

BESCHLUSSVORLAGE V0401/15 öffentlich	Referat	Referat IV
	Amt	Referat für Kultur, Schule und Jugend
	Kostenstelle (UA)	3001
	Amtsleiter/in	Engert, Gabriel
	Telefon	3 05-18 00
	Telefax	3 05-18 03
E-Mail	kulturreferat@ingolstadt.de	
Datum	28.05.2015	

Gremium	Sitzung am	Beschlussqualität	Abstimmungs- ergebnis
Jugendhilfeausschuss	09.07.2015	Kenntnisnahme	
Kultur- und Schulausschuss	15.07.2015	Kenntnisnahme	
Ausschuss für Soziales, Gesundheit, Stiftungen und Familien	15.07.2015	Kenntnisnahme	

Beratungsgegenstand

Verpflegungskonzept für Kindertageseinrichtungen und Schulen
(Referenten: Herr Engert, Herr Dr. Ebner)

Antrag:

Das beiliegende Verpflegungskonzept für die Mittagsverpflegung in Kindertageseinrichtungen und Schulen wird zur Kenntnis genommen.

gez.

Gabriel Engert
Berufsmäßiger Stadtrat

gez.

Dr. Rupert Ebner
Berufsmäßiger Stadtrat

Finanzielle Auswirkungen:

Entstehen Kosten: ja nein

wenn ja,

Einmalige Ausgaben	Mittelverfügbarkeit im laufenden Haushalt	
Jährliche Folgekosten	<input type="checkbox"/> im VWH bei HSt: <input type="checkbox"/> im VMH bei HSt:	Euro:
Objektbezogene Einnahmen (Art und Höhe)	<input type="checkbox"/> Deckungsvorschlag von HSt: von HSt:	Euro:
Zu erwartende Erträge (Art und Höhe)	von HSt:	
	<input type="checkbox"/> Anmeldung zum Haushalt 20	Euro:
<input type="checkbox"/> Die Aufhebung der Haushaltssperre/n in Höhe von Euro für die Haushaltsstelle/n (mit Bezeichnung) ist erforderlich, da die Mittel ansonsten nicht ausreichen.		
<input type="checkbox"/> Die zur Deckung herangezogenen Haushaltsmittel der Haushaltsstelle (mit Bezeichnung) in Höhe von Euro müssen zum Haushalt 20 wieder angemeldet werden.		
<input type="checkbox"/> Die zur Deckung angegebenen Mittel werden für ihren Zweck nicht mehr benötigt.		

Kurzvortrag:

In diesem Jahr wurde die Mittagsverpflegung für die Kindertageseinrichtungen und Schulen im Rahmen eines europaweiten Ausschreibungsverfahrens vergeben.

Diese Ausschreibung haben das Referat für Kultur, Schule und Jugend und das Referat für Gesundheit, Klimaschutz und Umwelt zum Anlass genommen, die Rahmenbedingungen für die Verpflegung der Kinder in einem Verpflegungskonzept unter der Überschrift „Essen und Trinken als Qualitätsmerkmal“ festzuschreiben.

Das Konzept beschreibt praxisnah und knapp die Strukturen und Rahmenbedingungen des Mittagessens in städtischen Kindertageseinrichtungen und der nachschulischen Betreuung. Es schließt den Blick auf die Gesundheitsförderung und die Ernährungspädagogik mit ein. Vorrangiges Ziel des Verpflegungskonzeptes ist die stetige Verbesserung und Sicherung der Ernährungsversorgung aller Kinder sowie die Gewährleistung eines einheitlich hohen Qualitätsstandards in den Einrichtungen der Stadt.

Für die Verwaltung ist es ein Steuerungsinstrument zur ständigen Qualitätskontrolle und zur Einführung einheitlicher Standards. Gleichzeitig dient es den hauswirtschaftlichen und pädagogischen Mitarbeiter/innen als fachliche Orientierung. Eltern können aus der Anwendung des Verpflegungskonzeptes Vertrauen in die Ernährungsversorgung ihrer Kinder schöpfen.



