



Name der Kita:

Checkliste mit Qualitätskriterien zur Verpflegung und Ernährungsbildung

„Kita auf Erfolgskurs“

Grundlage einer jeden Kitaverpflegung ist die Beachtung

- der Allergenkennzeichnung nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)
- der Kennzeichnung der Zusatzstoffe nach der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV)
- der rechtlichen und hygienischen Vorgaben nach der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)
- des Infektionsschutzgesetzes (IFSG)

Dies ist die Voraussetzung für die weitere Bearbeitung der Checkliste.

Diese Checkliste kann auch mit Unterstützung des Caterers ausgefüllt werden.

Wir erfüllen die oben aufgeführten Bedingungen.

Hinweis: Die Freifelder unter Kommentar können Sie für Anmerkungen und Ergänzungen nutzen.

Aktionsfeld 1: Verpflegungsangebot

1. Ernährungsphysiologische Qualität

1.1 Das Frühstück bzw. die Zwischenmahlzeit... (falls von der Kita angeboten)

	Trifft zu	Trifft nicht zu
enthält täglich Vollkornprodukte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
enthält täglich Gemüse als Rohkost.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
enthält täglich Obst.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
schließt jeden Tag Milch und Milchprodukte ein.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
beinhaltet keine Süßigkeiten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1.2 Die Mittagsverpflegung ...

umfasst täglich Gemüse oder Salat.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
enthält nicht mehr als 2x pro Woche Fleisch.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
schließt täglich eine Beilage in Form von Kartoffeln, Nudeln, Reis oder sonstigem Getreideprodukt ein.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
wird so kurz wie möglich, aber maximal drei Stunden warmgehalten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
enthält mindestens 1x pro Woche ein Vollkornprodukt (Vollkornnudeln, Vollkornreis, Vollkornbrot oder –brötchen).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
enthält mindestens 1x pro Woche Seefisch.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

enthält maximal 1x pro Woche eine panierte bzw. frittierte Speisenkomponente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
berücksichtigt kulturspezifische und religiöse Essgewohnheiten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
berücksichtigt Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
In der Kita stehen dauerhaft ungesüßte Getränke (Leitungs-/Mineralwasser, ungesüßter Früchte- oder Kräutertee) zur Verfügung.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kommentar:

2. Rahmenbedingungen und Atmosphäre	Trifft zu	Trifft nicht zu
In der Kita gibt es einen großen Tisch, der jedem Kind genügend Platz zum Essen bietet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Speisenbereich und Mahlzeit sind einladend gestaltet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Das Geschirr/Besteck und das Mobiliar sind kindgerecht.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verschiedene Komponenten einer Mahlzeit werden deutlich und getrennt präsentiert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mahlzeiten finden in regelmäßigen und ausreichend langen Zeitkorridoren statt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Lautstärke während der Mahlzeiten wird als angenehm empfunden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kommentar:

3. Ökologische Aspekte & Nachhaltigkeit	Trifft zu	Trifft nicht zu
Es werden Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung angeboten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Regional und/oder saisonal erzeugte Lebensmittel werden verwendet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fair erzeugte Lebensmittel finden in der Verpflegung Platz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Kita achtet auf die Vermeidung/ Reduktion von (Lebensmittel-)Abfällen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Kita handelt an anderer Stelle umweltfreundlich (z. B. durch ökologische Reinigungsmittel, recycelte Materialien, sparsamen Umgang mit Strom/ Wasser).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kommentar:

Aktionsfeld 2: Ernährungsbildung

1. Pädagogische Gestaltung von Mahlzeiten	Trifft zu	Trifft nicht zu
Die Mahlzeiten werden durch gemeinsame Rituale ergänzt (z.B. Tischspruch zum gemeinsamen Beginn).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alle Mahlzeiten werden von den pädagogischen Kräften begleitet, die als Vorbild handeln und mit Geduld und positiver Einstellung arbeiten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Kinder lernen Tischsitten und Esskultur durch Beobachtung und Nachahmung kennen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Verhaltenskriterien zur Begleitung der Mahlzeiten werden im Team festgelegt und regelmäßig reflektiert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kommentar:

