



Eigenbetrieb von Berlin

KINDERGÄRTEN CITY

Qualitätsanforderungen an die Mittagsverpflegung bei Kindergärten City

Im Rahmen des Betreuungsvertrages erhalten die Kinder in den Kindertagesstätten von Kindergärten City ein Mittagessen und die Tages-Getränke. Wichtige Qualitätsmerkmale für Kindergärten City sind eine vollwertige, physiologisch ausgewogene und kindgerechte Beköstigung. Die Mittagsverpflegung besteht aus schmackhaften und abwechslungsreichen Mahlzeiten – unabhängig vom Verpflegungssystem.

Folgende Qualitätsanforderungen für die Mittagsversorgung gelten unabhängig davon, wie und von wem das Essen für die Kinder zubereitet wird.

- Die Qualitätsanforderungen orientieren sich an den aktuellen Ernährungsempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Diese Ernährungsempfehlungen entsprechen einer ernährungswissenschaftlich ausgewogenen und auf den kindlichen Bedarf abgestimmten Speisenherstellung.
- Das Speise- und Getränkeangebot ist von Menge und Zusammenstellung her auf Kinder der Altersgruppen 2 Monate – 6 Jahre abzustimmen und in jedem Fall aus gesundheitlichen und kulturspezifischen Gründen zu differenzieren
- Die verwendeten Nahrungsmittel für die Herstellung des Essens müssen zu jeder Zeit den gesetzlichen Bestimmungen und Verordnungen entsprechen.
- Eine Verpflegung, die ausschließlich aus veganen Lebensmittel besteht, wird nicht angeboten. Den hierfür erforderlichen Rahmen kann Kindergärten City nicht stellen. Des Weiteren folgt Kindergärten City der Empfehlung der DGE im Bezug zur veganen Ernährung bei Kindern (Position der Deutschen Gesellschaft für Ernährung vom 15.4.2016.)
- Die tatsächlich in der Einrichtung herzustellende Menge der Speisen und Getränke richtet sich nach dem tatsächlichen Bedarf (tatsächlich anwesende Kinder).

Speiseplanung

- Es wird eine ausgewogene und abwechslungsreiche Speisefolge geplant. Wiederholungen der gleichen Speisefolge sind frühestens nach 6 Wochen möglich. Es finden die aktuellen Ernährungsempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder Anwendung.
- Der Speiseplan wird der Kitaleitung zur Absprache vorgelegt.
- Wünsche der Kinder werden nach Möglichkeit berücksichtigt und entsprechend der Qualitätsanforderungen in den Speiseplan integriert.
- Es werden aktuelle Wochen- Speisepläne ausgehängt.
- Auf den Speiseplänen sind die Hauptallergene (LMIV) und die eingesetzten Zusatzstoffe (ZZuV) erkenntlich.
- Die Speisen sind eindeutig bezeichnet. Phantasienamen finden keine Anwendung.
- Bei Fisch, Fleisch- und Fleischerzeugnissen wird die Tierart benannt.
- Bei der Speiseplanung wird auf eine ansprechende Farbzusammenstellung geachtet.
- Saisonale Lebensmittel sind bei der Speiseplanung primär einzusetzen.

