

# Verpflegungskonzept

in den Kitas des Eigenbetriebes  
unter Berücksichtigung der Gesetzgebung  
zur Lebensmittelhygiene und der  
betrieblichen Selbstkontrolle

Leitfaden

## **Inhalt:**

### Vorwort

### Allgemeiner Teil

1. Vorstellung der Grundsätze und Ziele unseres Verpflegungskonzeptes
  - 1.1. Pädagogischer Stellenwert des Verpflegungskonzeptes
2. Gesetzliche Anforderungen an das Verpflegungskonzept
  - 2.1. Allgemeine Hygieneanforderungen
  - 2.2. Eigenkontrollsystem nach HACCP
3. Darstellung unseres Verpflegungskonzeptes nach den Prinzipien der optimierten Mischkost

### Praktischer Teil

1. Regelungen für die tägliche Verpflegung der Kinder
  - 1.1 Speisepläne
  - 1.2 Frühstück und Mittagessen
  - 1.3 Feste und Feiern
2. Umsetzung des Eigenkontrollsystems bei den kritischen Punkten
  - 2.1 Wareneinkauf/Wareneingang
  - 2.2 Lagerung der Lebensmittel
  - 2.3 Zubereitung und Ausgabe der Mahlzeiten
  - 2.4 Reinigung und Entsorgung
  - 2.5 Schulung und Information des Personals
  - 2.6 Überwachung des Eigenkontrollsystems
3. Personalhygiene

### Anhang

- Liste der Verantwortungsträger
- Liste der Lieferanten
- Liste über die Grundausstattung in den Küchen
- Formular: Küchenhygieneplan
- Formular: Wareneingangskontrolle
- Formular: Rückstellprobenkontrollblatt (Wareneingang)
- Formular: Warenlagerungskontrolle
- Formular: Essensausgabekontrolle
- Formular: Rückstellprobenkontrollblatt (Essensausgabe)
- Feiern und Feste: Informationsblatt für Angehörige und Bekannte
- Feiern und Feste: Kuchen- und Salatliste
- Formular: Kontrollblatt für Feiern und Feste
- Formular: Überwachung des Eigenkontrollsystems

## Vorwort

Sehr geehrte Damen und Herren,

die Einführung der neuen Verordnung über Lebensmittelhygiene (LMHV) war Anlaß, das bisherige Verpflegungskonzept in unseren Kindertagesstätten kritisch zu analysieren und an die veränderten, gesetzlichen Vorschriften anzupassen.

Gemeinsam mit allen Verantwortlichen haben wir ein Verpflegungskonzept erarbeitet, das nicht nur den neuen, gesetzlichen Anforderungen entspricht, sondern auf die Wünsche und Bedürfnisse der Kinder und Eltern eingeht und gleichzeitig wichtige pädagogische Ziele und wirtschaftliche Aspekte berücksichtigt. Dabei haben wir besonderen Wert darauf gelegt, ein einheitliches Verpflegungskonzept zu entwickeln. Dadurch können wir allen Kindern in unseren Einrichtungen eine einheitliche Qualität der Speisen bei einheitlichem Sicherheitsstandard anbieten.

In diesem Leitfaden werden die wichtigsten Ergebnisse der bisherigen Arbeit zusammengefaßt. Gleichzeitig wollen wir einen kurzen Überblick über den rechtlichen Hintergrund des Konzeptes geben. Die nachfolgenden Darstellungen sollen als Orientierungshilfe bei der täglichen Arbeit dienen und bei unterschiedlichen Auffassungen Hilfestellung für Problemlösungen bieten. Es ist beabsichtigt, diesen Leitfaden zukünftig in regelmäßigen Abständen zu überarbeiten und zu aktualisieren.

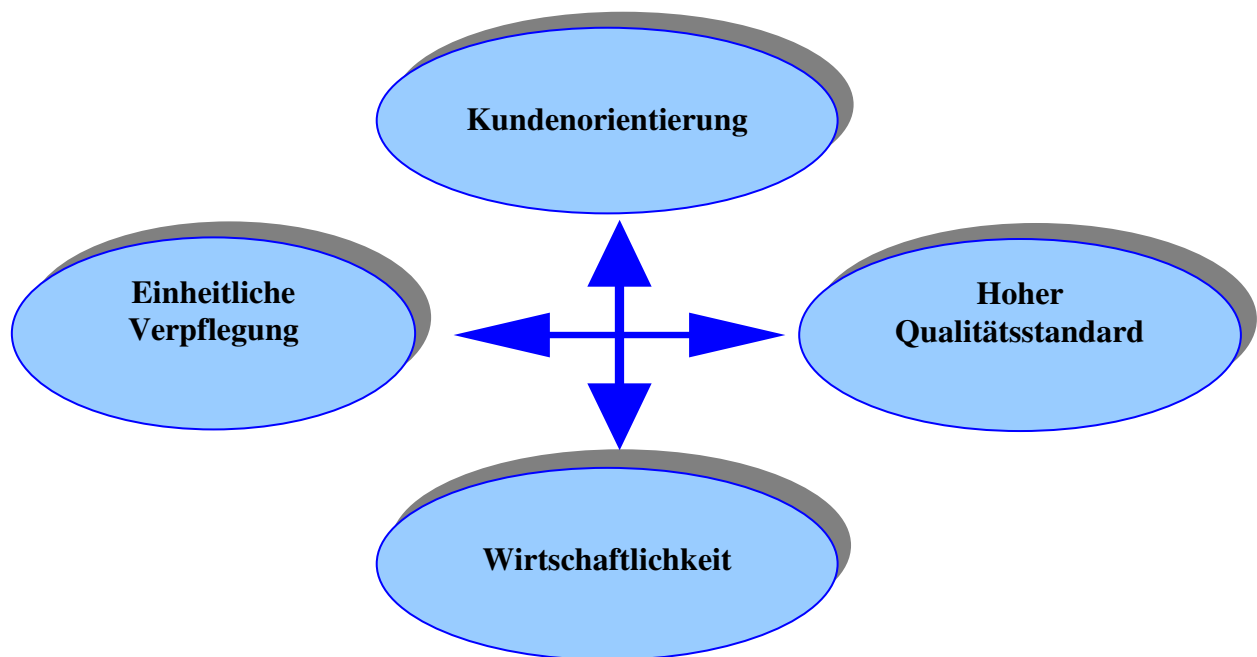
Robert Jarec  
Bereichsleiter Hauswirtschaft und Hygiene

## Allgemeiner Teil

### 1. Vorstellung der Grundsätze und Ziele unseres Verpflegungskonzeptes

Das Verpflegungskonzept für die Kitas des Eigenbetriebes wurde auf der Grundlage der strategischen Ziele „Management von Betreuung, Bildung und Erziehung Kita 2000“ erarbeitet.

