Deutsche
Gesellschaft
für Ernährung e.V.

Fragenkatalog: Kita Einsatz DGEprüfte Menülinie, Mischkost

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

- Ein ovo-lakto-vegetarisches Gericht ist auf Nachfrage täglich im Angebot.
- 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
Fax: +49 228 3776-800
E-Mail: webmaster@dge.de