- Getreide, Getreideprodukte, Reis und Kartoffeln werden abwechselnd angeboten
- Ein Mittagessen besteht aus zwei oder drei Speisekomponenten, mindestens enthalten sind:
 - Kartoffeln (bevorzugt Salz- oder Pellkartoffeln) oder Reis oder Nudeln (mindestens einmal in der Woche Vollkornprodukte)
 - Gemüse wird täglich angeboten in Form von: gegartem Gemüse oder Salat oder Rohkost als Fingerfood
- Es wird mindestens 2 x wöchentlich ein selbst hergestelltes Dessert (z. B. Quarkspeise/Joghurt mit frischen Zutaten oder TK-Obst) angeboten.
- Zweimal in der Woche wird Obst zum Mittagessen angeboten (Obst im Ganzen, Obstsalat)
- Es werden keine Speisen in der Kita frittiert.
- Einmal wöchentlich wird Seefisch aus nachhaltiger Fischerei angeboten (z.B. MSC – Logo), davon zweimal im Monat fettreicher Seefisch (z.B. Lachs/ Hering/ Makrele)
- Süßspeisen als Hauptgericht (z.B. Grießbrei) werden nicht öfter als alle vier Wochen angeboten.
- Frischmilchprodukte (1,5% Fettanteil) sind ständiger und wesentlicher Bestandteil des Speisenangebotes; der von der DGE empfohlene Milchanteil wird zur Verfügung gestellt.
- Fleisch gibt es einmal wöchentlich als Beilage (z.B. Putenschnitzel/ Rindergulasch) und höchstens einmal in der Woche wird Fleisch als Einlage in Suppen, Saucen, Eintöpfen angeboten.
- Bei dem verwendeten Fleisch oder den Fleischprodukten wird auf qualitativ hochwertige Ware geachtet. Fleisch bzw. Fleischprodukte aus artgerechter Tierhaltung sind zu bevorzugen. Auf Verlangen der Kitaleitung wird auf den Einsatz bestimmter Fleischsorten (z.B. Schweinefleisch) völlig verzichtet.

Lebensmittelauswahl

- Die einzusetzenden Lebensmittelmengen für die Mittagsverpflegung richten sich nach den Orientierungshilfen für Lebensmittelmengen der DGE (nachzulesen in den DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder)
- Bei Gemüse und Obst wird vorzugsweise frische Ware aus regionalem (Region Deutschland) und saisonalem Angebot berücksichtigt. Einzelne Tiefkühlkomponenten der Convenience-Stufen 1 und 2 können eingesetzt werden.
- Weißmehlprodukte werden nur selten verwendet. Es werden Produkte aus Vollkornmehl bevorzugt eingesetzt.
- Petersilie/ Schnittlauch/ Dill werden frisch oder tiefgekühlt angewendet.
- Es werden vorwiegend Kräuter und Gewürze zur Geschmacksgebung eingesetzt. Es kommt bei Notwendigkeit ausschließlich Bio-Brühe zum Einsatz.
- Salz wird ausschließlich jodiert eingesetzt.
- Der Einsatz von Zucker wird weitgehend vermieden.
- Es werden keine vorgegarten Kartoffeln eingesetzt.
- Es werden keine Speisen angeboten, in denen Alkohol/ Alkoholaromen als Zutat eingesetzt wird/werden.
- Nicht verwendet werden: Formfleisch, Innereien, Produkte aus Separatorenfleisch, Fertigsaucen und –suppen, Light-Produkte, Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe sowie synthetische Konservierungsstoffe.
- Panierte Lebensmittel werden maximal 2mal im Monat eingesetzt.
- Bio-Produkte werden aus den Bereichen Gemüse, Kartoffeln, Nudeln, Brühe, Eier und Milch angeboten.

- Mindestens 15% der eingekauften Lebensmittel (*Geldwert*) pro Monat sollen zertifizierte Bio-Produkte sein. Der Nachweis der verwendeten Lebensmittel wird monatlich der Kitaleitung zur Verfügung gestellt.
- Gentechnische veränderte Lebensmittel werden nicht eingesetzt.

Speisenherstellung und Speisenausgabe

- Fette und Öle werden grundsätzlich sparsam eingesetzt. Es werden nur hochwertige und überwiegend pflanzliche Fette verwendet. Rapsöl ist vorwiegend einzusetzen.
- Nährstofferhaltende Garmethoden, wie zum Beispiel Dämpfen, Dünsten finden bei der Zubereitung von Gemüse / Kartoffeln und Seefisch überwiegend Anwendung.
- Die für die einzelnen Lebensmittel typischen Farben werden erhalten.
- Sprossen und tiefgekühlte Beeren werden vor dem Verzehr erhitzt.
- Es werden keine Speisekomponenten in den Kita-Küchen frittiert.
- Jede Kitaküche verfügt über einen Kellenplan zur Mengenbemessung.
- Die Speisen haben eine Ausgabetemperatur von 65°C beim Verlassen der Küche. Das Essen verweilt nicht länger als 30 Minuten in Wärmewagen.
- Bei Kinderfesten in der Kita (z.B. Sommerfest) kann das Mittagessen auf Wunsch der Kita auch als Buffet angeboten werden.