Dabei standen im Wesentlichen vier **Grundsätze** im Mittelpunkt:



Mit der Umsetzung der genannten Grundsätze werden u.a. folgende **Ziele** bei der täglichen Verpflegung der Kinder verfolgt:

- **Kundenorientierung: Attraktives Angebot sicherstellen, wie z.B. Geschmack treffen, Essen in freundlicher Atmosphäre erleben, Sozialverhalten fördern, Gefühl für Lebensmittel vermitteln, ethnische Besonderheiten berücksichtigen, auf Krankheiten und Allergien der Kinder eingehen**
- **Einheitliche Verpflegung: Gleicher Angebotsstandard für alle Kinder, Optimierung von Arbeitsabläufen, breiteres Angebot bei geringerer Zubereitungszeit**
- **Hoher Qualitätsstandard: Gesund kochen, Ernährungsbewußtsein fördern, Sicherheit gewährleisten**
- **Wirtschaftlichkeit: Kostenverträglichkeit für die Eltern und den Eigenbetrieb durch Vereinheitlichung und Optimierung von Arbeitsprozessen sicherstellen**

## 1.1 Pädagogischer Stellenwert des Verpflegungskonzeptes

Verpflegung im pädagogischen Alltag einer Kindertagesstätte ist mehr als nur die Aufnahme von gesunder Nahrung. **Essensituationen sind pädagogische Schlüssel-situationen**, weil sie im Leben eines Kindes von hervorragender Bedeutung sind. In ihnen kann das Kind alles erfahren, erfüllen und erlernen, was es braucht und was zu vermitteln der pädagogische Auftrag der Erzieher/in gebietet.

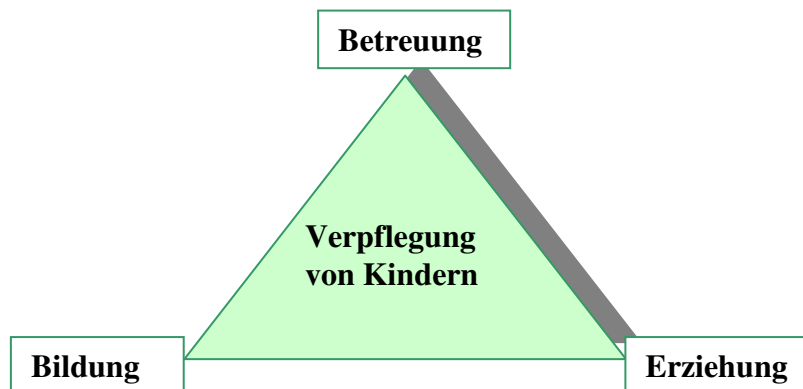
Diesen Auftrag regelt das KJHG im § 22 (1) „...soll die Entwicklung des Kindes zu einer eigenverantwortlichen und gemeinschaftsfähigen Persönlichkeit gefördert werden.“ und im § 22 (2) „Die Aufgabe umfaßt die Betreuung, Bildung und Erziehung des Kindes...“

Zur **Betreuung** gehört die Befriedigung von Grundbedürfnissen; von physiologischen Bedürfnissen wie Hunger, Durst und Schlaf, von Sicherheitsbedürfnissen, von Bedürfnissen nach Zugehörigkeit und Liebe, von Bedürfnissen nach Wertschätzung und solchen nach Selbstaktualisierung.

Zur **Bildung** gehört unter Anderem, das auseinandersetzen mit neuen Erfahrungen, Beobachtungen und Erkenntnissen, das erkennen von Zusammenhängen, kritisch Stellung nehmen können und Folgerungen für das eigene Handeln ziehen.

Mit **Erziehung** im weitesten Sinne werden Reife (Befähigung zur Übernahme der „Lebensaufgaben“) und Mündigkeit (Autonomie, Selbstverantwortung) angestrebt.

Im pädagogischen Handeln bei der Verpflegung von Kindern finden sich alle 3 Aufgaben wieder:



### Aus dem Auftrag abgeleitete Ziele:

Frühstück, Mittagessen und Imbiss sollen zum Lernen in realen Alltagssituationen genutzt werden und ermöglichen den Kindern, soziale Verhaltensweisen auszuprobieren, motorische Fähigkeiten zu entwickeln, einen differenzierten Spracherwerb, sich mit Mengen auseinanderzusetzen, beim Einkaufen ihre Umwelterkenntnisse zu erweitern, sich mit anderen Sitten und Eßgewohnheiten auseinanderzusetzen, gesunde Ernährungsweisen zu erlernen, Entscheidungen treffen zu können und vieles mehr.

**Daraus folgt für das pädagogische Handeln bei der Gestaltung von Eßsituationen in unseren Einrichtungen:**

- Ausgewogene Mahlzeiten und Zwischenmahlzeiten sind fest im Tagesablauf verankert.
- Kinderwünsche zum Speisezettel werden erfragt und einbezogen.
- Die Erzieherinnen nehmen gemeinsam mit den Kindern die Mahlzeiten ein und sorgen für eine angenehme soziale Situation während der Mahlzeiten. Auf die Möglichkeit einer angemessenen Kommunikation beim Essen wird geachtet.
- Die Gestaltung der Essensituation orientiert sich nach den Wünschen aller Beteiligten (Kindern, Erziehern, Eltern, Hauswirtschaftskräfte).
- Auf Tischkultur wird geachtet, z.B. durch Tischtücher oder Platzdeckchen, bei besonderen Anlässen mit Tischschmuck, gedeckt wird mit ansprechendem Geschirr und Besteck, Beilagen werden in Schüsseln serviert u.ä.
- Auf Kulturtechniken wird Wert gelegt, z.B. Umgang mit Messer und Gabel.
- Hygieneregeln werden beachtet: Händewaschen vor dem Essen, Zähneputzen usw.
- Die Selbständigkeit der Kinder wird gefördert, in dem die Kinder auswählen dürfen was und wieviel sie essen wollen und sich das Essen selbst auf tun dürfen. Sie müssen den Teller nicht leer essen.
- Essen wird nicht als Belohnung oder Strafe eingesetzt. Nachtisch wird nicht zur Belohnung zweckentfremdet.
- Ernährung und Essen wird zum aktiven Lernfeld in Bezug auf
  - gesunde abwechslungsreiche Ernährung
  - kennenlernen von verschiedenen Obst- und Gemüsearten
  - Herstellung von einfachen Gerichten, z.B. Frühstück, Obstsalat usw.
  - begreifen von komplexen Zusammenhängen, die durch praktisches Tun und die Mitarbeit bei der Tischgestaltung, der Essenvorbereitung und beim Kochen ermöglicht werden
  - Zusammenhänge zwischen Natur und Nahrung
  - Einkaufsmöglichkeiten im Stadtteil und Umgebung mit Geld
  - Gesundheitsprophylaxe mit sich selbst und dem Umgang mit dem eigenen Körper
  - Verschiedenheit von Eßgewohnheiten, je nach kultureller Herkunft und/oder sozialen Verhältnissen.

