

Verpflegungskonzept der Kita Fleringen



Voraussetzung für eine gesunde Entwicklung der Kinder ist, dass sie eine vollwertige abwechslungsreiche Verpflegung erhalten.

In der Kindheit werden die Grundlagen für eine gesunde Ernährungsweise geprägt und die Kindertagesstätte hat die Möglichkeit, dass Essverhalten der Kinder mit zu beeinflussen.

- Besonders wichtig ist uns, allen Kindern einen bewussten Umgang mit den Lebensmitteln zu vermitteln, um ihnen eine Grundlage zur gesunden Lebensweise zu bieten.
- Unsere Einrichtung hat 2015/2016 an der Coaching Initiative „Kita isst besser“ für Kindertagesstätten in Rheinland-Pfalz teilgenommen und seither ihr Ernährungskonzept kontinuierlich weiterentwickelt und im Kita-Alltag etabliert.

Die Kita Fleringen

- Unsere Kita ist eine kommunale Einrichtung in Trägerschaft des „Zweckverband Kindertagesstätte Fleringen“, der Ortsgemeinden Fleringen und Wallersheim.
- Wir betreuen in unserer Kindertagesstätte bis zu 55 Kinder im Alter von 1-6 Jahren. Davon stehen 36 Kindern ein Ganztagsplatz mit Mittagessen zur Verfügung. Unsere Einrichtung umfasst insgesamt 3 Gruppen.

- Die Gruppenstruktur besteht aus 2 Regelgruppen für Kinder im Alter von 3-6 Jahren und einer Nestgruppe für Kinder von 1-3,5 Jahren.
- Kinder unter 3 Jahren bis ca. 3,5 Jahre werden zunächst in unserer Nestgruppe, der „Minigruppe“ betreut und gefördert. Es stehen 16 Plätze für Kinder unter 3 Jahren zur Verfügung
- Alle weiteren Informationen, rund ums Thema „ Ausrichtung der Kita“ können in unserer Konzeption nachgelesen werden.

Verpflegungsaufgabe

Frühstück :

- In der Minigruppe bieten wir den Kindern die Möglichkeit zum Freien Frühstück an. Während des Vormittages, von 7:30 - 11.00 Uhr steht es den Kindern frei, am Frühstückstisch der Gruppe zu frühstücken. Eine Erzieherin begleitet die Frühstückssituation und gibt Hilfestellung, wenn nötig
- In den zwei großen Gruppen findet ein gemeinsames Frühstück von 08:45 - 09:00 Uhr statt. Die Kinder decken ihren Platz selbständig mit dem benötigten Geschirr ein und räumen ihn nach dem Frühstück wieder auf.
- Wir legen Wert darauf, dass ein gesundes Frühstück von zu Hause mitgebracht wird und geben Anregung zu gesundem Inhalt der Frühstücksbox, z.B. vollwertiges Brot, Rohkost, Joghurt und Quark, Müsli, Obst u.ä.
- Als Getränke werden in unserer Kita Mineralwasser, ungesüßter Tee und Milch angeboten. Milch wird den Kindern zu den Mahlzeiten angeboten, Wasser und Tee stehen den Kindern den ganzen Tag zur Verfügung. Die Kinder trinken aus ihrem individuellen Becher den sie von zu Hause mitbringen und der hier in der Kita bleibt. Jeden Mittag werden die Becher in der Industriemaschine gereinigt.
- Unsere Kita ist eingebunden in das EU Schulprogramm der Kindertagesstätten und wir bekommen wöchentlich Obst, Gemüse und Milch von einem Lieferanten. Daher ist es uns möglich, zusätzlich zu ihrer eigenen mitgebrachten Frühstücksdose, den Kindern aufgeschnittenes Obst und Gemüse anbieten.
- Einmal im Monat findet unser Müslitag statt. Hier bieten wir den Kindern eine Auswahl von vollwertigen Zutaten für ein leckeres Müsli an, die einen großen Anklang bei den Kindern finden. Das angebotene Müsli ergänzt das mitgebrachte Frühstück von zuhause. Deshalb werden die Eltern nicht gesondert informiert.

Mittagessen:

- Die Ganztagskinder nehmen zusammen ihr Mittagessen in der Kita ein. Das Essen wird in unserer Kita-eigenen Küche von unseren Hauswirtschaftskräften täglich frisch gekocht und liebevoll zubereitet.
 - Hierbei achten die Hauswirtschaftskräfte auf eine gesunde, vollwertige und ausgewogene Auswahl der Speisen. Die Nahrungsmittel stellen sie gesund, vielfältig und saisonal zusammen. Wir kochen überwiegend mit Produkten aus der Region, unter anderem beziehen wir das Fleisch vom hiesigen Metzger, Eier aus der Region, Brot und Backwaren vom Bäcker, frisches regionales Gemüse aus dem hiesigen Supermarkt.
 - Unser aktueller Speiseplan wird monatlich im Vorfeld von den Küchenkräften erstellt und hängt Wöchentlich in der Kita aus. (Zusatzstoffe und Allergene werden gekennzeichnet)
Für die Kinder wird das Essen täglich, visuell erkennbar, anhand von Fotos in Augenhöhe ausgehängt.
 - Bei der Planung orientieren wir uns am Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kindertagesstätten der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)
 - Immer 2 Fachkräfte begleiten und unterstützen die Kinder während dem Mittagessen. Dies findet statt in unserem Bistro-Bereich im Flur von 12:30 - 13:30 Uhr.
 - Während dem Mittagessen ist keine Bring - und Abholzeit, um eine ungestörte Mahlzeit zu gewährleisten
 - Für uns ist Essen in der Gemeinschaft Genuss, Geselligkeit und Gelegenheit zum Gespräch, aber auch Erkenntnisgewinn und Wissenserwerb.
 - Ganz bewusst gestalten wir die Mahlzeiten für die Kinder und gemeinsam mit ihnen. Wir nutzen die Chance für aktive Beteiligung, zum Austausch, gemeinsames Nachdenken und Lernen. Wir unterstützen die Kinder in ihrem selbständigen und eigenverantwortlichen Handeln und beziehen sie mit ein.
-
- Gemeinsam mit den Kindern haben wir Tischregeln erstellt, um einen Rahmen zu schaffen, der es allen ermöglicht gemeinsam in angenehmer Atmosphäre zu essen. Hierbei ist es uns sehr wichtig eine ruhige, entspannte, angenehme und einladende Essatmosphäre zu schaffen.
 - Einige Mittagspläne werden von den Hauswirtschaftskräften nach bestimmten Mottos geplant und bringen so immer mal wieder neue Anreize für die Kinder, so z.B. Halloween, St. Martin, WM/EM, Ostern, Weihnachten, etc.