2. Bildungsangebote	Trifft zu	Trifft nicht zu
Das Angebot der Kita schließt Erfahrungen zu eigenen Körperfunktionen und Organen (z. B. Körperwahrnehmung, Hunger und Sättigung, Sinnesübungen) mit ein.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Kinder bekommen die Möglichkeit, die für die Speisen verarbeiteten Lebensmittel kennenzulernen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Kinder lernen verschiedene Orte der Herkunft oder Produktion von Lebensmitteln kennen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Beim Anbau von Obst, Gemüse oder Kräutern können Kinder mit allen Sinnen Natur und Nahrungsmittel erfahren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ernährungsprojekte finden regelmäßig statt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Es finden Angebote im Rahmen von Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) statt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kommentar:

3. Verknüpfung der Ernährungsbildung mit anderen Bildungsbereichen

Die Ernährungsbildung wird verknüpft mit:

	Trifft zu	Trifft nicht zu
<ul style="list-style-type: none">• Sprache, Schrift und Kommunikation (z.B. Bezeichnungen für Nahrungsmittel und Tätigkeiten bei Tisch)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none">• Personaler und sozialer Entwicklung, Werteerziehung/ religiöser Bildung (z.B. Rituale und Regeln, Nahrungsmittel aus verschiedenen Kulturkreisen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none">• Mathematik, Naturwissenschaft, Technik (z.B. Experimente, Mengen von Nahrungsmitteln, Lebensmittelverarbeitung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none">• Musischer Bildung und dem Umgang mit Medien (z.B. Tischlieder)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none">• Natur und kulturellen Umwelten (z.B. Jahreszeiten und saisonbedingte Lebensmittel)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kommentar:

Aktionsfeld 3: Kommunikation und Organisation

1. Kommunikation und Organisation im Team	Trifft zu	Trifft nicht zu
In der Einrichtung gibt es für die Ernährung verantwortliche Personen als Ansprechpartner.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pädagogisches Personal und Küchenkräfte treffen sich regelmäßig in einem Arbeitskreis zum gegenseitigen Austausch.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Definierte Regeln für besondere Anlässe (z. B. in Bezug auf Menge und Häufigkeit von Süßigkeiten) werden im Vorhinein ausgearbeitet und kommuniziert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Auf einheitliches Handeln in Alltagssituationen mit Ernährungsbezug wird geachtet und die Handlungsstrategien werden regelmäßig reflektiert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Es gibt ein dokumentiertes Verpflegungskonzept auf Kita-Ebene.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Kriterien des Verpflegungskonzeptes werden regelmäßig überprüft und aktualisiert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kommentar:

2. Kommunikation und Zusammenarbeit mit den Eltern	Trifft zu	Trifft nicht zu
Beim Aufnahmegespräch werden die Ernährungssituation des Kindes (z. B. Allergien, Sonderkostformen) und familiäre Essgewohnheiten erfasst.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Auf Elternabenden und in alltäglichen Gesprächen wird das Thema Ernährung und Verpflegung regelmäßig thematisiert (Austausch über Ernährungsempfehlungen, Essverhalten der Kinder oder andere aktuelle Aspekte).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Definierte Regeln für besondere Anlässe (z. B. in Bezug auf Menge und Häufigkeit von Süßigkeiten) werden den Eltern im Vorhinein mitgeteilt und ggf. gemeinsam ausgearbeitet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bei mitgebrachten Frühstück, werden Eltern informiert, welche Inhalte in der Frühstücksbox gewünscht bzw. unerwünscht sind.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Der aktuelle Speisenplan ist im Vorfeld für die Eltern zugänglich.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kommentar:

3. Einbezug der Kinder - Partizipation	Trifft zu	Trifft nicht zu
Wünsche der Kinder sind in geeigneter Form in der Speisenplanung berücksichtigt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Der Speisenplan wird wöchentlich kindgerecht, beispielsweise in Bildform, ausgehängt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Kinder helfen beim Auf- und Abdecken ihres Tischgedecks.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je nach Fähigkeit befüllen sich die Kinder ihre Teller selbst und bestimmen ihre Essensmenge mit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zufriedenheitsbefragungen finden regelmäßig statt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kommentar: