



St. Peter und Paul
Rheingau

**Katholische
Kindertagesstätten
der Pfarrei
St. Peter und Paul
Rheingau**



Unser Ernährungskonzept



MIT GOTT IM SPIEL
Kindertageseinrichtungen im Bistum Limburg

Gesetzliche Grundlagen

Lebensmittelhygieneverordnung LMHV vom 5. August 1997

Trinkwasserverordnung TrinkwV vom 21. Mai 2001

Infektionsschutzgesetz IfSG vom 20. Juli 2000, zuletzt geändert
durch Artikel 3 des Gesetzes vom 20. Juli 2007

Quellen:

Seite 6,7, Seite 14-17

Gesunde Verhältnisse in der Kindertageseinrichtung

Bischöfliches Ordinariat Limburg Referat Kindertagesstätten

Roßmarkt 12 65549 Limburg www.kita.bistumlimburg.de

Seite: 14

AOK JolinchenKids Programm

Seite 18:

0 © Prof. Dr. Hans-Jürgen Quadbeck-Seeger (*1939), deutscher Chemiker, Mitglied der

Enquête-Kommission für Gentechnik des Deutschen Bundestages, wurde für sein

Engagement mit dem Bundesverdienstkreuz ausgezeichnet

1 Lao Tze (6. Jahrhundert v. Chr), chinesischer Philosoph,

2 Jochen Marisse (*1955), Autor und Fotograf

3 © Willy Meurer (*1934), deutsch-kanadischer Kaufmann, Aphoristiker und Publizist,

M.H.R. (Member of the Human Race), Toronto

4 © Prof. Dr. Hans-Jürgen Quadbeck-Seeger (*1939), deutscher Chemiker

5 Kafka (*1883), deutschsprachiger Schriftsteller. Geboren in Prag, Tschechien

6 Emil Erich Kästner (* 23. Februar 1899), deutscher Schriftsteller,

Publizist, Drehbuchautor und Verfasser von Texten für das Kabarett.

Fotos 123RF:

Seite 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14

2. Auflage Januar 2022

QM-Dokument 18.100.c_v2

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis.....	02
Vorwort des Trägers.....	03
Leitgedanke des Trägers.....	04
Gesunde Verhältnisse – Ein Überblick	05
Gesunde Verhältnisse – Ernährungspyramide.....	06
Die Kita als Lernort für gesundes und genussvolles Essen und Trinken.....	07
Mitsprache und Mitwirkung der Kinder in Essenssituationen.....	08
Gestaltung der Mahlzeiten.....	09
Mahlzeiten im Betreuungsangebot.....	10
Mahlzeiten und Getränke im Tagesablauf.....	11
Besondere Mahlzeiten.....	12
Gesundheitsprogramm Jolinchen-Kids: Fit und Gesund in der Kita.....	13
Standards für die Essensversorgung im den Kindertagesstätten im Bistum Limburg.....	14
Unser Selbstverständnis heißt Qualität.....	17
Unsere Einrichtungen.....	18

Vorwort des Trägers der Kindertagesstätten St. Peter und Paul Rheingau

Unser Ernährungskonzept wurde durch einen Arbeitskreis, bestehend aus Träger- und Einrichtungsleitungen, pädagogischen Fachkräften und unseren Küchenkräften erstellt.

Ziel des Konzeptes ist es, zum einen den hauswirtschaftlichen und pädagogischen Fachkräften Orientierung zu geben, zum anderen auch Transparenz für die Eltern zu schaffen.

Es ist unser Instrument, den Weg zu einer guten Qualität im Ernährungsbereich zu sichern.

Uns ist es wichtig, allen Kindern einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln zu vermitteln, um damit Wege für eine gesunde Lebensweise aufzuzeigen.

Das Konzept beschreibt praxisnah die Rahmenbedingungen und Strukturen des Ernährungsangebotes in unseren neun Einrichtungen und schließt dabei den Blick auf die Gesundheitsförderung und die Ernährungspolitik mit ein.

Ebenso sind die Standards für Kindertagesstätten darin berücksichtigt, die das Bistum Limburg als Dachorganisation für seine 240 Kitas im Bistum definiert hat.

Rahmenbedingungen

Wir wünschen uns für Ihr Kind in der Kita positive Erfahrungen rund um das Thema Essen und Mahlzeiten. Daher stehen für uns als Träger auch die Rahmenbedingungen im Fokus.

Wir befinden uns unter Berücksichtigung der baulichen Gegebenheiten der einzelnen Einrichtungen in der kontinuierlichen Verbesserung der Ausstattung. Dies betrifft Altersgerechte Möbel und ausreichendes Personal, um den steigenden Bedarfen an Essensplätzen auf der einen Seite und der qualitativen Machbarkeit bei dieser wachsenden Anzahl von Kindern pro Mahlzeit auf der anderen Seite gerecht zu werden.

Ihre Trägerbeauftragten



Leitgedanke des Trägers der Kindertagesstätten St. Peter und Paul Rheingau

Unser Grundsatz

Kinder sollen gesund aufwachsen - dazu ist gutes und qualitativ hochwertiges Essen eine wichtige Voraussetzung.

Gesundes Essen dient auch als Basis für Lebensqualität und Zufriedenheit und trägt zu guter Gesundheit im späteren Leben bei.

Daher ist in unserer Kindertagesstätte eine schmackhafte und ausgewogene Kost im Alltag eine Selbstverständlichkeit.

Wir orientieren uns ganzheitlich an den Richtlinien und Qualitätskriterien der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE).

Unsere Caterer werden bezüglich dieser Richtlinien zertifiziert und unsere Küchenkräfte geschult.

Essen ist ein Grundbedürfnis.

Essen ist Genuss und spricht die Sinne an.

Essen soll gesund erhalten und sowohl den Körper als auch das Wohlbefinden stärken.

Und - Essen darf auch Freude machen!

Unsere Verantwortung

Ernährungsgewohnheiten werden maßgeblich in den ersten Lebensjahren geprägt. Entsprechend hoch ist die Verantwortung der Kindertagesstätten der Pfarrei St. Peter und Paul Rheingau für die ihr anvertrauten Kinder.

In unserer Einrichtung sammelt Ihr Kind prägende Erfahrungen im Umgang mit Lebensmitteln und erfährt Freude am Essen mit Gleichaltrigen.

Kinder sind in der Gemeinschaft der Kita oftmals viel offener und experimentierfreudiger als zu Hause. Daher stehen ganz unterschiedliche Gerichte auf der Tagesordnung, die den Kindern viele neue Geschmackserlebnisse ermöglichen.

Uns liegt es besonders am Herzen, dass Essen ohne Zwang, lustvoll und mit Spaß - auch Neues zu probieren - vermittelt wird.



Gesunde Verhältnisse in den Kindertagesstätten des Bistum Limburg

Ein Überblick

Kinder verbringen immer mehr Zeit in Kindertageseinrichtungen.

Wir wollen den Kindern die Möglichkeit geben, in unseren Einrichtungen eine fundierte, gesunde Ernährung zu erhalten.

Aus diesem Grund sind wir bestrebt, die Qualität der Essensversorgung in unseren Einrichtungen stetig zu verbessern.

Wir achten auf

- die Frische der verwendeten Produkte,
- die Zusatzstoffe in den Produkten,
- die Vielfalt der verwendeten Lebensmittel,
- verwendete Lebensmittel der Region und nach Saison,
- einen ausgewogenen Speiseplan.

Gemeinsam mit den Kindern

- gestalten wir die Essenssituation,
- bereiten wir immer wieder auch gemeinsam eine Speise vor,
- nehmen wir das Thema „Ernährung“ in den Blick,
- danken wir Gott im Gebet für die uns geschenkten Gaben.

Gemeinsam mit den Eltern

- besprechen wir die Ernährung in der Einrichtung,
- bieten wir Veranstaltungen zum Thema „Ernährung“ an,
- kooperieren wir mit Gesundheitsdiensten (bspw. Zahnärzten, Krankenkassen etc.)
- und sorgen gemeinsam mit der Pfarrgemeinde dafür, dass kein Kind aufgrund einer Notsituation ohne eine gesunde Mahlzeit bleibt.

Unsere Ziele sind:

- In der Kita ernähren sich die Kinder gesund.
- Die Kinder haben Freude am Essen.
- Die Kinder werden an den Aufgaben rund um die Essenssituation in der Kita miteinbezogen.
- Eltern sind über die vielfältigen Aspekte gesunder Ernährung informiert.
- Die Kinder machen die Erfahrung der Tischgemeinschaft.
- Das Verantwortungsbewusstsein für den eigenen Körper, die Gemeinschaft und Gottes Schöpfung wird gestärkt.

MISCH' MIT!

Gesunde Verhältnisse in den Kindertagesstätten des Bistum Limburg

Die Ernährungspyramide

Eine ausgewogene und bedarfsgerechte Ernährung ist ausschlaggebend für Entwicklung, Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Kinder.

Die Ernährungspyramide stellt einen guten und einfachen Wegweiser dar, was und wie viel Kinder essen sollten.

Anhand dieses Systems fallen Auswahl und Entscheidung leichter, was heute auf den Tisch kommt.

Die Ernährungspyramide zeigt genau, in welchen Mengen die einzelnen Lebensmittelgruppen verzehrt werden sollten. Dabei entspricht ein Baustein genau einer Portion dieser Lebensmittelgruppe pro Tag.



So sollten Kinder essen und trinken:

Eine gesunde Ernährung für Kinder folgt im Wesentlichen 3 Regeln:

1. Reichlich pflanzliche Lebensmittel und Getränke
2. Mäßig tierische Lebensmittel
3. Sparsam fettreiche Lebensmittel und Süßwaren

Die Kita als Lernort für gesundes und genussvolles Essen und Trinken

Die Ernährung hat Einfluss

Die Ernährung hat einen entscheidenden Einfluss auf die körperliche und geistige Entwicklung von Kindern. Gerade die ersten Lebensjahre sind prägend für das Ernährungsverhalten von Kindern.

Daher ist es unser Ziel, die Kinder liebevoll an ein gesundes Trink- und Essverhalten heranzuführen.

Es ist nachgewiesen, dass Kinder grundsätzlich eine positive Einstellung zum Essen haben. Sie sind aufgeschlossen in Bezug auf Lebensmittel, probieren gerne und haben ein natürliches Sättigungsgefühl.

Gerade kleine Kinder wissen, wann sie satt sind oder Hunger haben, weshalb wir auf das eigene Sättigungsgefühl und die Selbstregulation der Kinder vertrauen.

Essen und Trinken bieten den Kindern vielfältige Zugänge für Bildungsprozesse, denn Ernährungswissen ist Wissen um Natur, Nahrungsmittel, ihre Herkunft, ihr Wachsen und die Bedeutung für den Menschen.

Essen ist in der pädagogischen Arbeit in unseren Kindertagesstätten ein elementarer Bestandteil des Tagesablaufes.

Durch den alltäglichen Umgang mit Lebensmitteln und die Zubereitung von Mahlzeiten machen die Kinder vielfältige Sinneserfahrungen und erwerben viele Kompetenzen.

Kleine Obst- und Gemüsestückchen schneiden, einen Dip oder eine Quarkspeise anrühren und abschmecken, fördert die Ausbildung der Sinne.

Der Umgang mit unverarbeiteten Lebensmitteln schult dazu ihre Wahrnehmung für Form, Farbe, Geruch und Geschmack.

Ganz nebenher lernen die Kinder den Umgang mit Küchenwerkzeugen. Dadurch wird ihre Motorik und Selbständigkeit gefördert.

Gemeinsame Mahlzeiten sind ein wichtiger Bestandteil des sozialen Lebens. Durch das gemeinsame Essen erfahren die Kinder ein Gemeinschaftsgefühl und erleben soziale und kulturelle Aspekte.

Ein leckeres, gesundes Essen, eine positiv erlebte Tischatmosphäre mit anregenden Gesprächen und ausreichend Zeit, um im individuellen Tempo zu essen, stärkt die Genussfähigkeit der Kinder und lässt gemeinsame Mahlzeiten zu besonderen Ereignissen werden.



Mitwirkung und Mitsprache der Kinder in Essenssituationen

Partizipation rund um die Mahlzeiten

Mitwirkung und Mitsprache unterstützen die Kinder dabei, sich für die eigenen Belange und die der Anderen einzusetzen. Die Kinder essen in kleinen Tischgruppen. Regelmäßig führen wir Kinderbefragungen durch, um auch die Wünsche der Kinder für sich selbst und für ihre Tischnachbarn wahrzunehmen.

Bei der Gestaltung der Mittagsmahlzeit nutzen wir bewusst die aktive Beteiligung der Kinder, indem sie z.B. die Tische decken, das Essen aus der Küche holen, es auf die Tische verteilen, das Tischgebet auswählen, den Tisch nach dem Essen abräumen und abwischen.

Bei Festen und Feiern in der Kita können die Kinder in Kinderkonferenzen oder durch Abfragen mitentscheiden, welche Speisen und Getränke auf dem jeweiligen Fest angeboten werden könnten.

Die Kinder haben die Möglichkeit, ihre Zufriedenheit bzw. ihre Unzufriedenheit mit dem Mittagessen durch kleine Abfragen mit Ampelfarben oder Smiley-Symbolen zu äußern.

Ebenso werden die Schmackhaftigkeit und Beliebtheit der Mahlzeiten bei den Kindern in einem Ampelsystem festgehalten.

Verbesserungsvorschläge zum Essen können gemeinsam in der Gruppe oder in der Kinderkonferenz besprochen werden.

Diese werden gesammelt an die Köchin oder den Caterer zurückgemeldet, so dass ein regelmäßiger Austausch gewährleistet werden kann .





Gestaltung der Mahlzeiten

Unsere Handlungsprinzipien

Wir achten auf eine ruhige, gemütliche Atmosphäre während der Mahlzeiten. Die Kinder übernehmen im Wechsel auch Aufgaben wie Tischdecken und -abräumen. Zur Mahlzeit essen die Kinder in kleinen Tischgruppen, die von den pädagogischen Fachkräften begleitet werden.

Der zeitliche Rahmen für die Mittagsmahlzeit ist so geregelt, dass die Kinder ausreichend Zeit haben, in ihrem individuellen Tempo zu essen. Sie werden nicht zur Eile getrieben.

Das Ess- und Trinkgeschirr ermöglicht den Kindern, Erfahrungen im Umgang damit zu machen. Das Besteck ist in Größe und Form für Kinderhände geeignet. Das Essen wird in kindgerechten Schüsseln in Buffetform oder auf den Kindertischen bereitgestellt, so dass sich die Kinder ihrem Entwicklungsstand entsprechend ihr Essen selbst auffüllen und ihr Getränk selbst eingießen können.

Jedes Kind kann entscheiden, was und wie viel es isst, bis es gesättigt ist. Ein Gefühl für den eigenen Körper wird so vermittelt (ich bin hungrig, ich bin satt).

Ausnahme: Kinder, die auf Grund einer Erkrankung, aus gesundheitlichen oder religiösen Gründen eine besondere Ernährung einhalten müssen.

Während des Essens wecken unsere pädagogischen Fachkräfte die Neugier der Kinder für die Speisen, in dem sie mit ihnen z.B. über die Herkunft, die Zusammen-

setzung, den unterschiedlichen Geschmack, den Geruch, das Aussehen und den Ernährungswert sprechen.

Kleine Probierportionen geben den Kindern die Möglichkeit auch unbekannte Speisen zu kosten und zu akzeptieren. Aber es auch in deren Entscheidungsfreiheit belassen. Es herrscht kein Zwang zu probieren.

Uns ist es wichtig, dass Essen und Trinken mit angenehmen Erfahrungen und nicht mit Zwang, Bestrafung oder Belohnung verknüpft wird. Kein Kind wird von uns zum Essen gezwungen, Reste auf dem Teller werden akzeptiert.

Regeln bei den Mahlzeiten werden gemeinsam mit den Kindern erarbeitet und festgelegt. Der Umgang mit Besteck und ein gutes Sozialverhalten durch gegenseitige Unterstützung sind weitere Aspekte, die zu einer guten Atmosphäre bei den gemeinsamen Mahlzeiten in unseren Einrichtungen gehören.

Alle diese Regeln und Aspekte sind dem jeweiligen Alter der Kinder entsprechend angepasst.

Wir legen Wert auf Tischkultur, worunter wir auch das Tischgebet zählen, das in unseren Einrichtungen ein fester Bestandteil der Mahlzeiten ist und für die Kinder das Ritual symbolisiert, mit dem die Mahlzeit begonnen wird.



Mahlzeiten im Betreuungsangebot

Frühstück

In einer geselligen und willkommenen Atmosphäre können die Kinder beim Frühstück den Tag beginnen, wenn sie Hunger dazu verspüren. Pädagogische Fachkräfte betreuen je nach Konzept die Frühstückssituation innerhalb eines bestimmten Zeitraums oder in einer gemeinsamen Runde im Gruppenraum oder im Kindercafé. Je nach örtlichen Gegebenheiten wird den Kindern bereits morgens Rohkost und Obst aufgeschnitten und zum Verzehr angeboten. Die Kinder können selbst bestimmen, was sie essen, mitbestimmen mit wem sie am Tisch sitzen möchten und entscheiden nach Appetit und Lust auch die Dauer der Mahlzeit. Zu besonderen Anlässen können besondere Frühstück veranstaltet werden.

Mittagessen

Das Mittagessen wird täglich frisch zubereitet und entspricht einer ausgewogenen und abwechslungsreichen Ernährung von Kindern. Vitamine, Mineralien und Ballaststoffe stehen in einem abgestimmten Verhältnis, so dass das Kind im Tagesablauf alle wichtigen Nährstoffe erhält.

Auf Geschmacksverstärker, Zusätze und künstliche Aromen versuchen wir weitestgehend zu verzichten. Salz und Zucker werden nur reduziert eingesetzt.

Die Mittagsmahlzeit umfasst immer eine frische Komponente in Form von Salat, Rohkost und/ oder Obst.

Innerhalb einer Woche stehen zumeist ein Auflauf oder Eintopf, ein vegetarisches Gericht und/ oder Nudelgericht, ein Fleischgericht (überwiegend Geflügel und Rind) und ein Seefischgericht auf dem Speiseplan.

Wird zur Mittagsmahlzeit ein Nachtisch gereicht, berücksichtigt dieser alle Varianten einer gesunden Ernährung. Zu jedem Mittagessen gibt es Mineral-, Leitungswasser oder Tee..

Der Speiseplan orientiert möglichst am saisonalen und regionalen Angebot. Er enthält den Kindern vertraute Speisen. Zusätzlich werden auch immer wieder ungewohnte Speisen in den Speiseplan eingebaut, um den Geschmacks- und Erfahrungshorizont der Kinder stetig zu erweitern.

Der wöchentliche Speiseplan hängt für die Eltern aus. Für die Kinder wird das Tagesmenü anschaulich durch Fotokarten oder Piktogramme ausgehängt.