- Zu den Geburtstagen dürfen die Kinder sich ihr Geburtstagsessen wünschen, eigenständig zusammenstellen und planen

Ein Highlight im Jahreskreislauf sind unsere Mit-Bring-Buffets an Karneval und zur Weihnachtsfeier. Hier dürfen alle Kinder etwas von zu Hause für das Buffet mitbringen und es kommt ein vielfältiges Angebot zustande. Für alle ein Angebot an leckeren Sachen und die Kinder sind immer wieder von der Vielfalt der Speisen begeistert.

Auch zu den anderen Festtagen oder Projekten im Kita-Jahr starten wir häufig besondere Angebote: Mahlzeiten mit allen mitgebrachten Gaben vom Erntedanktisch, Osterlämmchen an Ostern, Weckmänner zu St. Martin...etc.

Besonderheiten in der Verpflegung:

- Wir ermöglichen Kindern mit Unverträglichkeiten die Teilnahme am Essen.
- Der Umgang mit Süßigkeiten - Wir haben uns auf klare Regeln in Bezug auf den Umgang mit Süßigkeiten geeinigt:
Süßigkeiten dienen nicht als Zwischenmahlzeit und gehören nicht in die Brotdose. Der Verzehr von Süßigkeiten bleibt auf besondere Anlässe beschränkt, z.B. Geburtstagsfeier bzw. sonstige Feste.

Ernährungsbildung:

Die Ernährungsbildung ist Bestandteil unseres pädagogischen Konzepts und wird in vielen Alltagssituationen umgesetzt.

Im Rahmen der Ernährungsbildung bieten wir den Kindern in verschiedenen Projekten die Möglichkeit praktische Erfahrungen zu sammeln.

- Das pädagogische Backen oder Kochen findet jeweils je nach Planung und Thema in den jeweiligen Gruppen statt.
- Hierzu steht uns eine mobile Küche und Kochstelle, sowie kindgerechte Kochutensilien zur Verfügung. Die Kinder agieren mit viel Enthusiasmus und Eifer und lernen so spielerisch das Zubereiten von verschiedenen Speisen.
- Besichtigungen und Exkursionen zu verschiedenen Betrieben der Lebensmittelbranche finden statt, z.B. Bäckerei, Mühle, etc.

- Im Rahmen des Coaching-Projektes „Kita isst besser“ haben wir gemeinsam mit Team, Kindern und Eltern ein Hochbeet gebaut. Hier können die Kinder lebensnah und praktisch selbständig erfahren, wie Lebensmittel wachsen und bis zur Ernte reifen. Die Ernte wird gemeinsam z.B. beim Frühstück verzehrt oder im Rahmen des pädagogischen Kochens verarbeitet.

Kommunikation

- Den Eltern machen wir unser Verpflegungskonzept transparent und sie erhalten schon bei der Anmeldung Informationen über die Einstellung der Kita zur gesunden Ernährung.
- Wir informieren und beraten die Eltern über bestehende Hygieneanforderungen.
- In Zusammenarbeit mit den Eltern gestalten wir alle zwei Monate ein gesundes Frühstück mit reichhaltigem Buffet, das immer jeweils einige Eltern für alle Kinder zubereiten.
- Rückmeldungen der Kinder und der Eltern, sowie der Erzieher/innen, bzgl. des Essensangebotes erfassen wir durch Befragungen oder regelmäßige Reflexion im Team und beziehen diese in die Speiseplanung mit ein.

Qualitätssicherung

- Ein jährlicher Speiseplancheck zeigt auf, ob alle Empfehlungen des DGE eingehalten werden.
- Wir informieren Eltern, Kinder und neue Kolleg/innen über unser Verpflegungskonzept.
- Die Eltern erfahren welche Qualitätsansprüche und Regeln uns wichtig sind. Sie erfahren wichtige Kriterien durch schriftliche Informationen, in Elterngesprächen, auf Elternabenden oder im täglichen Austausch bei Tür - und Angelgesprächen.

Unser Verpflegungskonzept ist in der Gesamt Konzeption unserer Kindertagesstätte verankert und somit für Träger, pädagogisches und hauswirtschaftliches Personal, sowie für Eltern und Interessierte einzusehen.