**Nur Mahlzeiten, die mit Spaß und Freude, mit nicht-beeinträchtigtem Wohlbefinden gegessen werden und gleichzeitig einem ernährungsphysiologischen Mindeststandard entsprechen, sind gesund!**

## 2. Gesetzliche Anforderungen an das Verpflegungskonzept

Die bundeseinheitliche **Lebensmittelhygieneverordnung** (LMHV) ist rechtsverbindlich für alle Einrichtungen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Sie ist daher **Maßstab für das Verpflegungskonzept in unseren Kitas**.

Die Verantwortung, die wir mit der Betreuung der Kinder übernommen haben, ist groß. Die Verantwortung, die wir bei der täglichen Verpflegung der Kinder tragen, ist seit der Einführung der neuen Lebensmittelhygieneverordnung noch erweitert worden, denn gemäß LMHV gilt:

Jede Einrichtung, die mit Lebensmitteln umgeht und diese anbietet,  
haftet für die Sicherheit der Produkte und Speisen.

Dieses Prinzip der Haftung gilt für die verschiedensten Verpflegungsangebote:

Egal, ob das Essen selbst gekocht wird, kalt bzw. tiefgekühlt angelieferte Speisen aufgewärmt werden,  
oder warm angelieferte Speisen aufgewärmt werden, die Verordnung trifft zu.  
Dies gilt nicht nur für das Frühstück und das Mittagessen. Auch bei Festen, Feiern und anderen Aktivitäten müssen die Vorschriften der LMHV beachtet werden.  
Für Speisen, die von Eltern für Feste und Feiern hergestellt und/oder mitgebracht werden, gilt die LMHV ebenfalls!

Auf Grundlage der LMHV müssen alle sozialen Institutionen mit einem Angebot der Gemeinschaftsverpflegung **allgemeine Hygieneanforderungen erfüllen** und ein innerbetriebliches **Hygienesicherungssystem (Selbstkontrollsystem) einführen**.

## 2.1. Allgemeine Hygieneanforderungen

Die LMHV legt die Mindestanforderungen fest, die in unseren Kitas an

- **die Küchen**
  - **den Umgang mit Lebensmitteln**
  - **das Personal**
- zu stellen sind.

### **Die Küchen:**

Nur in einem hygienisch einwandfreien Umfeld können Speisen ohne Sicherheitsrisiko zubereitet werden. Die bauliche Beschaffenheit und die Ausstattung der Küchen unterliegen strengen Auflagen. Die gesetzlich zulässige Art und Weise der Verpflegungszubereitung hängt, neben der baulichen Beschaffenheit, auch von der Größe der Küche, der Anzahl der Küchenebenenräume und der Geräte in den Küchen ab. Die Küchen und Küchengeräte haben wir an die speziellen Anforderungen für unser Verpflegungskonzept angepaßt und in den Jahren 1999 und 2001 insgesamt mehr als 130.000,00 EUR investiert.

*Fazit für unser Verpflegungskonzept :*

*Nicht alles, was in unseren Küchen machbar ist, erfüllt die Mindestanforderungen für Küchen gemäß LMHV.*

### **Der Umgang mit Lebensmitteln:**

Wareneinkauf, Warenannahme, Lagerung der Lebensmittel und die Zubereitung der Speisen unterliegen strengen Hygieneregeln. Die notwendige Einhaltung und die gesetzlich vorgeschriebene Kontrolle zur Einhaltung aller dieser Regeln ist zeitaufwendig und nicht selten kompliziert. Der Umfang der vorgeschriebenen Kontrollmaßnahmen ist abhängig von der Art des Verpflegungssystems.

Aus hauswirtschaftlicher und pädagogischer Sicht ist die Einbindung der Kinder in den Umgang mit Lebensmitteln grundsätzlich sehr zu begrüßen. Aus lebensmittelhygienischer Sicht und unter dem Sicherheits- und Haftungsaspekt, ist genau zu überprüfen, welche Aufgaben wie verantwortungsbewußt wahrgenommen werden können.

*Fazit für unser Verpflegungskonzept:*

*Nicht für alles, was aus hauswirtschaftlicher und pädagogischer Sicht sinnvoll ist, gibt es kostenverträgliche Kontrollmethoden, die den Sicherheitsanforderungen gemäß LMHV entsprechen.*

### **Das Personal:**

Alle Mitarbeiter(innen) und Helfer(innen), die mit Lebensmitteln umgehen, tragen bei der täglichen Gemeinschaftsverpflegung, bei Feiern und auf Festen überaus große Verantwortung. Nicht nur die Einhaltung von Personalhygienevorschriften ist Voraussetzung für eine „sichere Verpflegung“. Das Personal muß in Fragen der Lebensmittelhygiene stets über die bestehenden Hygieneregeln informiert sein.