Nachmittagsnack

Die Kinder mit einem Ganztagesplatz nehmen einen Nachmittagsnack ein. Je nach Situation kann der Nachmittagsnack ergänzt werden, unter anderem durch Joghurt, Quarkspeisen, frischem Obst, Gemüsestückchen und kleinem Fingerfood. Die Kinder werden nach Möglichkeit in die Zubereitung der Snacks mit eingebunden.

Mahlzeiten & Getränke im Tagesablauf

Getränke

Frisches Leitungswasser ist das am meisten kontrollierte Lebensmittel. Leitungswasser oder Mineralwasser ist das ideale Getränk für Kinder und Erwachsene.

Es steht den Kindern den gesamten Tag, mit und ohne Sprudel, als Durstlöscher zur Verfügung.

Bei Bedarf wird meistens zum Frühstück ungesüßter Früchtetee angeboten.

Milch ist sehr nährstoff- und energiereich und zählt nicht zu den Durstlöschern. Sie wird wenn, dann nur zum Frühstück angeboten.

Essen im 3-Stunden Takt

Kinder haben durch Wachstum und viel Bewegung einen hohen Energiebedarf. Um Müdigkeit und Konzentrationsabfall zu vermeiden, brauchen sie ständig Nachschub.

Fünf Mahlzeiten sollten sich gleichmäßig über den Tag verteilen: Frühstück, Pausenbrot, ein Mittagessen, eine Zwischenmahlzeit am Nachmittag und das Abendessen.

Ob das Mittag- oder das Abendessen die warme Mahlzeit bildet, macht dabei keinen großen Unterschied.

Mahlzeiten zu Hause ergänzen die Verpflegung außer Haus. Die reine Kindergartenverpflegung kann nur ein Beitrag zur gesunden Ernährung sein. Wie bei vielen Aufgaben der Erziehung, erfolgt die Hauptarbeit durch das Elternhaus.





Besondere Mahlzeiten

Diätverpflegung

Medizinisch begründete Ernährungsvorschriften werden in unseren Einrichtungen nach Möglichkeit eingehalten.

Häufig vorkommende Diätindikationen sind: Nahrungsmittelallergien - und unverträglichkeiten, Neurodermitis, Laktose-Intoleranz.

Voraussetzung für das Angebot einer Diätverpflegung in der Kita ist das Vorliegen eines ärztlichen Attestes und einer detaillierten Diätanweisung sowie die Unterstützung der Eltern. Für Auskünfte bzgl. Allergene und Zusatzstoffe bitten wir bei der Einrichtungsleitung anzufragen.

Religiös begründete Ernährungsangebote

Religiös begründete Ernährung wird respektiert und wir nehmen im Rahmen unserer Möglichkeiten Rücksicht darauf. Bei Kindern aus Familien mit muslimischen Speisevorschriften wird in Absprache mit den Eltern eine Ernährung ohne Schweinefleisch, Schweinefett, Schweinefleischprodukte, Gelatine vom Schwein und ohne Produkte, die diese enthalten, angeboten.

Werden von den Eltern darüber hinausgehende Speiseangebote gewünscht, bedarf es der ausführlichen Absprache zwischen Kita-Leitung, Eltern und den pädagogischen Fachkräften sowie der Köchin bzw. dem Caterer, um zu klären, inwieweit die Möglichkeit besteht, diese Wünsche umzusetzen.

Umgang mit Speisen in den Brotboxen

Wir wünschen uns für Ihr Kind in der Kita eine ausgewogene und weitestgehend gesunde Ernährung.

Daher wünschen wir uns von Ihnen als Eltern Unterstützung und legen auch von Ihrer Seite Wert auf eine gesunde und ausgewogene Bestückung der Frühstücksbox.

Bei Festen und Feiern sowie bei den Geburtstagen der Kinder machen wir jedoch Ausnahmen.

Verpflegung bei Festen und Feiern

Feste und Feiern sind lustvolle Ereignisse des Lebens, die auch von besonderen Speisen und Getränken geprägt sind.

Bei diesen besonderen Anlässen räumen wir den Kindern das Recht ein, mitzubestimmen was es zu essen und zu trinken geben soll. Vielfach bringen Eltern zu solchen Anlässen Speisen mit in die Kita.

Um die Lebensmittelhygienebestimmungen einzuhalten, bitten wir darum, auf das Mitbringen von Speisen, die unter Verwendung von rohen Eiern hergestellt wurden, Mett, Tatar und Rohmilchprodukte zu verzichten und das Mindesthaltbarkeitsdatum der verwendeten Lebensmittel zu beachten. Speisen, die im Kühlschrank lagern, müssen auch gekühlt in die Kita transportiert werden.



