

Gemeinsam die Welt entdecken

# Konzeption Hauswirtschaft

## Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung</b> .....	<b>3</b>
Grundlagen der Hauswirtschaft .....	4
<b>Verpflegung</b> .....	<b>5</b>
Nachhaltigkeit .....	5
Lebensmittel .....	5
Abfallvermeidung .....	5
Speisereste .....	5
Angebot der Verpflegung .....	5
Frühstück .....	5
Mittagessen .....	6
Qualifikation der Hauswirtschaftskräfte .....	8
Nachmittagssnack / Brotzeit .....	8
Getränke .....	8
Umgang mit Süßigkeiten .....	9
Kulturelle, Ethische und Religiöse Aspekte .....	9
Allergene und Umgang mit Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten .....	9
Ernährung von Säuglingen .....	9
Verpflegung bei Festen und Feierlichkeiten .....	9
Bildungssituation Mahlzeit .....	10
Gestaltung der Esssituation .....	10
Pädagogische Begleitung der Mahlzeiten .....	10
Dialog mit den Eltern .....	11
Qualitätssicherung Verpflegung .....	11
Beschwerdemanagement Verpflegung .....	11
<b>Hygiene</b> .....	<b>12</b>
<b>Hauswirtschaftliche Tätigkeiten</b> .....	<b>12</b>
<b>Reinigung</b> .....	<b>12</b>
Unterhaltsreinigung .....	12
Qualitätssicherung .....	13
Beschwerdemanagement .....	13
<b>Wäschepflege</b> .....	<b>13</b>
<b>Quellen</b> .....	<b>14</b>
<b>Impressum</b> .....	<b>14</b>

## Einführung

Die Gemeinnützige Paritätische Kindertagesbetreuung GmbH ist eine Tochter des Paritätischen in Bayern.

Das vorliegende Hauswirtschaftskonzept fügt sich ein in die allgemein verbindlichen Grundlagen der PariKita Rahmenkonzeption.

In den ersten Lebensjahren stellt neben der Familie auch die Kindertagesstätte ein zentrales Lebensumfeld der Kinder dar. Im Rahmen einer Erziehungspartnerschaft sind Eltern und Kita gemeinsam gefordert, den Kindern einen gesundheitsfördernden Lebensstil zu vermitteln und die Bildung von Alltagskompetenzen zu fördern. Ein wesentlicher Bestandteil einer gesundheitsfördernden Lebensweise ist das regelmäßige Angebot ausgewogener Mahlzeiten sowie das gemeinsame Essen. Eine vollwertige Verpflegung und die Qualität der Ernährung beeinflussen die körperliche und geistige Entwicklung bei Kindern und sind somit elementare Bestandteile der Gesundheitsförderung.

Die Hauswirtschaft in den Kitas ist neben der pädagogischen Arbeit eine tragende Säule, die zum Gelingen eines guten Alltags beiträgt.

Für die Umsetzung der Aufgaben im gesamten Hauswirtschaftlichen Bereich sind die Hauswirtschaftskräfte zuständig und die Hauswirtschaftsleitung ist ihnen und den Leitungen gegenüber weisungsbefugt. Zusätzlich ist sie zur fachlichen Beratung der Hauswirtschaftskräfte und Leitungen und zur Qualitätsverbesserung in der Einrichtung zuständig.



## Grundlagen der Hauswirtschaft

Die Hauswirtschaft teilt sich in 3 Hauptsäulen Verpflegung, Reinigung und Wäschepflege. Hauswirtschaft in der Kita beinhaltet Verpflegung, Sauberkeit und Hygiene und Wäschepflege.

Viele Kinder erleben gemeinsames Tischdecken, Aufräumen, Wäschepflege und andere hauswirtschaftliche Tätigkeiten zu Hause eher selten. Kitas sind daher wichtige Lernorte, um hauswirtschaftliche Alltagskompetenzen zu erwerben.