*Fazit für unser Verpflegungskonzept:*

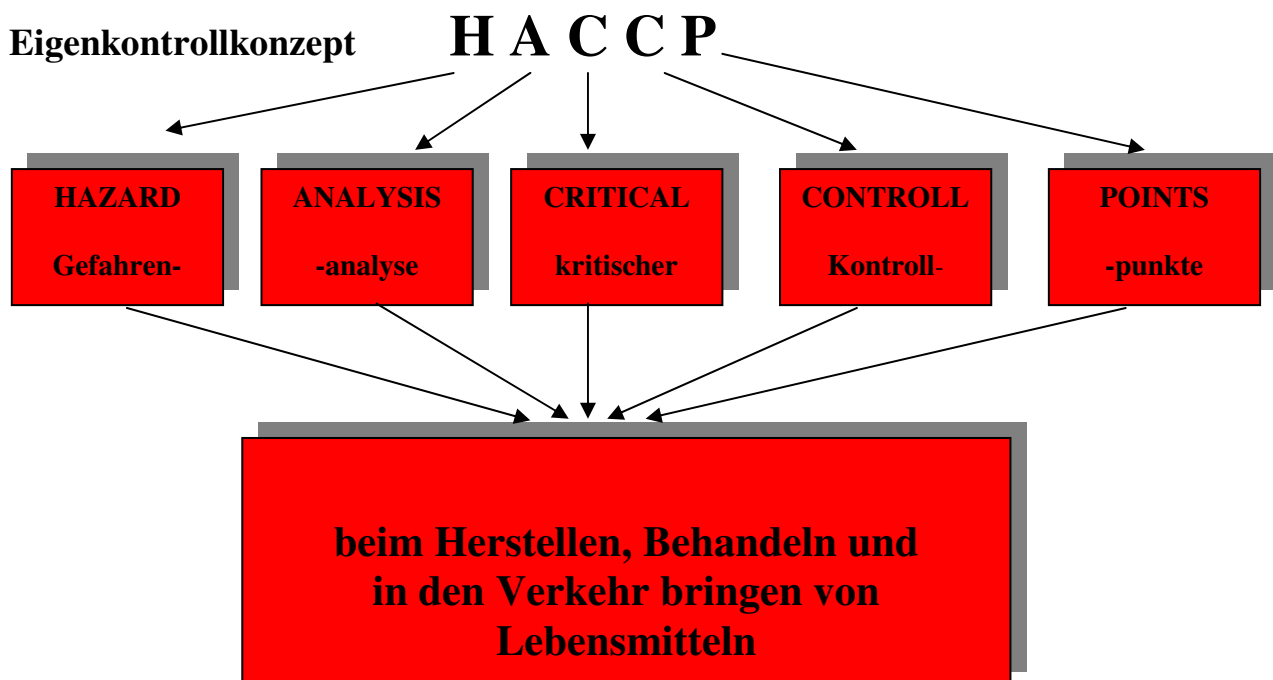
*Fortbildung fördert das Hygienebewußtsein und damit den Sicherheitsstandard in unseren Kitas.*



## 2.2. Eigenkontrollsystem nach HACCP

Nach § 4 der LMHV sind wir verpflichtet, in unserem Betrieb ein Eigenkontrollsystem einzuführen und dauerhaft zu pflegen. Hierbei handelt es sich um ein Vorsorgesystem, das versucht, Gefahren für Lebensmittel und Verbraucher frühzeitig zu erkennen. Art und Umfang der vorgeschriebenen Vorsorgemaßnahmen richten sich nach dem Speisenangebot und der Zubereitungsform. Wir haben das HACCP-Konzept in unseren Einrichtungen auf unser Verpflegungssystem individuell abgestimmt.

Das Eigenkontrollsystem muß nach vorgegebenen Grundsätzen aufgebaut werden, die in der LMHV im Einzelnen aufgeführt sind. Das in der Verordnung beschriebene Selbstkontrollsystem beruht auf dem US-amerikanischen **HACCP-Konzept**. Dieses System wurde in den USA entwickelt, um für die Raumfahrt absolut sichere Lebensmittel bereitstellen zu können. Da sich die Grundprinzipien dieses Sicherheitssystems bewährt haben, wurden sie von der Europäischen Gemeinschaft in die Richtlinien aufgenommen und mit der LMHV in deutsches Recht umgesetzt.



Die HACCP-Studie beinhaltet folgende Arbeitsschritte:

**Gefahrenanalyse: Wo und wann können Gefahrenpunkte auftreten?**

Hier muß der Weg der Lebensmittel vom Einkauf bis zum Servieren auf mögliche Gefahrenquellen hin untersucht werden.

**Festlegung: Welche dieser Gefahrenpunkte sind für die Lebensmittelsicherheit kritische Punkte ?**

Ein kritischer Punkt (CCP) ist ein Schritt im Herstellungs- und Verarbeitungsprozeß von Lebensmitteln, bei dem eine gezielte Maßnahme eine Gefahr beseitigt bzw. minimiert. Kritische Kontrollpunkte sind z.B.:

- Wareneinkauf/Wareneingang
- Lagerung der Lebensmittel
- Vor- und Zubereitung der Lebensmittel
- Aufbereitung und Ausgabe der Menüs
- Reinigung
- Schulung und Information des Personals
- Überwachung des Eigenkontrollsystems

**Einführung: Welche Prüf- und Überwachungsverfahren der kritischen Punkte sind notwendig?**

Ist ein CCP definiert, muß entschieden werden, wie er unter Kontrolle gehalten werden kann, um die notwendige Sicherheit zu gewährleisten.

**Dokumentation: Wie halte ich meine Kontrollmaßnahmen auch gegenüber Externen fest?**

Für jeden CCP müssen folgende Details aufgezeichnet werden:

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| - Kontrollort:                 | Wo wird die Prüfung durchgeführt?  |
| - Überwachungsverfahren:       | Was wird überprüft?  |
| - Häufigkeit der Prüfungen:    | Wie oft wird kontrolliert?   |
| - Beschreibung der Grenzwerte: | Wann ist etwas „nicht in Ordnung“?   |
| - Korrekturmaßnahmen:          | Was muß getan werden, wenn etwas „nicht in Ordnung“ ist?   |
| - Zuständigkeit:               | Wer ist für die Kontrollmaßnahmen zuständig und trägt die Verantwortung für die ordnungsgemäße Durchführung? |
| - Aufzeichnung:                | In welcher Form wird die Kontrollmaßnahme dokumentiert?  |

Weitere Informationen und Anweisungen zum Eigenkontrollsystem in unserem Eigenbetrieb finden Sie im „Praktischen Teil“ des Leitfadens.

### 3. Darstellung unseres Verpflegungskonzeptes nach den Prinzipien der Optimierten Mischkost

Das übergeordnete Ziel unseres Verpflegungskonzeptes ist die tägliche Versorgung der Kinder mit allen lebensnotwendigen, essentiellen und nicht essentiellen Nährstoffen, die sie für ihre Entwicklung und Gesundheit benötigen.

Das Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE) in Dortmund empfiehlt für Kinderernährung das Konzept der **Optimierten Mischkost**. Dieses Ernährungskonzept orientiert sich an wissenschaftlichen Kriterien, berücksichtigt aber gleichzeitig praktische und alltägliche Aspekte. Speisepläne nach dem Konzept der Optimierten Mischkost sind gesund und bieten trotzdem Speisen an, die von Kindern besonders gerne nachgefragt werden.

**Das Grundrezept der Optimierten Mischkost der FKE folgt einfachen Prinzipien:**  
Viele pflanzliche Lebensmittel und Getränke, ausreichend tierische Lebensmittel und sparsam fettreiche Lebensmittel.

Die optimierte Mischkost unterscheidet zwischen empfohlenen und geduldeten Lebensmitteln:

Alter (Jahre)	Menge	2-3	4-6
<b>empfohlene Lebensmittel mit hoher Nährstoffdichte</b>			
<b>reichlich</b>			
Getränke	ml/Tag	700	800
Brot, Getreide (-flocken)	g/Tag	120	170
Kartoffeln, Nudeln, Reis, Getreide	g/Tag	100	120
Gemüse	g/Tag	120	180
Obst	g/Tag	120	180
<b>ausreichend</b>			
Milch, Milchprodukte	ml(g)/Tag	330	350
Fleisch, Wurst	g/Tag	50	60
Eier	Stück/Woche	1-2	2
Fisch	g/Woche	70	100
<b>sparsam</b>			
Margarine, Öl, Butter	g/Tag	15	20
<b>geduldete Lebensmittel mit niedriger Nährstoffdichte</b>			
Kuchen, Süßigkeiten,	g/Tag	unter 50	unter 50
Marmelade, Zucker	g/Tag	unter 10	unter 10

Bei den, in der o.a. Tabelle (**Quelle: FKE, Dortmund**) aufgezeigten Richtwerten handelt es sich um empfohlene Verzehrmenngen. Sie sind als Orientierungshilfen für die tägliche Praxis gedacht. Dabei dürfen die Kinder von der ersten Gruppe (pflanzliche Lebensmittel und Getränke), wenn sie mögen, gerne mehr essen. Anders sieht es bei der zweiten Gruppe aus, hier handelt es sich bei den Angaben um Obergrenzen. **Bei der Versorgung der Kinder mit Getränken ist darauf zu achten, daß die Kinder täglich mindestens 1 Liter Tee oder Wasser zu sich nehmen.**

## **Wir haben uns in unseren Kitas für ein einheitliches Verpflegungskonzept auf Basis der Optimierten Mischkost entschieden.**

Die bereits vorgestellten, gesetzlichen Sicherheitsanforderungen an unser Verpflegungskonzept setzen uns Rahmenbedingungen bei der praktischen Umsetzung. Nicht alles, was möglich ist oder wünschenswert wäre, ist unter rechtlichen und wirtschaftlichen Aspekten durchführbar.

Unser Verpflegungskonzept nach den Regeln der Optimierten Mischkost, unter Berücksichtigung der gesetzlichen Vorschriften zur Lebensmittelhygiene und der betrieblichen Selbstkontrolle, sieht folgendes Speisenangebot vor:

Die Hauptkomponenten der Mahlzeiten bestehen aus gegarten Tiefkühlwaren, sämtliche Beilagen, wie Gemüse, Salate und Suppen werden selbst zubereitet.

Verpflegungssysteme unter Einbeziehung tiefgekühlter Menükomponenten werden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DEG) positiv beurteilt und als ideale Alternative zur Frischküche bezeichnet. Auch unter dem Sicherheitsaspekt ist die Tiefkühlmischküche positiv zu bewerten, da die Hersteller beim Produkteinkauf und der Produktverarbeitung besonders strenge Lebensmittelkontrollen durchführen müssen. Und nicht zuletzt aus betriebswirtschaftlicher Sicht bietet die Verwendung von Tiefkühlkomponenten Vorteile, weil sie die Zubereitungszeiten verkürzen kann und damit wichtige Auswirkungen auf die Personalbemessung hat. Die Personalstärke in unserem Verpflegungsbereich konnte, mit Zustimmung des Personalrates, auf unser Verpflegungskonzept ausgerichtet werden.

Folgende Speisenzubereitung und Speisenverwendung ist in allen unseren Kitas gewährleistet:

### **Uneingeschränkt zubereitet und verwendet werden dürfen:**

- **Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichte aus gegarten Tiefkühlwaren,**
- **Gemüse, frisch oder tiefgekühlt,**
- **Salate aller Art , ohne Verwendung von Frischfleisch und Mayonnaise**
- **Kartoffeln, Nudeln, Reis und Aufläufe aller Art, ohne Verwendung von Frischfleisch**
- **Suppen, ohne Frischfleisch**
- **Milchprodukte, wie z. B. Käse, Joghurt, Quark**
- **hartgekochte bzw. durchgegarnte Eier**
- **Pudding, auch frisch gekocht, nicht am Vortag zubereitet**
- **Brot und Getreideprodukte, nicht selbst hergestellt**
- **Obst, frisch oder tiefgekühlt**

**Nur unter Einhaltung von strengsten Kontrollvorschriften zubereitet und verwendet werden dürfen:**

- **Fertigwaren von Metzgereien und anderen Anbietern**, wie z. B. verzehrfertig zubereitete(r) Fleischkäse, Frikadellen, gebratene Schnitzel, Schaschlik, Bratwurst und Hähnchen etc.

Das heißt: Temperaturkontrollen sind bei Anlieferung der Lebensmittel **zwingend** erforderlich. Die Temperatur der Waren ist mit dem Einstech-Thermometer zu ermitteln und in die Temperatur-Kontrolllisten einzutragen. Rückstellproben sind sofort nach Anlieferung zu entnehmen und im Rückstellprobenkontrollblatt zu dokumentieren.