Gesundheitsprogramm

JolinchenKids – fit und gesund in der KiTa

JolinchenKids ist ein Kita-Programm, das die Gesundheit von Kindern bis sechs Jahren fördert. Im Mittelpunkt des Programms stehen Ernährung, Bewegung und seelisches Wohlbefinden. Ebenso viel Wert legt JolinchenKids darauf, Eltern aktiv einzubeziehen und die Gesundheit der Erzieher zu fördern. Unsere Kitas nehmen an diesem Gesundheitsprogramm der AOK teil und alle pädagogischen Fachkräfte sind in der Ausführung des Programmes geschult.

Gesundheit als Entdeckungsreise

JolinchenKids gewinnt Kinder mit spannenden Geschichten rund um das Thema Gesundheit. Wenn sie mit Drachenkind Jolinchen auf Entdeckungsreise gehen, wird ihre Neugier geweckt. Jolinchen ist Vorbild: fröhlich, sympathisch, aktiv und sportlich. Zudem isst Jolinchen gern Gesundes, probiert viel aus und ist neugierig. Das Drachenkind hat schon viele aufregende Orte besucht und nimmt die Kinder mit ins „Gesund-und-lecker-Land“, in den „Fitmach-Dschungel“ und auf die „Insel Fühl-mich-gut“.

Wie putze ich meine Zähne richtig? Schmecken Algen eigentlich lecker? Und warum sind Gefühle wichtig? Diese und weitere Fragen beantwortet das Drachenkind Jolinchen kindgerecht, unterhaltsam und spielerisch aufbereitet.

JolinchenKids bringt den Kleinen auf spielerische Art und Weise Freude an Bewegung und gesundem Essen bei. Durch die Schulungen und bereitgestellten Materialien werden unsere pädagogischen Fachkräfte darin geschult, Gesundheit zu einem spannenden Thema für Kinder werden zu lassen.

Ganzheitlicher Ansatz:

Im ganzheitlichen Ansatz gehören fünf verschiedene Module zu diesem Programm, die nacheinander in den Kitas verankert werden:

- Bewegung
- Ernährung
- seelisches Wohlbefinden
- Elternpartizipation
- Fachkraftgesundheit

Die Umsetzung in den Alltag der Kitas wird professionell durch die Gesundheitsexperten der AOK mit Schulungen, Materialien, Workshops, Kurs- und Beratungsangeboten begleitet.

Aktive Mitarbeit der Eltern

JolinchenKids soll die Rahmenbedingungen für ein gesundes Aufwachsen schaffen. Ziel ist es, die Gesundheitsthemen im Familienleben zu festigen. Besonders wichtig ist deshalb die aktive Mitarbeit der Eltern. Dazu erhalten Familien leicht umsetzbare Anregungen für den Alltag.

Standards für die Essensversorgung in den Kindertageseinrichtungen des Bistum Limburg

Qualitativ

Die qualitativen Anforderungen richten sich nach dem KTK-Gütesiegel, ergänzt um die Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder, des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

Quantitativ

Der Bereich der Essensversorgung umfasst schwerpunktmäßig die Mittagsversorgung, berücksichtigt aber auch die Erfordernis entwicklungsbezogener zusätzlicher Mahlzeiten im Tagesverlauf. Längst umfasst das Ernährungskonzept vieler Einrichtungen nicht mehr nur das Mittagessen, sondern auch das Frühstück und den Nachmittagssnack sowie Feste und Veranstaltungen mit einem Speisenangebot.

Zubereitung und Ausgabe von Speisen

Die Kindertageseinrichtungen mit Mittagsversorgung sind damit vor die große Herausforderung gestellt, eine optimale Verpflegung anzubieten, die ernährungsphysiologische und hygienische Kriterien gleichermaßen erfüllt.

Das heißt, die Küchenkräfte sind verantwortlich für eine Ernährung, die nach gesetzlichen Vorgaben zubereitete gesunde, vitaminreiche, ausgewogene Speisen enthält und möglichst den Geschmack aller Kinder treffen soll.

Aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse über die gesundheitlichen Risiken einer Fehlernährung von Kindern und Jugendlichen zeigen die Notwendigkeit auf, die Themen Gesundheit und Ernährung stärker im Bildungsangebot der Kindertageseinrichtungen zu verankern.

Neben den pädagogischen sind aber auch präventive hygienische Aspekte bei der Zubereitung und Ausgabe von Speisen in der Kindertagesstätte zu beachten.



Standards für die Essensversorgung in den Kindertageseinrichtungen des Bistum Limburg

Das HACCP-Konzept

Bereits durch einfache Hygienemaßnahmen in der Küche lässt sich die Ausbreitung und Übertragung vieler Krankheitserreger wirksam verhindern (z. B. saubere Arbeitskleidung, gründliches Händewaschen, regelmäßiger Austausch der Wischlappen).

Der Gesetzgeber hat hierzu bereits 1998 die Lebensmittelhygieneverordnung LMHV erlassen, und ist seit 01.01.2006 im Gesamtpaket mit dem europäischen HACCP-Konzept in Kraft.

