



Deutsche  
Gesellschaft  
für Ernährung e.V.

# Fragenkatalog: Kita Einsatz DGEprüfte Menülinie, vegetarisch

Version: 1

## Verpflegungskonzept der Kita

- Im Verpflegungskonzept sind Angaben zum Frühstücksangebot enthalten.
- Im Verpflegungskonzept sind Angaben zur Zwischenverpflegung enthalten.
- Im Verpflegungskonzept sind Angaben zum Mittagsangebot enthalten.
- Im Verpflegungskonzept sind Angaben zum Getränkeangebot enthalten.
- Im Verpflegungskonzept sind Angaben zum Mitbringen von Speisen enthalten.
- Im Verpflegungskonzept sind Angaben zum Umgang mit Süßigkeiten enthalten.
- Im Verpflegungskonzept sind Angaben zu Verpflegung bei Festen und Feierlichkeiten enthalten.
- Im Verpflegungskonzept sind Angaben zur Nachhaltigkeit enthalten.
- Eltern erhalten das schriftliche Verpflegungskonzept mit der Anmeldung des Kindes.

- Nachhaltigkeit ist im Bildungskonzept oder pädagogischen Konzept verankert.

## Speiseplanung

- Wasser ist ganztägig im Angebot.
- Ausschließlich Trinkwasser aus der Leitung ist ganztägig im Angebot.
- Bei Lebensmittelunverträglichkeiten ist die Teilnahme an den Mahlzeiten möglich.
- Wünsche und Anregungen der Kinder sind in der Speiseplanung berücksichtigt.

## Speiseplan

- Der jeweils aktuelle Speiseplan ist vorab den Eltern zugänglich.
- Der Speiseplan ist kindgerecht gestaltet.
- Der Speiseplan ist den Eltern und Kindern barrierefrei zugänglich.

## Ausgabe

- Die Heißhaltetemperatur erhitzter Speisen beträgt an allen Stellen mindestens 60 °C
- Kalte Speisen werden bei maximal 7 °C gelagert.
- Das pädagogische Personal, das die Esssituation begleitet, ist über das aktuelle Speiseangebot informiert und kann hierzu Auskunft geben.
- Die Kinder haben Einfluss auf die Portionsgröße.

## Entsorgung/ Reinigung

- Es gibt ein Erfassungssystem für Speiserückläufe.
- Das Erfassungssystem für Speiserückläufe dient als Grundlage zur Rückmeldung an den Caterer zur Optimierung der Speiseplanung.
- Es werden umweltverträgliche Reinigungsmittel eingesetzt.
- Es werden Dosierhilfen für Reinigungsmittel verwendet.
- Die Betriebsstätte bestätigt, dass die Grundsätze einer guten Hygienepraxis und des HACCP-Konzeptes konsequent eingehalten werden.
- Für die Mitnahme von Speisen, z. B. auf Ausflüge, werden Mehrwegverpackungen verwendet.

## Rahmenbedingungen

- Die festgelegten Essenszeiten (Mittagessen) werden eingehalten.
- Die Mahlzeiten sind von den übrigen Aktivitäten abgegrenzt.
- Der Speiseraum/-bereich bietet ausreichend Platz und ist mit altersgerechtem Mobiliar ausgestattet.
- Die Speiseräume bieten ein helles und freundliches Ambiente.
- Die Mahlzeiten werden durch pädagogisches Personal betreut.
- Bei begrenzten räumlichen Kapazitäten gewährleistet ein festgelegter Ablaufplan, dass alle Kinder am Essen teilnehmen können.
- Zusatzinformationen über die Hintergründe des DGEprüften Angebotes sind für alle zugänglich.
- Es gibt eine\*n feste\*n Ansprechpartner\*in für die Umsetzung der DGEprüften Verpflegung.
- Eltern und Kinder haben die Möglichkeit, ihre Meinungen/ Beschwerden/ Anregungen zum Thema Essen und Trinken mitzuteilen. Diese

werden ausgewertet, in angemessener Form bearbeitet und entsprechende Maßnahmen eingeleitet.

- Die pädagogischen Mitarbeiter\*innen/mitarbeitende des Verpflegungsbereichs erhalten mindestens alle zwei Jahre eine Fortbildung zu Themen einer gesundheitsfördernden und/ oder nachhaltigen Verpflegung.
- Akteur\*innen der Verpflegung werden mitgestaltend in Themen der Nachhaltigkeit und die Konzeption des Angebotes einbezogen.



Deutsche Gesellschaft  
für Ernährung e.V.

Der Wissenschaft verpflichtet - Ihre Partnerin für Essen und Trinken

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.  
Godesberger Allee 136  
53175 Bonn  
Tel: [+49 228 3776-600](tel:+492283776600)  
Fax: [+49 228 3776-800](tel:+492283776800)  
E-Mail: [webmaster@dge.de](mailto:webmaster@dge.de)

