen leistet dementsprechend einen wichtigen Beitrag zur Förderung der geistigen und körperlichen Entwicklung der Kinder.

Bei der Lebensmittelauswahl und –zubereitung werden betriebswirtschaftliche, hygienische (Berücksichtigung der Vorgaben des zuständigen Amtes im Landratsamt), gesundheitliche (ausgewogene, bedürfnisorientierte Kost), sensorische (appetitanregende Präsentation, Erhaltung des typischen Geschmacks), ökologische (Beachtung der Herkunft und Haltung von Lebensmitteln, pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung sind empfohlen, kurze Transportwege) und ethische (Nachhaltigkeit, Unterstützung fairer Arbeitsbedingungen) Kriterien zu gleichen Teilen berücksichtigt.

2. Qualitätsstandards zur Verpflegung von Kindern in Kindertagesstätten

2.1 Speiseplanung

Der Menüzyklus beträgt ca. acht Wochen. Das saisonale Angebot ist berücksichtigt. Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte werden insofern berücksichtigt, als dass eine andere Variante (z.B. ovo-lacto-vegetables³) angeboten wird. Das

¹ Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

² Verfügbar unter: <http://www.fitkid-aktion.de/qualitaetsstandard.html>, 4. Aufl. 2013

³ „In der ovo-lacto-vegetabilen Ernährung werden neben pflanzlichen Lebensmitteln nur solche Produkte tierischen Ursprungs verzehrt, die von lebenden Tieren stammen, z. B. Milch, Eier oder Honig. Die vegetarische Ernährung schließt grundsätzlich Lebensmittel von getöteten Tieren, also Fleisch und Fleischprodukte, Geflügel, Fisch sowie Schlachtfette aus.“ (DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder³, 4. Auflage 2013, S. 15).

Fleisch von unterschiedlichen Tierarten wird abwechselnd angeboten. Kindern mit Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten wird die Teilnahme an der Mahlzeit durch ein spezielles, individuell entwickeltes Essensangebot ermöglicht. Die Wünsche und Anregungen der Kinder sind in geeigneter Form in der Speisenplanung berücksichtigt. Süße Hauptgerichte werden alle 14 Tage angeboten und nur reduziert Zucker hinzugefügt (Beispiele: Milchreis mit Zimt und Zucker, Grießbrei mit Obst, Apfelpfannkuchen). Auf eine fettarme Zubereitung wird geachtet. Frittierte und/oder panierte Produkte werden maximal 2-mal in 20 Verpflegungstagen angeboten. Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden fettarme und nährstoffhaltende Garmethoden (Dünsten, Dämpfen, Grillen) angewendet. Die Häufigkeiten der verschiedenen Speisekomponenten orientiert sich an der Tabelle zu den „Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speisenplan (20 Verpflegungstage)“ des DGE-Qualitätsstandards (S. 16):

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x abwechselnd Speisekartoffeln Parboiled Reis Teigwaren und andere Getreideprodukte davon: - ca. 4 x Vollkornprodukte -max. 4 x Kartoffelerzeugnisse
Gemüse und Salat	20 x davon mind. 8 x Rohkost oder Salat
Obst	mind. 8 x
Milch und Milchprodukte	mind. 8 x
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	max. 8 x Fleisch davon max. 4 x Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren ca. 2 x Seefisch ca. 2 Ei-Gerichte
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl

2.2 Speisezubereitung

2.2.1 Würzen und Zusatzstoffe

Beim Würzen der Speisen wird wenig Salz verwendet, dafür viele Kräuter. Grundsätzlich werden möglichst keine Zusatzstoffe (Geschmacksverstärker etc.) verarbeitet.

2.2.2 Lieferung

Das Essen wird in Großbinden geliefert, damit das Essen selbst geschöpft werden kann. Gleichzeitig müssen die Großbinde handhabbar für das Personal in den Kindertagesstätten sein. Das Essen wird in jeder einzelnen Kindertagesstätte vor Ort erwärmt. Transport- und Lagerzeiten von erhitztem Essen sollen vermieden werden.