Die Verantwortung für die Durchführung der ordnungsgemäßen Temperaturkontrollen und der Rückstellprobenentnahme trägt das Kitapersonal, das die Waren in Empfang nimmt. Die Richtigkeit der durchgeführten Temperaturmessung und Rückstellprobenentnahme ist mit Unterschrift zu bestätigen.

Dabei ist streng zu beachten:

Warme Waren müssen bei Anlieferung eine Temperatur von mindestens 65° C aufweisen.

Kalte Waren dürfen bei Anlieferung eine Temperatur von maximal 3° C aufweisen.

Waren, die diese angegebenen Temperaturen nicht aufweisen, dürfen nicht angenommen werden.

Die Waren, die die angegebenen Temperaturen bei Anlieferung aufweisen, müssen bei Ausgabe zum Verzehr auf mindestens 70° C erhitzt werden.

**Nicht zubereitet und verwendet werden dürfen:**

- **Frischfleisch bzw. tiefgefrorene Frischfleischwaren** ( Schnitzel, Geschnetzeltes, Hackfleisch, Bratwurst, Gulasch, Suppenfleisch etc.);
- **Frisches Geflügelfleisch aller Art bzw. tiefgefrorene Frischgeflügelwaren;**
- **Frischfisch und frische Meeresfrüchte bzw. tiefgefrorene(r) Frischfisch- und Meeresfrüchte**
- **Frische Sahneprodukte**, z.B. Sahnetorten, Nachspeisen mit frischer Sahnecreme etc.
- **Rohe Eier bzw. frisches Eigelb**, z. B. für Mayonnaise, Tiramisu etc.
- **weichgekochte Eier**, z. B. zum Frühstück oder in Salaten etc.
- **Selbst gebackenes Brot u.ä. Backprodukte**

Das heißt: Bei allen Fleisch-, Geflügel oder Fischgerichten **müssen die Hauptmenuelemente aus gegarten Tiefkühlwaren oder gegarten Waren bestehen.**

## Praktischer Teil

### 1. Regelungen für die tägliche Verpflegung der Kinder

In unseren Kindertagesstätten wollen wir die Kinder nicht nur nach pädagogischen Gesichtspunkten optimal betreuen, sondern auch gesund ernähren. Die Erziehung der Kita-Kinder zu ernährungsbewussten Schulkindern, die z.B. selbst bestimmen, welche Lebensmittel Sie für ihr Taschengeld kaufen, ist die verantwortungsvolle Aufgabe aller Beteiligten, die mit dem Thema „Verpflegung“ täglich in Berührung kommen.

Die Vorstellungen darüber, wie diese Aufgabe kindgerecht, erlebnisorientiert, gesund und gleichzeitig sicher in die Praxis umgesetzt werden kann, sind oft unterschiedlich. Wir haben bei der gemeinsamen Arbeit an unserem Verpflegungskonzept die Möglichkeit genutzt, unsere individuellen Meinungen und Standpunkte konstruktiv zu diskutieren. Das Konzept kann nicht alle Vorschläge berücksichtigen, es ist aber sicherlich mehr als nur ein Kompromiß verschiedener Auffassungen, zumal in einigen Kitas bereits vor Einführung der LMHV die meisten Verfahrensregeln praktiziert wurden.

Das einheitliche Verpflegungskonzept mit seinen „unbequemen Kontrollvorschriften“ kann nur dann erfolgreich sein, wenn wir uns alle an seine „Spielregeln“ halten und diese nicht als persönliche Maßregelungen, sondern als Maßnahmen zur Sicherheit unserer Kinder verstehen. Das pädagogische und das hauswirtschaftliche Personal sollten bei Verpflegungsfragen stets konstruktiv und gleichberechtigt miteinander umgehen und sich als „gemeinsames Sicherheitsteam“ fühlen.

#### 1.1 Speisepläne

Die Speisepläne werden von den Kita-Leiterinnen in aktiver Zusammenarbeit mit den Hauswirtschafterinnen erstellt. Soweit dies bereits möglich ist, sollten die Hauswirtschafterinnen die gesamte Speiseplanung selbst vornehmen.

Bei der Speiseplanung für die tägliche Verpflegung ist **das festgesetzte Budget unbedingt einzuhalten.**

Einkäufe sind ausschließlich bei den Lieferanten vorzunehmen, die in der Lieferantenliste im Anhang aufgeführt sind. In den Rechnungen bzw. auf den Kassenzetteln der Lieferanten müssen die eingekauften Produkte namentlich aufgeführt sein.

Abweichungen sind mit dem Bereichsleiter abzusprechen.

## 1.2. Frühstück und Mittagessen

Das **Frühstück** für die Kinder richten die Erzieherinnen eigenverantwortlich aus.

Dabei dürfen nur die genannten Speisen und Produkte verwendet werden.

Die HACCP-Vorschriften sind auch für das pädagogische Personal verbindlich.

Bei den von Kindern und deren Angehörigen **mitgebrachten Frühstücksspeisen**, ist auf Essbarkeit zu achten.

**Speisen zum Mittagessen dürfen von den Kindern und Angehörigen nicht mitgebracht werden. Ausnahmen sind mit dem Bereichsleiter abzusprechen.**

Das **Frühstück** ist in der Zeit von **8.00 bis 10.00 Uhr** auszurichten.

Für den täglichen Tischdienst sind die Erzieherinnen zusammen mit den Kindern verantwortlich.

Nach dem **Frühstück** und dem **Mittagessen** ist eine Trennung von benutztem Besteck, Geschirr und Müll vorzunehmen und das benutzte Tischgeschirr in die Küche zu bringen.

Die Tische sind nach den Mahlzeiten von den Kindern gemeinsam mit dem pädagogischen Personal abzuwischen.

Das **Mittagessen** sollte in der Zeit zwischen **11.30 und 14.00 Uhr** eingenommen werden.

Es ist dafür Sorge zu tragen, daß das benutzte Geschirr rechtzeitig in die Küche zurückgebracht wird.

## 1.3. Feste und Feiern

Feste und Feiern plant das gesamte Kita-Personal gemeinsam. Eine enge, gleichberechtigte Beteiligung des pädagogischen und des hauswirtschaftlichen Personals ist gewünscht.

Angehörige und Bekannte sind vor jeder Veranstaltung über unsere Sicherheitsbestimmungen zu informieren. Hierzu ist das im Anhang enthaltene **Informationsblatt** am Informationsbrett auszuhängen und an die Eltern zu **verteilen**.