Essen und Trinken als Qualitätsmerkmal

Konzept für die Mittagsverpflegung in Kindertageseinrichtungen und Schulen der Stadt Ingolstadt

*„Das erste bleibt den Kindern ewig“
Maria Montessori*

Präambel

Essen ist Genuss. Essen ist Lust. Essen soll das Wohlbefinden stärken, Spaß machen und die Sinne ansprechen. Vollwertiges Essen soll die Gesundheit erhalten. Gemeinsames Essen fördert das soziale Verhalten, bietet Gelegenheit zu intensiven Gesprächen, ist Sprachförderung und lässt die Kinder gleichzeitig taktile und sinnliche Erfahrungen machen. Essen und Trinken bieten vielfältige Zugänge zu Bildungsprozessen. Denn Ernährungswissen ist Wissen um Natur, Nahrungsmittel, ihre Herkunft, ihr Wachsen und die Bedeutung für die Gesundheit der Menschen. Alle Kinder in städtischen Kindertageseinrichtungen und der nachschulischen Betreuung sollen die Möglichkeit haben eine vollwertige und warme Mittagsmahlzeit zu bekommen.

Das folgende Verpflegungskonzept „Essen und Trinken als Qualitätsmerkmal“ beschreibt praxisnah und knapp die Strukturen und Rahmenbedingungen des Mittagessens in städtischen Kindertageseinrichtungen und der nachschulischen Betreuung und schließt dabei den Blick auf die Gesundheitsförderung und die Ernährungspädagogik mit ein.

Vorrangiges Ziel des Verpflegungskonzeptes ist die stetige Verbesserung und Sicherung der Ernährungsversorgung aller Kinder sowie die Gewährleistung eines einheitlich hohen Qualitätsstandard in den Einrichtungen der Stadt Ingolstadt. Dabei soll der Anteil der Frischkost je Mahlzeit als Qualitätsmerkmal, unabhängig von Essensanbieter und Verpflegungssystem, erhöht werden

Für die Verwaltung ist es vor allem ein Steuerungsinstrument zur ständigen Qualitätskontrolle und zur Einführung einheitlicher Standards in allen Einrichtungen im Bereich der Mittagsverpflegung.

Den hauswirtschaftlichen und pädagogischen Mitarbeiter/innen dient es als fachliche Orientierung. Eltern können aus der Anwendung des Verpflegungskonzeptes Vertrauen in die Ernährungsversorgung ihrer Kinder schöpfen

Das Verpflegungskonzept orientiert sich an den aktuellen Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Daneben gilt es auch, gesundes Essen und Trinken wertzuschätzen und gemeinsames Essen als ein Kulturgut zu verstehen, welches das Wohlbefinden stärkt, soziales Verhalten trainiert, Spaß macht und alle Sinne anspricht.

Gliederung

1. Rahmenbedingungen
 - 1.1 Mittagsverpflegung und Gesundheitserziehung
 - 1.2 Teilnahme am Mittagstisch
 - 1.3 Essenszeiten
 - 1.4 Raum- und Essplatzgestaltung
 - 1.5 Besteck und Geschirr
2. Pädagogische Aspekte
 - 2.1 Gesundheitsförderung und Gesundheitserziehung
 - 2.2 Förderung der Esskultur
 - 2.3 Soziales und Kommunikation
3. Mitwirkung und Mitsprache der Kinder
 - 3.1 Festlegung der Tischregeln
 - 3.2 Beteiligung der Kinder
4. Zusammenarbeit mit Eltern
5. Qualität der Essensversorgung
 - 5.1 Warme Speisen
 - 5.2 Frischkost
 - 5.3 Getränkeangebot
6. Qualität
 - 6.1 Ansprechpartner/in für Verpflegung
 - 6.2 Ausgabepersonal
 - 6.3 Begleitung durch das Gesundheitsamt
 - 6.4 Kontinuierliche Fortschreibung des Verpflegungskonzeptes

1. Rahmenbedingungen

1.1 Mittagsverpflegung und Gesundheitserziehung

Das Thema Gesundheit ist ein Teil der themenbezogenen Bildungs- und Erziehungsbereiche im Bayerischen Bildungs- und Erziehungsplan (BEP), der für Krippen, Kindergärten und Horte als pädagogische Leitlinie gilt.

Dabei beinhaltet Gesundheitserziehung die Heranführung der Kinder, Eigenverantwortung für ihren Körper und ihre Gesundheit zu übernehmen. Eine gesunde, vollwertige Mahlzeit und das Wissen über die Herkunft von Lebensmitteln gehören dazu.

Durch die Möglichkeit gesundes Essen und Trinken mit allen Sinnen alltäglich zu erfahren und zu genießen, sollen Verhaltensweisen und auch Einstellungen, die die eigene Gesundheit stärken, entwickelt und verfestigt werden.

1.2 Teilnahme am Mittagessen

Jedes Kind in der Kindertageseinrichtung bzw. in der nachschulischen Betreuung muss grundsätzlich die Möglichkeit haben am Mittagstisch teilzunehmen.

Im Essbereich findet jedes Kind einen Sitzplatz. Sofern nicht genügend Sitzplätze zur Verfügung stehen, werden versetzte Essenszeiten eingeplant.

Eine ausreichende Anzahl an pädagogischen Mitarbeiterinnen bzw. Mittagsbetreuungskräften begleiten die Mahlzeit.

1.3 Essenszeiten

Für die Mahlzeiten wird ausreichend Zeit eingeplant um für den Gang zum Speiseraum (falls vorhanden), das Hände waschen, warten bis man das Essen erhält, die Suche eines Sitzplatzes, die Einnahme der Mahlzeit, die Pflege sozialer Kontakte, das Abräumen etc. genügend Zeit zu haben.

1.4 Raum- und Essplatzgestaltung

Für die Ausgabe und den Verzehr der Speisen wird, wo möglich, ein gesonderter Raum, oder zumindest ein separater Bereich speziell für das Essen zur Verfügung gestellt. Dieser Raum kann, neben der Nutzung als Brotzeitraum auch für Fördermaßnahmen, wie zum Beispiel Sprachförderung genutzt werden.

Bei der Gestaltung des Speiseraums werden folgende Aspekte beachtet:

- helle Räumlichkeiten und angemessene Beleuchtung
- freundliche und ansprechende Gestaltung
- gut zu reinigende Möbel und Bodenbeläge
- Tische und Stühle entsprechen der Körpergröße der Kinder

1.5 Besteck und Geschirr

Das Ess- und Trinkgeschirr ist aus möglichst bruchsaurem Porzellan oder Glas. Das Besteck ist in Größe und Form für Kinderhände der jeweiligen Altersstufe geeignet. Das Besteck wird passend zum jeweiligen Gericht gereicht.

Wo möglich wird das Essen in Schüsseln serviert.

2. Pädagogische Aspekte

2.1 Gesundheitsförderung und Gesundheitserziehung

Die eigenen Signale für Hunger und Sättigung zu spüren, was und wie viel gegessen wird selbst bestimmen zu können und mit Freude abwechslungsreiche und gesunde Speisen genießen zu können sind wichtige ernährungspädagogische Ziele.

Auf die Fähigkeit der Kinder selbst zu entscheiden, wann sie satt sind, wird vertraut. Kein Kind wird zum Essen gezwungen. Reste auf dem Teller werden akzeptiert. Den Kindern wird die Möglichkeit gegeben kleine Portionen zu probieren und dann eventuell nachzufassen.

Die Pädagoginnen benennen die Gerichte, sprechen über den Geschmack und nehmen die Themen der Kinder auf.

Essen wird grundsätzlich nicht als Belohnung oder Bestrafung eingesetzt oder an eine Bedingung geknüpft.

2.2 Förderung der Esskultur

Wo möglich werden Essensrituale wie zum Beispiel ein Gong, Musik, kurz vor Beginn des Essens ein Tischspruch oder ein Lied eingeführt bzw. fortgeführt und täglich wiederholt. Jedes Kind entscheidet selbst was und wie viel es isst. Religiöse und gesundheitliche Aspekte werden berücksichtigt!

Wo möglich, kann jedes Kind dem Entwicklungsstand entsprechend sein Essen selbst auffüllen und sein Getränk selbst eingießen oder zumindest sagen was und wie viel es von welcher Speise bekommen möchte.

Die Kinder werden ermuntert auch unbekannte Speisen zu probieren. Probierportionen werden angeboten.

2.3 Soziales und Kommunikation

Das gemeinsame Essen bietet die Möglichkeit zur zwanglosen Kommunikation der Kinder untereinander und mit den Betreuungspersonen. Die Pädagoginnen und Mittagsbetreuungskräfte vermitteln die entsprechenden Kulturtechniken im Umgang mit Speisen und Besteck. Außerdem werden Verhaltens- und Kommunikationsregeln während des Mittagessens erklärt und eingeübt.

Den Kindern soll durch eine gute Atmosphäre während des Mittagessens gezeigt werden, dass die gemeinsame Mahlzeit nicht nur körperlich satt macht, sondern auch unser Zusammenleben prägt und sozialen und kulturellen Wert hat.

Die Betreuungsperson ist sich bewusst, dass ihr Verhalten durch die Kinder beobachtet und imitiert wird und sie dadurch großen Einfluss auf die Gewohnheiten der Kinder hat.

3. Mitwirkung und Mitsprache der Kinder

3.1 Festlegung der Tischregeln

Die Kinder erarbeiten zusammen mit der Betreuungsperson die Tischregeln bzw. bekommen diese vermittelt.

3.2 Beteiligung der Kinder

Wo es möglich ist werden die Kinder, unter Beachtung der DGE-Standards, in die Speiseplangestaltung bzw. in die Beschaffung der zusätzlichen Frischkost mit einbezogen (z.B. wöchentliches Wunschessen).

Wenn möglich dürfen die Kinder an der Zubereitung der Frischkost (z.B. Obst schneiden) mithelfen.

Die Kinder beteiligen sich, entsprechend ihres Alters beim Tischdecken, räumen ab und wischen die Tische.

4. Zusammenarbeit mit Eltern

Die Eltern werden von der Einrichtung frühzeitig über das Ernährungskonzept der Einrichtung informiert. Der jeweils gültige Speiseplan ist den Eltern zugänglich.

Insbesondere bei Krippen- und Kindergartenkindern wird mit den Eltern ein Aufnahmegespräch geführt in dem die Essgewohnheiten oder Unverträglichkeiten der Kinder besprochen werden.

Bei Schul- und Hortkindern liegt es in der Verantwortung der Eltern den Betreuungspersonen Hinweise auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder religiöse Essgewohnheiten zu geben.

5. Qualität der Essensversorgung

5.1 Warme Speisen

Die ernährungsphysiologische und sensorische Qualität der Speisen fällt in den Verantwortungsbereich des Essensanbieters.

5.2 Frischkost

Jedem Kind wird täglich Rohkost angeboten. Es wird bevorzugt saisonale Frischware aus der Region eingekauft.

5.3 Getränkeangebot

Als Getränke werden den Kindern Tee, Wasser oder Saftschorlen angeboten. Getränke mit Zuckerzusatz wie Nektar oder Limonaden werden nicht angeboten.

6. Qualität

6.1 Ansprechpartner/in für Verpflegung

In jeder Einrichtung wird eine Ansprechperson (= Verpflegungsbeauftragte/r) benannt. Diese gibt bei Bedarf oder Problemen Rückmeldung an die/den nächsthöheren Vorgesetzten hinsichtlich der vereinbarten Inhalte dieses Verpflegungskonzeptes und berichtet jährlich den zuständigen SachgebietsleiterInnen über die Umsetzung des Konzeptes und eventuellen Korrektur- und Ergänzungsbedarf.

Die/Der Verpflegungsbeauftragte ist hinsichtlich der gesamten Essenssituation Ansprechpartner für alle Beteiligten.

6.2 Ausgabepersonal

Die Aufbereitung der Speisen und der Frischkost fällt in die Zuständigkeit des jeweiligen Personals, das für die Ausgabe des Essens zuständig ist.

Voraussetzung für den Einsatz als Ausgabepersonal sind Schulungen zum Thema Lebensmittelhygiene und eine gültige Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz.

Ist das Ausgabepersonal für das Aufbereiten der Speisen verantwortlich, muss es für Prozessabläufe geschult werden.

6.3 Begleitung durch das Gesundheitsamt

Das Gesundheitsamt betreut und unterstützt die Einrichtungen durch Besuche und ein entsprechendes Schulungsangebot.

Das Gesundheitsamt wird bei Qualitätsproblemen zu Rate gezogen.

6.4 Kontinuierliche Fortschreibung des Pflegekonzeptes

Anlassbezogen aber spätestens nach zwei Jahren wird das Pflegekonzept unter Beteiligung der beteiligten Fachämter und des Gesundheitsamtes überprüft und fortgeschrieben. Das Gesundheitsamt lädt zu diesem Termin ein.