(HACCP ist ein Instrument zur Umsetzung der LMHV:

HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point-Konzept; dt. Gefährdungsanalyse und kritische Lenkungspunkte)

Kindertageseinrichtungen müssen demnach folgende Maßnahmen nachweisen können:

- eine gute Hygienepraxis im Alltag,
- Aufbau eines betriebseigenen Kontrollsystems nach HACCP,
- regelmäßige Hygieneschulungen und Belehrungen der MitarbeiterInnen gemäß Infektionsschutzgesetz IfSG und deren Dokumentation,
- Einweisung von Eltern und ggf. Ehrenamtlichen zu hygienisch sicherem Arbeiten vor Festen und in Vertretungssituationen.

Das HACCP-Konzept fordert:

- alle im Verantwortungsbereich eines Unternehmens vorhandenen Risiken für die Verträglichkeit der Lebensmittel zu analysieren,
- die für die Überwachung der Lebensmittel kritischen Punkte zu ermitteln,
- die Handhabung im Umgang mit kritischen Lenkungspunkten festzulegen,
- Verfahren zur fortlaufenden Überwachung der Lebensmittelsicherheit einzuführen
- Korrekturmaßnahmen für den Fall von Abweichungen festzulegen,
- zu überprüfen, ob das System zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit geeignet ist und
- alle Maßnahmen zu dokumentieren.

Personalhygiene

HACCP

Prozesshygiene

Betriebshygiene

Standards für die Essensversorgung in den Kindertageseinrichtungen des Bistum Limburg

Das HACCP-Konzept im Qualitätsmanagement-System der Kita

Ein entsprechendes Konzept ist im QM-Handbuch der Kindertageseinrichtungen eingebunden und gibt Auskunft über die Umsetzung der gesetzlichen Vorgaben in folgenden Bereichen:

- Zustand und Ausstattung des Gebäudes
- Qualität der Nahrungsmittel
- Zubereitung der Speisen
- Reinigung und Abfallentsorgung
- Personen, die mit den Nahrungsmitteln und Speisen in Kontakt kommen

Im Folgenden sind die Schritte der Einführung eines Hygiene-Konzeptes als Prozess aufgezeigt:

- Risikoanalyse
- Handhabung der kritischen Punkte (z. B. anhand von Instrumenten aus dem QM-Bereich Fehlerkultur und Fehlerkorrektur)
- Erstellen/ Beschaffen und Einführen von Checklisten zur Temperaturprüfung, Reinigung, Warenannahme u. a.
- Information und Einarbeitung von MitarbeiterInnen und ehrenamtlichen HelferInnen
- kontinuierliche Dokumentation

Ziele des HACCP

Die Einrichtung setzt die notwendigen Maßnahmen zur Lebensmittelhygiene nach HACCP den gesetzlichen Vorgaben entsprechend um.

Die Einrichtung gewährleistet einen sicheren Umgang mit Nahrungsmitteln im Rahmen ihres Verantwortungsbereiches und ihrer räumlichen und personellen Möglichkeiten. MitarbeiterInnen, Eltern und Kinder sind entsprechend ihres Tätigkeitsbereiches in das Hygiene-Konzept der Einrichtung eingebunden, werden regelmäßig informiert und eingewiesen.

Verantwortung

Der Träger der Einrichtung ist verantwortlich für die Einführung und Einhaltung des Hygiene-Konzeptes in seiner/seiner Einrichtung/en.

In der Regel delegiert er die Aufgaben der Durchführung an die Einrichtungsleitung. Nach Einführung des Hygiene-Konzeptes kann die Einrichtungsleitung bestimmte Aufgaben zur Umsetzung und Einhaltung im Rahmen der geltenden Stellenbeschreibungen an MitarbeiterInnen, im Besonderen an die Küchenkräfte delegieren.

Unser Selbstverständnis heißt Qualität

... auch die längste Reise beginnt mit dem ersten Schritt.¹

Im Jahr 2016 sind die vorher neun unabhängigen Kindertagesstätten in den einzelnen Pfarrorten in die Pfarrei neuen Typs St. Peter und Paul Rheingau mit Sitz in Eltville übergegangen. Schritt für Schritt haben wir uns auf den Weg gemacht, die Neuorganisation in allen Bereichen zu bewerkstelligen und zu einer Gemeinschaft zu werden, in der Eigenständigkeit und Synergien in Einklang gebracht werden müssen.

... und täglich wachsen wir zusammen, mehr und mehr.²

Diese beiden Faktoren- „Eigenständigkeit und Synergien“ – sind die Schwerpunkte, die wir als Träger im Qualitätsmanagement für die Zukunft unserer Einrichtungen sehen. Wir nehmen unsere Verantwortung als Organisationsentwickler ernst, im Rahmen dieses Zusammenwachsens alle entscheidenden Prozesse einrichtungsübergreifend zu definieren und umzusetzen. Gleichzeitig geben wir unseren Einrichtungen die Freiheit, das Herzstück ihrer Arbeit mit Kindern und Eltern in Eigenverantwortlichkeit zu leben.