Kinder im Kleinkind- und Kindergartenalter lassen sich noch leicht für Tätigkeiten im Haushalt begeistern und motivieren – Aufgaben wie Waschmaschine/Trockner befüllen, gewaschene Tücher sortieren und legen, in Schlangenlinie einen Tisch abwischen oder Tisch decken, machen Spaß. Die frühzeitige Einbindung von Kindern in Haushaltsaktivitäten stellt eine Ressource zur Alltagsbewältigung dar. Sie begünstigt nachweislich Faktoren der psychosozialen Gesundheit im späteren Jugend- und jungen Erwachsenenalter.

Die Mithilfe bei hauswirtschaftlichen Tätigkeiten ...

- fördert das Verantwortungsbewusstsein durch Übernahme altersgerechter Aufgaben im familiären Zusammenleben.
- stärkt die Selbstwirksamkeit und das Selbstbewusstsein durch eigenständiges Durchführen von Arbeiten.
- steigert die Selbstdisziplin und das Durchhaltevermögen beim Ausüben unbeliebter Aufgaben.

(Kompetenzzentrum Hauswirtschaft, Kita-Aktionsprogramm – Alles in Ordnung)

## Verpflegung

Die Ernährungsbildung zählt in Kindertageseinrichtungen zu dem allgemeinen Bildungsauftrag, den jede Einrichtung innehat (§ 22 Abs. 3 SGB VIII). Die Ernährungsbildung soll Kinder zu einem selbstbestimmten und eigenverantwortlichen Umgang mit Essen und Trinken befähigen. Dazu gehört es ebenfalls die sensorischen Unterschiede einzelner Lebensmittel zu erkennen und das Gefühl von Hunger und Sättigung wahrzunehmen. Auch auf der sozialen Ebene sollen die Kindern erfahren wie sie sich beim Essen verhalten sollten und welche Tischsitten es gibt. Über das Thema Hygiene und Sicherheit, z.B. bei der Zubereitung von Lebensmitteln, sollen die Kinder im Rahmen der Ernährungsbildung Kenntnisse erlernen. (DGE-Standard / Ernährungsbildung)

## Nachhaltigkeit

### *Lebensmittel*

Wir achten bei der Lebensmittelauswahl auf überwiegend regionale, ökologische und saisonale Lebensmittel.

Bis 2025 streben wir einen Bio- und /oder Regional Anteil von mind. 75% an.

### *Abfallvermeidung*

Wir versuchen beim Einkauf Verpackungsmüll zu vermeiden oder auf kompostierbare Alternativen oder Mehrweg Pfandsysteme zurückzugreifen.

### *Speisereste*

Wir versuchen Lebensmittelreste sowie Speisereste weitestgehend zu vermeiden, in dem wir:

- Die zubereiteten Mahlzeiten nach Erfahrungswerten bemessen und anpassen
- Kindgerechte Speisen anbieten
- Zufriedenheitsabfragen zu Essen durchführen
- Auf die geeignete Portionierung in den Schüsseln für die Tische achten

## Angebot der Verpflegung

Wir bieten in unseren Einrichtungen eine Vollverpflegung an mit Frühstück, Mittagessen und Nachmittagssnack. Unser Speiseplan wird anhand unserer Verpflegungsrichtlinien erstellt, die an den DGE-Qualitätsstandard und an die bayerischen Leitlinien Kitaverpflegung angelehnt sind.

### *Frühstück*

Die Zubereitung des Frühstücks übernimmt das Hauswirtschafts- oder Pädagogische Personal in der Einrichtung. Wir bieten täglich wechselndes, ausgewogenes Frühstück mit z.B. Müsli, verschiedenen Brot- u. Brötchensorten, Wurst, Käse, Vegetarischen Aufstrichen, Joghurt, Quark, Milch etc. an. Das Angebot wird immer mit frischen Obst und/oder Gemüse ergänzt.

Das Frühstück findet je nach Einrichtung gleitend oder zu festen Zeiten statt.