Für die Planung der **Speisen** bei den Feiern ist die im Anhang beigefügte **Kuchen- und Salatliste** zu verwenden.

Die **Kontrolle** der mitgebrachten Speisen ist unbedingt **sicherzustellen**. Hierfür ist das im Anhang enthaltene **Kontrollblatt für Feiern und Feste** auszufüllen.

## 2. Umsetzung des Eigenkontrollsystems bei den kritischen Punkten

Unser Eigenkontrollsystem für die Kindertagesstätten ist auf unser Verpflegungskonzept individuell abgestimmt. Dabei haben wir darauf geachtet, so wenige Kontrollmaßnahmen wie möglich durchzuführen, aber so viel Kontrollen wie notwendig sicherzustellen.

**Alle nachfolgend aufgeführten Sicherheitskontrollen sind sorgfältig und lückenlos vorzunehmen.**

### 2.1. Wareneinkauf/Wareneingang

Die Beschaffenheit der Lebensmittel zum Zeitpunkt des Wareneinkaufs bzw. des Wareneinganges gibt sichere Hinweise auf die Qualität der Produkte und der angebotenen Speisen.

**Weisen die Speisen einen der nachfolgend genannten Mängel auf, dürfen sie nicht eingekauft bzw. angenommen werden.**

Alle Wareneinkäufe bzw. Warenanlieferungen sind mit Hilfe des **Wareneingangskontrollblattes** zu dokumentieren. Von nicht tiefgekühlter Ware ist eine Rückstellprobe zu entnehmen, die gekennzeichnet Tiefzufrieren ist. Die Entnahme der Rückstellprobe ist im **Rückstellprobenkontrollblatt (Wareneingang)** zu dokumentieren.

Temperaturkontrollen der Waren sind stets mit dem Einstech-Thermometer durchzuführen, dabei muß die Kerntemperatur der Waren gemessen werden.

Folgende Checkliste ist bei Wareneinkauf und Wareneingang gewissenhaft abzuarbeiten:

#### **Kriterien für alle Speisen**

- Weist die Beschaffenheit der Lebensmittel Frische- bzw. Qualitätsmängel auf?
- Sind die Behältnisse bzw. Verpackungen beschädigt, durchnäßt oder verschmutzt?
- Ist das Lieferantenfahrzeug innen verschmutzt?
- Ist das Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. Verbrauchsdatum abgelaufen?



### Tiefkühlkost und Speiseeis

- Zeigt die Kerntemperatur der Ware eine Temperatur von **mindestens -15 C° bis -18C° an?**
- Weist die Ware übermäßige Schnee- und Eisbildung auf?
- Hat die Ware Frostbrand?

### Warme Speisenkomponenten

- Zeigt die Kerntemperatur der Ware eine Temperatur von **mindestens 65 C°?**
- Sind die Speisen angetrocknet?
- Sind Aussehen und Geruch auffällig?

### Konserven

- Sind die Dosen bombiert bzw. die Deckel aufgetrieben?
- Fehlt das Vakuum, sind die Deckel lose?
- Sind die Konserven undicht?
- Sind die Mindesthaltbarkeitsdaten aufgedruckt und lesbar?

### Milchprodukte

- Zeigt die Kerntemperatur der Ware eine Temperatur von weniger als **10 C°?**
- Sind die Packungen aufgetrieben bzw. ist das Vakuum beschädigt?
- Sind die Mindesthaltbarkeitsdaten aufgedruckt und lesbar?

### Obst und Gemüse

- Ist das Gemüse bzw. sind die Früchte verschmutzt (Erde, Besatz)
- Ist die Oberfläche der Waren typisch?
- Ist Schimmelbefall vorhanden?
- Sind die Waren verdorben (Faulstellen o.ä.)?
- Sind Fraßstellen von Schädlingen zu erkennen?

## **2.2. Lagerung der Lebensmittel**

Alle Waren und Lebensmittel sind in den Kühlschränken bzw. den Tiefkühlschränken zu lagern. Die Temperaturen der Kühlschränke und Tiefkühlschränke sind täglich zu überprüfen und mindestens 1 x wöchentlich in das **Temperaturkontrollblatt (Warenlagerung)** einzutragen.

**Dabei gelten folgende Mindesttemperaturen:**

**Tiefkühlschränke -18 C° - -20 C°  
Kühlschränke maximal 8 C°**

**Folgende Grundsätze sind bei der Lagerung streng zu berücksichtigen:**

**Lebensmittel und Speisen sind räumlich streng getrennt von  
Reinigungs- und Desinfektionsmitteln zu lagern.**

**Milchprodukte, Salate, Obst und Gemüse sind in getrennten Kühlschränken  
zu lagern.**

**In den Kühlschränken müssen alle Speisen und Lebensmittel in verschlossenen Behältnissen  
gelagert werden.**

**Tiefkühlwaren sind vollständig verpackt und dicht abgeschlossen in den Gefrierschränken  
gelagert werden (Vermeidung von Frostbrand)**

**Trockenwaren, wie z.B. Nudeln, Reis, Cornflakes, Mehl etc. sind in fest verschließbaren  
Behältern aufzubewahren und trocken zu lagern.**

### 2.3. Zubereitung und Ausgabe der Mahlzeiten

Bei der **Zubereitung** der Speisen sind folgende Maßnahmen durchzuführen:

**Bei der Entnahme von Waren aus den Kühl- bzw. Tiefkühlschränken sind die Verpackungen und die Mindesthaltbarkeitsdaten zu überprüfen.**

**Nehmen Sie nur Lebensmittel aus dem Kühl- oder Tiefkühlschrank, die Sie sofort verarbeiten.**

**Die Küche ist in verschiedenen Arbeitsbereiche einzuteilen. Rohe und gegarte Lebensmittel dürfen keinesfalls miteinander in Berührung kommen und sind getrennt voneinander zu verarbeiten. Ist die Aufteilung in verschiedene Arbeitszonen in der Küche nicht möglich, müssen die Tätigkeiten nacheinander durchgeführt werden. Vor jedem neuen Arbeitsgang sind die Arbeitsflächen gründlich zu reinigen.**

**Während der Zubereitung von Speisen darf kein Abfall entsorgt werden; dies ist entweder vor der Zubereitung oder nach der Speisenausgaben zu erledigen.**