Speisenangebot bei individuellen Anforderungen

- Bei Bedarf wird ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht angeboten.
- Kindern mit Unverträglichkeiten oder Allergien im Bezug zu Lebensmitteln wird die Teilnahme an der Mittagsverpflegung nach individueller Absprache Eltern/ Kitaleitung/ Kochpersonal ermöglicht. Das Küchenpersonal erhält eine konkrete Nennung, der zu vermeidenden Lebensmittel, die von einem Arzt benannt worden sind.
- Aus weltanschaulichen oder religiösen Gründen erforderliche alternative Kost wird bei Bedarf angeboten. Das kochfachliche Personal wird bei Notwendigkeit dazu fortgebildet.
- Lunchpakete werden bei Bedarf zubereitet.
- Bei Veranstaltungen kann das Essen individuell als Buffet ausgerichtet werden.

Ernährung der unter einjährigen Kinder

- Die Ernährung bis zum 7. Lebensmonat wird individuell mit der Kitaleitung abgesprochen.
- Ist vorgesehen, abgepumpte Muttermilch in der Kita zu verabreichen, gelten bindend folgende Abschnitte der Richtlinien der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder (Ausgabe 08/2015): Abgepumpte Muttermilch in der Tageseinrichtung (S.22) _ Annahme der Muttermilch (S.23) _ Aufbewahrung/Auftauen der Muttermilch (S.23) _ Angabe der Muttermilch (S. 23)
- Einführung von Beikost erfolgt ab dem Beginn des 5. – 7. Lebensmonats. Es wird industriell gefertigte Säuglingsnahrung gereicht.
- Übergang zum Kita – Mittagessen erfolgt ab dem 9. Lebensmonat, wenn die Entwicklung des Kindes es erlaubt.
- Es werden die individuellen Unterschiede bei der Entwicklung des einzelnen Kindes berücksichtigt.

Getränke

- Zum Frühstück werden ungesüßte Tees (Kräuter –oder Früchtetee) und Frischmilch (1,5% Fettanteil) gereicht, höchstens einmal pro Woche gibt es Kakao. Die Getränke werden zu den jeweiligen Frühstückszeiten zur Verfügung gestellt.
- Getränke für den Tag sind Wasser (in Ausnahmefällen Mineralwasser), ungesüßte Tees und ungesüßte, mit Wasser verdünnte Säfte (die eingesetzten Säfte bestehen zu 100% aus Fruchtsaft).
- Die Getränke werden ganztägig vor Ort angeboten, einschließlich der Getränke zum Mittagessen.

Verpackungen

- Es werden umweltfreundliche Verpackungsmaterialien bzw. Mehrwegverpackungen eingesetzt. Einzel verpackte Fertigdesserts (z.B. Joghurtbecher) oder Getränke (z.B. Tetrapack) werden nicht angeboten.
- Geöffnete Verpackungen werden mit dem Datum der Öffnung gekennzeichnet, zum Beispiel bei Nudeln oder Reis.

Qualitätssicherung

- Das kochfachliche Personal führt Eigenkontrollen zur Erfüllung der Qualitätsanforderungen an die Mittagsverpflegung von Kindergärten City vierteljährlich durch.
- Der Eigenkontrolle werden die Kriterien der Checkliste Kitaverpflegung des DGE– Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder zu Grunde zu gelegt.
- Die Eigenkontrolle wird dokumentiert.
- Es findet monatlich eine Besprechung zur Qualitätssicherung zwischen Kitaleitung und Küchenpersonal statt.