Konzeption Hauswirtschaft | Stand: Januar 2023

Mittagessen

Bei unserem Mittagsangebot orientieren wir uns an:

Empfehlungen der DGE zum Mittagessen in Kitas

Lebensmittelqualitäten und –häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen an fünf Verpflegungstagen nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas (Stand 2022, S. 40-41)

Lebensmittelgruppen	Lebensmittelqualitäten – die optimale Auswahl	Lebensmittelhäufigkeiten über fünf Verpflegungstage Orientierungswerte für Lebensmittelmengen für fünf Verpflegungstage pro Kind	
		Mischkost	Ovo-lacto-vegetarische Kost
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln	Vollkornprodukte	5 x (1 x täglich)	5 x (1 x täglich)
	Kartoffeln	1 bis unter 4 Jahre ca. 400g	1 bis unter 4 Jahre ca. 400 g
	Parboiled Reis oder Naturreis	4 bis unter 7 Jahre ca. 450g <i>davon mind. 1 x Vollkornprodukte max. 1 Kartoffelerzeugnisse</i>	4 bis unter 7 Jahre ca. 450 g <i>davon mind. 1 x Vollkornprodukte max. 1 Kartoffelerzeugnisse</i>
Gemüse und Salat	Gemüse	5 x (1 x täglich)	5 x (1 x täglich)
	Hülsenfrüchte	1 bis unter 4 Jahre ca. 500g	1 bis unter 4 Jahre ca. 500 g
	Salat	4 bis unter 7 Jahre ca. 600 g <i>davon mind. 2 x als Rohkost mind. 1 x Hülsenfrüchte</i>	4 bis unter 7 Jahre ca. 600 g <i>davon mind. 2 x als Rohkost mind. 1 x Hülsenfrüchte</i>
		1 bis unter 4 Jahre ca. 70 g	1 bis unter 4 Jahre ca. 70 g
		4 bis unter 7 Jahre ca. 90 g	4 bis unter 7 Jahre ca. 90 g
Obst	Obst	mind. 2 x	mind. 2 x
	Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaten	1 bis unter 4 Jahre ca. 150 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 170 g <i>davon mind. 1 x als Stückobst</i>	1 bis unter 4 Jahre ca. 150 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 170 g <i>davon mind. 1 x als Stückobst</i>
Milch und Milchprodukte	Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8% Fett absolut	mind. 2 x	mind. 2 x
	Speisequark: max. 5% absolut	1 bis unter 4 Jahre ca. 120 g	1 bis unter 4 Jahre ca. 100 g
	(jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)	4 bis unter 7 Jahre ca. 140 g	4 bis unter 7 Jahre ca. 120 g
	Käse: max. 30% Fett absolut		
Fleisch, Wurst, Fisch und Eier <sup>3</sup>	mageres Muskelfleisch	max. 1 x Fleisch/ Wurstwaren 1 bis unter 4 Jahre ca. 30 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 35 g <i>davon mind. 2 x mageres Muskelfleisch, innerhalb von 20 Verpflegungstagen</i>	Entfällt bei einem ovo-lacto-vegetarischen Angebot
		1 x Fisch 1 bis unter 4 Jahre ca. 30 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 45 g <i>davon mind. 2 x fettreicher Fisch, innerhalb von 20 Verpflegungstagen</i>	
Öle und Fette	Rapsöl	Rapsöl ist Standardfett	Rapsöl ist Standardfett
	Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl	1 bis unter 4 Jahre ca. 20 g	1 bis unter 4 Jahre ca. 20 g
	Margarine aus oben genannten Ölen	4 bis unter 7 Jahre ca. 25 g	4 bis unter 7 Jahre ca. 25 g
Getränke	Wasser	Getränke sind jederzeit verfügbar.	Getränke sind jederzeit verfügbar.
	Früchte-, Kräutertee jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel		

<sup>3</sup> Für Eier gibt es keine Empfehlung zur Verzehrsmenge. In den nährstoffoptimierten Speiseplänen wurde für das Mittagessen mit 40-50 g (Mischkost) bzw. 60-70 g Ei (ovo-lacto-vegetarische Kost) pro Woche gerechnet.

## Und an unseren PariKita Richtlinien:

### 1. Regional und/oder Bio ist die beste Wahl

Bei der Lebensmittelauswahl bevorzugen wir saisonale, regionale und/oder Bio Lebensmittel.

### 2. Lebensmittelvielfalt genießen

Wir nutzen die Lebensmittelvielfalt und essen so abwechslungsreicher. Unser Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen. Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt. Auf Wunsch gibt es eine vegetarische Alternative.