**Die Speisen sind stets durchzugaren. Die empfohlenen Aufbereitungstemperaturen liegen bei 150 C° bis 180 C°. Angaben des Herstellers sind zu beachten.**

Bei der **Ausgabe der Mahlzeiten** folgende Anweisungen zu beachten und Arbeitsschritte durchzuführen:

**Bei den fertig zubereiteten Speisen müssen unnötige Standzeiten unbedingt vermieden werden.**

**Vor dem Umfüllen bzw. Portionieren muß das Serviergeschirr auf absolute Sauberkeit überprüft werden. In ein bereits benutztes Gefäß dürfen keine neuen Speisen nachgefüllt werden.**

**Warme Speisen müssen bei Essensausgaben eine Mindesttemperatur von 65 C° aufweisen. Die Temperatur ist mit Hilfe des Einstech-Thermometers zu überprüfen. Die Prüfergebnisse sind im Temperaturkontrollblatt (Essensausgabe) zu dokumentieren.**

**Von jeder Speise ist unmittelbar vor der Ausgabe eine Rückstellprobe zu entnehmen. Die Rückstellprobe ist zu kennzeichnen und Tiefzufrieren. Die Entnahme der Rückstellprobe ist im Kontrollblatt für Rückstellproben (Essensausgabe) zu dokumentieren.**

## 2.4. Reinigung und Entsorgung

Um den erforderlichen Hygienestandard zu erzielen, ist eine regelmäßige und gründliche Reinigung unerlässlich. Wichtig ist vor allem, daß bei der Reinigung nichts vergessen wird.

Grundsätzlich gilt:

<b>Was benutzt wurde, muß gereinigt werden!</b>
---

Der im Anhang beigefügte **Hygieneplan für den Küchenbereich** ist einzuhalten.

Dabei ist auf folgendes besonders zu achten:

- lassen Sie benutztes Geschirr nicht unnötig lange stehen!
- sauberes Geschirr darf nur mit sauberen Händen angefaßt werden!
- benutztes Geschirr und sauberes Geschirr sind zu trennen!
- das Geschirr sollte möglichst nicht nachpoliert werden!
- hauchen Sie Gläser, Geschirr und Besteck auf keinen Fall an!
- das gesamte Geschirr, Arbeitsutensilien und Geräte sollten in geschlossenen Schränken oder vollständig abgedeckt aufbewahrt werden!
- verwenden Sie täglich frische Wisch- und Trockentücher!

Für die **Entsorgung von Abfällen** gilt:

- Die Abfälle sind nach den Kategorien „ Restmüll“, „Gelbe Tonne“ und „Papier/Karton“ zu trennen und in die entsprechenden Abfallbehälter zu füllen!
- Die Abfallbehälter sind täglich zu entleeren!
- Während der Zubereitung und Ausgabe von Speisen dürfen die Abfallbehälter nicht entleert werden!
- nach der Abfallentsorgung müssen die Hände gewaschen und desinfiziert werden

## 2.5. Schulung und Information des Personals

Die Lebensmittelhygieneverordnung schreibt im Zusammenhang mit der Einführung eines Eigenkontrollsystems auch die regelmäßige Schulung aller Mitarbeiterinnen vor, die mit der Speisenzubereitung und Verpflegung beauftragt sind.

Themenbereiche von Schulungs- und Informationsveranstaltung sollten sein:

- Ernährungslehre für Kinder
- Allgemeine Hygieneanforderungen im Verpflegungsbereich

Der Eigenbetrieb wird umfangreiche externe Schulungsmaßnahmen in einem Rhythmus von zwei Jahren durchführen. Im Bedarfsfall, z.B. bei Einführung von neuen Vorschriften durch den Gesetzgeber, werden zusätzliche Schulungen organisiert werden. Regelmäßige betriebsinterne Informationen werden durch die Bereichsleitung sichergestellt.

## 2.6. Überwachung des Eigenkontrollsystems

Alle Schritte des Eigenkontrollsystems müssen von den Verantwortlichen (siehe Anhang: **Liste der Verantwortungsträger**) selbst durchgeführt und dokumentiert werden.

Die Überwachung des Eigenkontrollsystems erfolgt durch die Bereichsleitung und wird in jeder Kindertagesstätte regelmäßig durchgeführt. Die Kontrollgänge werden anhand der Überwachungsliste protokolliert.

### 3. Personalhygiene

Allen Mitarbeiterinnen, die mit Lebensmitteln umgehen, kommt bei der Hygiene eine außerordentlich große Verantwortung zu. Gerade mangelnde Personalhygiene kann zu einer gefährlichen Schwachstelle werden. In allen unseren Kindertagesstätten gelten folgende gesetzliche Bestimmungen:

Nach § 17 des Bundesseuchengesetzes müssen alle Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, ein gültiges Gesundheitszeugnis vorweisen. In unserem Eigenbetrieb haben wir diese Bestimmung aus Sicherheitsgründen ausgeweitet: Gesundheitsuntersuchungen sind in einem 2-jährigen Rhythmus durchzuführen!

Die Mitarbeiterinnen müssen der Bereichsleitung unverzüglich folgende Erkrankungen melden: Durchfallerkrankungen, Erbrechen, Fieber, Gelbsucht, Hautausschläge und andere Hauterkrankungen, eitrige Entzündungen, Hautinfektionen und Geschwüre!

Mit Straßenkleidung und Straßenschuhen dürfen die Küchen nicht betreten werden!

Arbeitskleidung darf erst in der Kindertagesstätte angezogen werden und muß täglich gewechselt werden.

Haare dürfen bei der Arbeit nicht ins Gesicht fallen. Längere Haare müssen zusammengebunden werden.

An den Händen darf während der Arbeit kein Schmuck getragen werden. Die Fingernägel müssen kurz geschnitten, sauber und ohne Nagellack sein.

Die Hände müssen regelmäßig wie folgt gewaschen, desinfiziert und mit Einweghandtüchern getrocknet werden:

- vor dem Arbeitsbeginn
- nach allen Pausen
- nach jedem Toilettenbesuch
- nach der Vorbereitung von Rohwaren
- nach dem Anfassen von verschmutzten Gegenständen und dem Berühren von Verpackungsmaterial
- nach der Abfallentsorgung

**Das Rauchen ist im gesamten Küchenbereich und Küchennebenräumen verboten!**



Anhang