2.2.3 Personal in den Kindertagesstätten

In jeder Kindertagesstätte ist eingewiesenes Küchenpersonal anwesend. Dieses ist für die Zubereitung, Ausgabe und Nachbereitung des Essens zuständig.

2.2.4 Transparenz

Der verschriftlichte Essensplan beinhaltet neben konkreten Angaben zur Bezeichnung der Lebensmittel Angaben zur Tierart des Fleisches, enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen. Dieser Plan ist dem Personal der Kindertagesstätten, Kindern und Eltern zugänglich.

3 . Zusätzlicher Qualitätsstandard zur Verpflegung von Kindern unter drei Jahren

Bei der Verpflegung von Kindern unter drei Jahren sind besondere Bedingungen bei der Speisenzubereitung zu berücksichtigen. Scharfkantige, leicht verschluckbare oder sehr harte Lebensmittel sind zu vermeiden (Blattsalate beispielsweise durch Gurkensalat ersetzen). Eine individuell angepasste Konsistenz des Essens, zum Beispiel durch pürieren oder zerdrücken wird in der Kindertagesstätte vorgenommen. Bei der Lebensmittelauswahl der Anbieter soll außerdem auf blähende oder schwer verdauliche Lebensmittel (z. B. Hülsenfrüchte wie Bohnen oder Gemüse wie Kraut, Zwiebeln) weitgehend verzichtet werden.

Kinder unter einem Jahr erhalten von ihren Eltern gekaufte, verschlossene Gläschen. Die Familien werden dann vom Essensgeld freigestellt. Sonderregelungen sind nach Vereinbarung möglich.

4. Qualität der Hygiene

Als Hygienestandards gelten die aktuellen Rechtsgrundlagen des europäischen Lebensmittelrechts, darüber hinaus die nationale Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts, das nationale Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und das Infektionsschutzgesetzes (IfSG)

5. Qualitätskontrolle

Es wird vorgeschlagen in den Kindertagesstätten übergreifend eine hauswirtschaftlich ausgebildete Qualitätsfachkraft zu beschäftigen, welche die Einhaltung der Qualitätskriterien stichprobenartig kritisch überprüft, ggf. neue Anforderungen aufnimmt und sich dazu ca. alle sechs Monate und bei Bedarf mit dem Qualitätszirkel Verköstigung⁴ austauscht. Es gibt eine Stellvertreterin/einen Stellvertreter der Qualitätsfachkraft.

Das Küchenpersonal in den Kindertagesstätten kontrolliert das Essen täglich auf die Temperatur. Den Erzieherinnen und Erzieher in den Kindertagesstätten kommt die Aufgabe zu, die Qualität des Essens im gleichberechtigten Austausch mit Kolleginnen und Kollegen, Kindern und Eltern im Alltag zu überprüfen. Dabei sind folgende Kriterien zu beachten: Menge der Nahrungsaufnahme, Vorlieben und Ablehnung von Speisen aufgrund von Geschmack oder Konsistenz, Veränderung des Essverhaltens, Veränderung der körperlichen Entwicklung aufgrund des Essens.

Bei Störungen bei der Essensanlieferung gibt die Leitung der Kindertagesstätte umgehend Rückmeldung an den Anbieter und informiert zeitgleich die Qualitätsfachkraft. Bei Anliegen zur Qualität, welche von einer Kindertagesstätte geäußert werden, findet ein Gespräch zwischen der Qualitätsfachkraft, der Leitung der Kindertagesstätte und dem Anbieter statt. Bei Anliegen zur Qualität, welche aus mehreren Kindertagesstätten gemeldet werden, findet ein Gespräch zwischen der Qualitätsfachkraft, der Leitung der städtischen Kindertagesstätten und dem Anbieter statt.

⁴ Im Qualitätszirkel sind die Bezirksleitung, die hauswirtschaftlich ausgebildete Qualitätsfachkraft, der Gesamtelternbeirat und die Leitung der Kindertagesstätten vertreten.