### 3. Gemüse und Obst – nimm „5 am Tag“

Wir bieten [zu jeder Mahlzeit](#) und Zwischenmahlzeit Obst und/oder Gemüse als Rohkost oder schonend gegart an.

### 4. Vollkorn wählen

Bei Getreideprodukten wie Brot, Nudeln, Reis, Mehl und Getreideprodukte ist die Vollkornvariante die bessere Wahl für lange Sättigung und viele Ballaststoffe.

### 5. Hülsenfrüchte sind kleine Energiepakete

Linsen, Kichererbsen, Erbsen und Bohnen liefern Ballaststoffe, Eiweiß und Mineralstoffe. Wir bieten sie [jede Woche](#) als Eintopf, Beilage oder z.B. als Brotaufstrich an  
Krippe: Bohnen und Linsen schrittweise einführen, da sie Blähungen verursachen können

### 6. Süße Hauptspeisen

Süße Hauptspeisen kommen [maximal 1-mal in 4 Wochen](#) mit auf unseren Speiseplan, immer ergänzt mit einer Suppe davor. Nachmittags sind an diesem Tag herzhaftes Lebensmittel zu bevorzugen.

### 7. Mit tierischen Lebensmitteln die Auswahl ergänzen

Täglich stehen Milch (1,5%) oder Milchprodukte wie Joghurt und Käse auf dem Speiseplan, mittags ist es möglich je [1-mal mageres Fleisch und / oder 1-mal Fisch, bevorzugt fettreicher unpanierter Fisch pro Woche](#) einzuplanen.

[Wurstwaren](#) zum Frühstück oder als Zwischenmahlzeit gibt es [maximal 1-mal pro Woche](#). Milch kann als Zwischenmahlzeit geplant werden, nicht als Getränk oder täglich.

### 8. Gesundheitsfördernde Fette nutzen

Fette werden sparsam eingesetzt. [Rapsöl](#) ist das bevorzugte Fett in unseren Einrichtungen. Wir vermeiden versteckte Fette, die oft „unsichtbar“ in verarbeiteten Lebensmitteln wie Wurst, Gebäck, Süßwaren, Fast-Food und Fertigprodukten stecken. [Panierte, frittierte Lebensmittel](#) kommen [höchstens 1-mal pro Woche](#) auf den Speiseplan.

### 9. Zucker und Salz einsparen

Wir vermeiden gesüßte Lebensmittel und bereiten z.B. den Fruchtojoghurt selbst zu. Ketchup gibt es höchstens einmal im Monat. Wir würzen viel mit Kräutern und sparen so Salz ein.

### 10. Am besten Wasser trinken

In unseren Einrichtungen wird den Kindern Wasser und ungesüßte Tees zu trinken angeboten.



### 11. Schonende Zubereitungsarten

Lebensmittel so lange wie nötig und so kurz wie möglich mit wenig Wasser und Fett zubereiten. Außerdem vermeiden wir lange Standzeiten, das Essen soll so schnell wie möglich auf den Teller der Kinder.

### 12. Besonderheiten für den Speiseplan Krippe:

- Nüsse, Mandeln, und andere harte Lebensmittelstücke in Größe einer Erdnuss können zu Erstickung führen
- Hülsenfrüchte wegen der Verträglichkeit langsam in den Speiseplan einplanen
- Panierte, frittierte durch schonend gegarte Speisen ersetzen (z.B. Pommes durch Kartoffelbrei)
- Auf gesüßte Speisen so weit wie möglich verzichten
- Honig und Ahornsirup sind für Kinder unter einem Jahr verboten

### 13. Allergene

Informationen über Zutaten in den Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können sind für die Eltern zugänglich. Allergien der Kinder (Attest Pflicht) werden berücksichtigt.