... Qualität bedeutet, das Richtige zu tun, auch wenn keiner zuschaut.³

„Eigenverantwortlichkeit zu leben“ bedeutet für uns Qualität zu leben. Qualität als den Treibstoff der täglichen Arbeit zu betrachten. Doch was heißt dies für mein tägliches Tun? Hier sind wir Träger als Change-Manager gefragt, um die Veränderungen zu begleiten. Es gilt, unsere Einrichtungsleitungen zu befähigen, die Mitarbeiter ins Boot holen zu können. Der Kern der Aufgabe ist, Qualität als Bereicherung und Erleichterung für die tägliche Arbeit erlebbar zu machen.

... natürlich kostet Qualität, aber fehlende Qualität kostet mehr.⁴

Um unsere Fachkräfte in ihrer Entwicklung zu unterstützen, werden regelmäßig Inhouse-Schulungen, Teamfortbildungen, Gremienarbeit, Arbeitskreise, Fortbildungen und Qualifizierungsmaßnahmen ermöglicht. Bei der Implementierung des Qualitätsmanagements investieren wir zeitlich und finanziell in Mitarbeiterschulungen, sowie in die Möglichkeit zur Qualitätsarbeit in den Einrichtungen.

...Wege entstehen dadurch, dass wir sie gehen.⁵

Wir orientieren uns konzeptionell am Rahmenleitbild des Bistums, am Hessischen Bildungs- und Erziehungsplan (BEP) und den Qualitätskriterien des KTK-Gütesiegels. Das Gütesiegel wurde vom Bundesfachverband Katholischer Tageseinrichtungen für Kinder (KTK) entwickelt und dient als Grundlage unseres Qualitätsmanagementsystems. Eine Zertifizierung nach den Anforderungen der DIN EN ISO 9001 wird hierüber ermöglicht. Wir haben uns als Träger das Ziel gesetzt, unsere Einrichtungen über kurz oder lang auf den Weg zur Zertifizierung zu schicken und sie dorthin zu begleiten. Wir möchten unseren hohen Arbeitsstandard für unsere Kunden - den Kindern und ihren Familien – sowie unseren geschäftlichen Partner deutlich machen. Ein Zertifikat hat Signalwirkung und kommuniziert klar die Qualitätsorientierung einer Einrichtung nach außen.

...es gibt nichts Gutes, außer man tut es.⁶

Wir nehmen als Träger unsere Verantwortung ernst, dass wir für das Gelingen und für die kontinuierliche Weiterentwicklung des Betreuungsstandards in unseren Einrichtungen einen großen Beitrag zu leisten haben. Hierfür sind wir mit unserem Qualitätsmanagement gut gerüstet. Wir werden diesen eingeschlagenen Weg weiterhin verfolgen und in die Tat umsetzen.

Unsere Einrichtungen

Kita St. Peter und Paul

Gartenstr.3a | 65343 Eltville | 06123-3324
kita-eltville@peterundpaul-rheingau.de

Kita St. Markus

Hauptstr.48 | 65346 Eltville-Erbach | 06123-62412
kita-erbach@peterundpaul-rheingau.de

Kita St. Martin

Hauptstr. 57 | 65344 Eltville-Martinthal | 06123-74399
kita-martinthal@peterundpaul-rheingau.de

Kita St. Michael

Kloderwand 10 | 65345 Eltville-Rauenthal | 06123-990 000
kita-rauenthal@peterundpaul-rheingau.de

Kita St. Martin

Elisabethenstr. 3 | 65396 Walluf | 06123-72610
kita-oberwalluf@peterundpaul-rheingau.de

Kita St. Valentin

Mühlberg 4b | 653999 Kiedrich | 06123-5269
kita-kiedrich@peterundpaul-rheingau.de

Kita Mariae Himmelfahrt

Pfarrgasse 4 | 65375 Hallgarten | 06723-2904
kita-hallgarten@peterundpaul-rheingau.de

Kita St. Elisabeth

Elisabethweg 5 | 65375 Oestrich | 06723-2878
kita-oestrich@peterundpaul-rheingau.de

Kita St. Rabanus Maurus

Weißgasse 3 | 65375 Winkel | 06723-2360
kita-winkel@peterundpaul-rheingau.de

*Und er nahm ein Kind,
stellte es mitten unter sie,
umarmte es und sagte zu ihnen:
Wer ein solches Kind
in meinem Namen aufnimmt,
der nimmt mich auf;
und wer mich aufnimmt,
der nimmt nicht nur mich auf,
sondern den,
der mich gesandt hat
Mk 9,36.*



MISCH' MIT!

Impressum:
Pfarrei
St. Peter und Paul Rheingau
Kita-Koordination
Kirchgasse 1
65343 Eltville
Tel: 06123-703770
pfarrei@peterundpaul-rheingau.de
www.peterundpaul-rheingau.de