

Kriterien für die Überprüfung beim Audit der DGE

In einem solchen Audit werden vier Prüfbereiche begutachtet, in denen die konkrete Verpflegungsgestaltung mit Lebensmittelauswahl, Zubereitung und hygienischen Anforderungen den Kernbereich darstellt. Eine gute Gestaltung von „Essen und Trinken in der Kita“ muss auch Kriterien für die Esssituation und Essatmosphäre berücksichtigen. Dies deckt ein eigener Prüfbereich ab.

1. Qualitätsbereich „Lebenswelt“

- Überprüfung von Kriterien, die Esssituation und Essatmosphäre abbilden, denn Kinder brauchen eine genussfördernde, freundliche und sinnliche Umgebung und klar von anderen Aktionen abgegrenzte und ausreichend lange Mahl-Zeiten.

- Eine ansprechende räumliche Umgebung, die zur Ruhe kommen lässt (hell, leise, freundlich gedeckte Tische....) und Selbsttätigkeit fördert (selbst portionieren – benötigt z. B. kindgerechtes Vorlegebesteck und die Haltung, dass Kinder dies auch tun dürfen...)

- Pädagogische Betreuung während des Essens/Essbegleitung:

Gemeinsam essen – Vorleben, Essen ist Kommunikation (über Essen, über Lebensmittel, über „Gott und die Welt“) und Beziehungszeit (Essen schafft Gemeinschaft und macht Beziehungen und Befindlichkeiten schnell sichtbar)

- Transparente, nachweisliche Information der Eltern über das Ernährungskonzept (was wird angeboten, was darf mitgebracht werden, welche Regeln gibt es, wie wird die Esssituation mit Kindern in den Gruppen gestaltet ...)

2. Qualitätsbereich „Lebensmittelauswahl für das Mittagessen“

Detaillierte Überprüfung von Lebensmittelqualitäten und Häufigkeiten in der Mittagsverpflegung im Zeitraum von 20 Verpflegungstagen; da geht es in der Summe um ein vorwiegend ovo-lakto-vegetables Angebot mit reichlich pflanzlichen Lebensmitteln und eingeschränktem Fleischangebot aus frischen und nicht bzw. wenig verarbeiteten Zutaten.

das bedeutet im Einzelnen:

- täglich frische Kartoffeln, Getreideprodukte und Vollkornqualität zu verwenden und stärker verarbeitete, oft fettreiche Kartoffelerzeugnisse einzuschränken
- täglich frisches Gemüse und Obst, häufiger auch als Frischkost (nicht erhitzt)
- wöchentliche Verwendung von Hülsenfrüchten
- Verwendung von fettarmen Milchprodukten
- 50 % der in 20 Tagen angebotenen Fleischgerichte aus magerem Muskelfleisch zuzubereiten
- wöchentliches Anbieten von Seefisch (fettarm und fettreich) mit Herkunftsnachweis aus bestandserhaltender Fischerei (Nachhaltigkeit, z. B. über MSC-Siegel)
- tägliches Anbieten von Trink- oder Mineralwasser (oder ungesüßte Kräuter- und Früchtetees)
- Rapsöl als Standard Öl verwenden

3. Qualitätsbereich „Speiseplanung und -herstellung“

Detaillierte Überprüfung von Kriterien rund um das Thema, z. B.:

- Innerhalb von 20 Verpflegungstagen (4 Wochen) darf sich kein Gericht wiederholen (Sicherstellen von Abwechslung und Geschmacksvielfalt); auch Kartoffeln und Getreideprodukte werden abwechslungsreich eingesetzt.
- Saisonales Gemüse und Obst (aus der Region) wird bevorzugt.
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte bis hin zu Kinderwünschen (Partizipation) werden berücksichtigt.
- Kindern mit Unverträglichkeiten/Allergien wird ermöglicht mitzuessen (i.d.R. wird gesondertes Essen für diese Kinder von den Küchenkräften zubereitet!)
- Die Speisen müssen nährstoffschonend und fettarm zubereitet werden, Zucker darf nur sparsam eingesetzt werden.
- Der Speiseplan muss für Eltern klar verständlich beschrieben und gesondert für Kinder nachvollziehbar gestaltet sein.

Die Küchenkräfte der städt. Kitas tragen in besonderer Weise zu diesem Bereich bei, indem sie z. B. „Schauteller“ mit Zutaten der zubereiteten Gerichte bereitstellen, den „Speiseplan sprechen lassen“ (Gericht des Tages ist als Tonaufnahme von Kindern selbsttätig abrufbar) oder neben dem schriftlichen Speiseplan für die Eltern einen bebilderten für die Kinder gestalten.

4. Qualitätsbereich „Hygieneaspekte/rechtlicher Rahmen/QM-System“

Gewissenhafte, genaue Überprüfung der gesetzlichen Vorschriften in diesem Bereich, dazu zählen u.a.:

- Regelmäßige Infektionsschutz- und Hygiene-Belehrungen der Küchenfachkräfte
- Tägliches Einhalten von Reinigungsplänen, Führen von Temperatur- und Desinfektionslisten
- Nachweisliches Dokumentieren von Produktqualitäten
- Akribisches Kennzeichnen von Allergenen und Zusatzstoffen

Resümee:

Täglich in den Kitas gutes Essen auf den Tisch zu bringen, ist eine anspruchsvolle und verantwortungsvolle Aufgabe und erfordert hohes Engagement. Wie gut diese Aufgabe bewältigt wird, zeigen die jährlich auf hohem Niveau erreichten Zertifikate.