#### *Qualifikation der Hauswirtschaftskräfte*

Unsere Hauswirtschaftskräfte sind mit großem Engagement dabei, umfassend und liebevoll auf die Bedürfnisse der Kinder einzugehen. Die Stärkung des hauswirtschaftlichen Bereiches ist uns ein ausdrückliches Anliegen. Dazu gehört die fortlaufende Weiterbildung in ernährungsphysiologischen Themen, die intern oder extern genutzt werden können. Eine umfassende Schulung der Hauswirtschaftskräfte zu unseren ParKita Richtlinien, zum „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie den bayerischen Leitlinien Kitaverpflegung bildet die Basis für die Umsetzung der Qualitätsstandards. Weitere Möglichkeiten der Unterstützung bildet der regelmäßige fachliche Austausch auf Hauswirtschaftstreffen. Die Zusammenarbeit zwischen den Bereichen Hauswirtschaft und Pädagogik wird gestärkt durch gemeinsame Fortbildungen in Fragen der Ernährungserziehung, durch die Stärkung der Kommunikation an den verschiedenen Schnittstellen und die gemeinsame Teilnahme an Dienstbesprechungen und Veranstaltungen.

Je nach Einrichtung wird entweder frisch gekocht von hauswirtschaftlichen Fachkräften und Köch\*innen, TK-Komponenten schonend regeneriert und mit frischen Komponenten ergänzt durch hauswirtschaftliche Hilfen oder von einem Caterer / intern beliefert.

#### *Nachmittagssnack / Brotzeit*

Der Snack am Nachmittag soll eine kleine Zwischenmahlzeit sein und die Zubereitung übernimmt das Hauswirtschafts- oder Pädagogische Personal in der Einrichtung. z.B. Smoothie, Gemüse- u. o. Obstplatte, Joghurt mit Früchten, Milchshake, Gemüse Sticks mit Kräuterquark, Knäckebrot, Maiswaffeln, Vegetarische Aufstriche

#### *Getränke*

In unseren Einrichtungen wird den Kindern Wasser, ungesüßte Tees oder natürlich aromatisiertes Wasser (Zitrone, Limette, Mine, Gurke, Beeren usw.) zu trinken angeboten.



#### *Umgang mit Süßigkeiten*

Der Umgang mit Süßigkeiten oder anderen süßen Lebensmitteln, wie Kekse, Muffins oder Süßgetränke ist ein wichtiger Lernprozess für Kinder. Süßigkeiten gibt es in unseren Kitas nur zu besonderen Anlässen, z.B. Feiern, Geburtstagen, etc.

#### *Kulturelle, Ethische und Religiöse Aspekte*

Da in unseren Kitas Kinder aus unterschiedlichen Kulturen miteinander sind, verzichten wir auf Schweinefleisch und eine vegetarische Alternative steht jederzeit zur Verfügung.

Auf Ethische und Religiöse wird Rücksicht genommen.

Eine Vegane Ernährungsform wird bei uns nicht angeboten.

#### *Allergene und Umgang mit Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten*

Informationen über Zutaten in den Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können sind für die Eltern zugänglich.

Allergien und Unverträglichkeiten der Kinder (Attest Pflicht) werden berücksichtigt und die Umsetzung mit den Eltern besprochen.

#### *Ernährung von Säuglingen*

Wir ermöglichen grundsätzlich die Versorgung von Säuglingen mit Muttermilch. Hierzu erhalten die Eltern ein Merkblatt vom Bundesinstitut für Risikobewertung im Rahmen des Aufnahmegespräches.

#### *Verpflegung bei Festen und Feierlichkeiten*

Regelmäßige Feste für alle Kinder, Eltern und Mitarbeiter/-innen in der Kita sollen die Kontakte untereinander stärken und auch Möglichkeiten zum Austausch bieten.

Für mitgebrachte Speisen gelten die Vorgaben aus dem Merkblatt Feste und Feiern.

## Bildungssituation Mahlzeit

Bayerische Leitlinien für Kitaverpflegung ([www.stmelf.bayern.de](http://www.stmelf.bayern.de))

Wir wollen den Bayerischen Bildungs- und Erziehungsplan gerecht werden, Ernährung erlebbar machen und Gesundheitsbildung und Prävention lebensnah realisieren. Wir sehen die Essenssituationen in der Kita als Bildungssituation und nutzen sie für das Lernen in der Gemeinschaft.

### *Gestaltung der Esssituation*

Die Mahlzeiten finden in vertrauter Umgebung der Kinder statt, wir achten auf eine angenehme, ruhige Atmosphäre und führen anregende Gespräche. Neben Tischmanieren und einem wertschätzenden Umgang mit Essen und Lebensmitteln wird zudem das soziale Miteinander gestärkt. Die Kinder dürfen selbst bestimmen, was und wie viel sie essen möchten und lernen so das eigene Hunger/Satt-Gefühl einzuschätzen. Wir achten darauf, dass jedes Kind genügend Zeit zum Essen bekommt.

Durch das Einbeziehen der Kinder in die Vor- und Nachbereitung des Mittagessens übernehmen sie Verantwortung und lernen wichtige Elemente der Eigenschaften der Lebensmittel, der Saisonalität, der Nahrungszubereitung und der Esskultur kennen. Somit werden die Selbstständigkeit, motorische Fertigkeiten gefördert, Sozial- und Alltagskompetenzen gefestigt und gesunde Essgewohnheiten entwickelt.

### *Pädagogische Begleitung der Mahlzeiten*

Kinder im Alter von eins bis sechs Jahren erlernen ihr Essverhalten durch Imitation von Vorbildern. Ernährungswissen ist für sie irrelevant und beeinflusst sie nicht bei der Lebensmittelauswahl. *Entscheidend ist die Vorbildfunktion von Erziehungsberechtigten und pädagogischen Fachkräften.* Außerdem ist die Auswahl an angebotenen gesundheitsfördernden Lebensmitteln von Bedeutung. Diese Lebensmittel sollten den Kindern schmackhaft gemacht und auf spielerische Art und Weise nahegebracht werden. So kann der Spieltrieb des Kindes genutzt und Lebensmittel durch Experimente und Ausprobieren kennengelernt werden.

Die Kinder werden zum Probieren der Speisen angeregt und motiviert um neue Geschmacksrichtungen kennenzulernen, ein MUSS besteht allerdings nicht.

Für die Ernährungsbildung sind sowohl die Einrichtungen als auch das familiäre Umfeld verantwortlich.

- Pädagogische Fachkräfte haben für die Kinder eine Vorbildfunktion inne und können so das Essverhalten der Kinder positiv beeinflussen.
- Der pädagogische Happen, den die Pädagogen mitessen, motiviert die Kinder zum Probieren und gibt ihnen Sicherheit. Persönliche Vorlieben und Abneigungen seitens der Fachkräfte dürfen nicht auf die Kinder übertragen werden
- Sie können den Kindern neue Lebensmittel näherbringen und ihnen Erklärungen zu den jeweiligen Speisen geben.
- Tischmanieren und die Kommunikationsregeln lernen die Kinder in der Tischgemeinschaft.
- Selbst mitgebrachte Speisen verzehren die Pädagogen in ihrer Pause.

### *Dialog mit den Eltern*

Das familiäre Umfeld ist für die Ernährungsbildung von prägender Bedeutung. Da Kinder durch Beobachten lernen, ist das Essverhalten von den Erziehungsberechtigten entscheidend für das Essverhalten des Kindes. Im optimalen Fall arbeiten die Erziehungsberechtigten und die pädagogischen Kräfte der Kita zusammen, um das Ernährungsverhalten des Kindes positiv zu beeinflussen. Wir bieten den Eltern regelmäßig die Gelegenheit, ihre Fragen und Anliegen zur Sprache zu bringen bzw. einen Austausch zu haben:

- Beim Anmeldegespräch informieren wir zum Verpflegungsangebot in der Kita
- Spontane Tür- und Angelgespräche: Wir sind offen für Fragen, die kurzfristig auftreten.
- Regelmäßig verabredete Elterngespräche, um sich über den Entwicklungsstand des Kindes auszutauschen, ggf. neue Ziele zu vereinbaren und Absprachen zu treffen, auch zu den Themen wie das Ess- und Trinkverhalten und die Fähigkeiten des Kindes (z. B. mit Besteck umzugehen, Tischregeln einzuhalten) gehören dazu.
- Auf Wunsch können Elternabende zum Thema Verpflegung stattfinden
- Speiseplan: Im Eingangsbereich bzw. in der Kita App informieren wir wenn möglich mit einem bebilderten Speiseplan über die Verpflegung der aktuellen Woche. So können Kinder, Eltern und pädagogische Fachkräfte jederzeit sehen, was es zu Essen geben wird bzw. gab.

### **Qualitätssicherung Verpflegung**

In unseren Einrichtungen gibt es eine verpflegungsbeauftragte Person. Je nach Verpflegungsart kümmert sie sich um die Speiseplangestaltung, um die Kommunikation mit dem Speiseanbieter und ist Ansprechpartnerin für Fragen, Wünsche, Anregungen und Kritik zur Verpflegung für die Eltern, Kita-Mitarbeiter/-innen und für die Kinder. Die Hauswirtschaftsleitung steht unterstützend und beratend zur Seite.

Um die Qualität unserer Verpflegung zu sichern, führen wir jährlich Speiseplan-Checks anhand der Kriterien des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas durch.

### **Beschwerdemanagement Verpflegung**

Die Zufriedenheit der Kinder, Eltern und Fachkräfte mit der angebotenen Verpflegung liegt uns am Herzen. Daher fragen wir diese regelmäßig ab. Beispielsweise sprechen wir mit den Kindern während der Mahlzeiten darüber, was und wie es ihnen schmeckt, tauschen uns im Team darüber aus und geben das Meinungsbild an die Küchenkräfte/den Caterer weiter. Wir sind offen für Anregungen und Wünsche und versuchen auf sie einzugehen.

In der jährlich stattfindenden Elternbefragung können sie u.a. die Verpflegung bewerten und kommentieren.

## Hygiene

In jeder Einrichtung ist ein angepasster Rahmenhygieneplan vorhanden und wir wenden in allen Einrichtungen ein HACCP Konzept an.

Jede Einrichtung hat mindestens einen Hygienebeauftragten, der/die eine Grundschulung und eine jährliche Nachschulung absolviert.

Er/Sie ist in der Einrichtung zum Thema Hygiene verantwortlich und schult jährlich alle pädagogischen und hauswirtschaftlichen Mitarbeiter in der Einrichtung nach §43 Infektionsschutzgesetz. Die Schulung der Hygienebeauftragten werden jährlich durch die Hauswirtschaftsleitung durchgeführt.

Die Hygiene wird 1x jährlich durch ein Audit kontrolliert und geprüft.

## Hauswirtschaftliche Tätigkeiten

Die regelmäßigen Aufgaben sind auf die jeweilige Einrichtung angepasst und im Reinigungsplan und im HACCP Konzept integriert und müssen nach Vorgabe erledigt werden. Die Kontrolle der Aufgabenlisten liegt bei der Einrichtungsleitung und bei stichpunktartiger Kontrolle durch die Hauswirtschaftsleitung.

## Reinigung

### Nachhaltigkeit

Wir setzen fast ausschließlich hochwirksame Reinigungsmittel ein, die kein Gefahrensymbol tragen und werden bis 2025 auf ökologischere Produkte setzen.

Die Mittel werden laut Herstellerangaben ordnungsmäßig mit Dosierhilfen dosiert um eine Über- oder Unterdosierung zu vermeiden.

In unseren Einrichtungen mit Eigenreinigung verwenden Müllsäcke zwischen 80-100% recycelten Plastik und verwenden Müllsäcke auch nur da wo diese nötig sind. Die Mülltrennung ist uns sehr wichtig, daher wird der Müll bereits in den Einrichtungen fachgerecht nach Papier, Plastik, Restmüll und Biomüll getrennt und auch entsorgt.

### Unterhaltsreinigung

Die tägliche Unterhaltsreinigung wird entweder durch eine Fremdfirma oder eigene Reinigungskräfte anhand eines standardisierten PariKita Leistungsverzeichnis durchgeführt.

In der Unterhaltsreinigung wird auf ein 4 Farbsystem verwendet, welches eine eindeutige Zuordnung der Reinigungsbereiche zu gewährleisten.

Zusätzliche anfallende Reinigungsaufgaben übernehmen die Hauswirtschaftskräfte nach individuell auf das Haus angepassten Aufgabenlisten.

Eigenreinigungskräfte werden durch die Hauswirtschaftsleitung angeleitet und kontrolliert.

Bei einem Krankheitsausbruch z.B. Mund-Hand-Fuß o. Norovirus wird in der Reinigung alle Bodenflächen mit Flächendesinfektionsmittel gereinigt und alle Kontaktflächen desinfiziert um eine Ausbreitung zu vermeiden und vorzubeugen.

### Sonderreinigungen

Jährlich wird eine Grund-, Glas- und Teppichreinigung durchgeführt.

Diese Sonderreinigungen werden von der HWL fachlich abgenommen.

Bei Bedarf werden kleinere Sonderreinigungen zusätzlich von Reinigungs- o. Hauswirtschaftskräften übernommen.

### **Qualitätssicherung**

Regelmäßige Reinigungskontrollen der Unterhaltsreinigung liegen in der Verantwortung der Hauswirtschaftsleitung. Auftretenden Mängel werden umgehend behoben.

1x jährlich wird ein Qualitätsaudit durch die Hauswirtschaftsleitung durchgeführt.

### **Beschwerdemanagement**

Die Zufriedenheit der Kinder, Eltern und Fachkräfte mit der Reinigung und Hygiene liegt uns am Herzen. Wir sind offen für Anregungen und Vorschläge und versuchen auf sie einzugehen. Mängel werden offen angesprochen, Ursachen gesucht und Möglichkeiten der Verbesserung gefunden.

### **Wäschepflege**

Wir verwenden phosphatfreies Vollwaschmittel aus Großbinden, keinerlei Weichspüler, Hygienespüler und Enthärter.

### **Hauswäsche**

Küchenwäsche, Lätzchen, Bettwäsche und Handtücher werden bei mind. 60°C gewaschen.

Kontaminierte Wäsche und Bettwäsche von erkrankten Kindern (Norovirus, Grippaler Infekt, etc.) wird extra bei mind. 60 Grad gewaschen.

### **Reinigungsutensilien**

Die Reinigungsutensilien müssen separat von der täglichen Wäsche auf mind. 90°C gewaschen werden.

### **Sonstige Textilien**

Überzüge, Kuscheltiere, Decken usw. werden laut Rahmenhygieneplan gewaschen.

Bei einem Krankheitsausbruch z.B. Mund-Hand-Fuß oder Läusevorkommen werden alle Textilien laut Rahmenhygieneplan behandelt und bei 60°C gewaschen.

## Quellen

<https://www.stmelf.bayern.de/allesinordnung>

[https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user\\_upload/medien/DGE-QST/DGE\\_Qualitaetsstandard\\_Kita.pdf](https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Kita.pdf)

<https://www.dge.de/gv/dge-qualitaetsstandards/?L=0#:~:text=Die%20DGE%20Qualitaetsstandards%20erl%C3%A4utern%20praxisbezogen,Details%20zur%20Speisenplanung%20und%20Herstellung>

<https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/mittagsverpflegung/171920/index.php>

<https://www.kita-schulverpflegung.nrw/verpflegungskonzept>

[https://www.drk-kiju.de/fileadmin/user\\_upload/kita\\_familie/Rahmenkonzept\\_Hauswirtschaft\\_2019\\_Neu.pdf](https://www.drk-kiju.de/fileadmin/user_upload/kita_familie/Rahmenkonzept_Hauswirtschaft_2019_Neu.pdf)

## Impressum

Hauswirtschaftsleitungen: Sandra Rippel und Sandra Gebhardt

Konzeption erstellt: Januar 2023

V.i.S.d.P.

Gemeinnützige Paritätische Kindertagesbetreuung GmbH Süd

Charles-de-Gaulle-Straße 4

81737 München

Geschäftsführung: Raymond Walke

Gemeinnützige Paritätische Kindertagesbetreuung GmbH Nord

Spitalgasse 3

90403 Nürnberg

Geschäftsführung: Raymond Walke

[www.kitas.paritaet-bayern.de](http://www.kitas.paritaet-bayern.de)