

Datum:

Name der Einrichtung:

# CHECKLISTE ZU DEN BAYERISCHEN LEITLINIEN KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG

Die Checkliste soll helfen, den individuellen Umsetzungsgrad der Bayerischen Leitlinien Kita- bzw. Schulverpflegung innerhalb Ihrer Einrichtung zu ermitteln. Sie erkennen einfach und schnell, welche Kriterien Sie bereits erfüllen und wo es noch Optimierungsbedarf gibt, um Ihre Mittagsverpflegung gesundheitsförderlich,

wertgeschätzt, nachhaltig und ökonomisch zu gestalten. Jede Einrichtung ist individuell, daher ist es wichtig, sich eigene Schwerpunkte zu setzen. Nicht alle Kriterien müssen erfüllt werden. Nutzen Sie die Checkliste mit den fünf praktischen Orientierungshilfen, um mit allen Beteiligten in den Dialog und Austausch zu kommen.

ORGANISATION/RAHMENBEDINGUNGEN	erfüllt	nicht erfüllt
Der örtlichen Lebensmittelüberwachung wurde mitgeteilt, dass in der Einrichtung Mittagsverpflegung angeboten wird.		
Ein auf die Einrichtung abgestimmtes Hygienekonzept liegt vor.		
Es existiert ein zur pädagogischen Konzeption passendes schriftliches Verpflegungsleitbild.		
Eine Leistungsbeschreibung, die das Verpflegungsangebot regelt, ist vorhanden und Gegenstand der Vereinbarung zwischen Träger und Speisenanbieter.		
Die Einhaltung der festgelegten Kriterien wird durch Feedbacksysteme und Berichtsdokumentationen überprüft.		
Vertreter der Einrichtung, des Speisenanbieters, der Eltern, der Kinder und Jugendlichen, des Trägers und eventueller Kooperationspartner tauschen sich in turnusmäßigen Besprechungen aus (Essensgremium).		
Ein Verpflegungsbeauftragter, der als Schnittstellenmanager zwischen allen Beteiligten fungiert, ist benannt.		
Alle Verantwortlichen sind aktiv an allen wichtigen Entscheidungen zur Mittagsverpflegung beteiligt.		
Die Zeit, die für das Mittagessen zur Verfügung steht, wird von allen Beteiligten als ausreichend empfunden. (Richtwert für Kita <sup>1</sup> und Schule <sup>2</sup> : 60 Minuten ) <small>Quelle: <sup>1</sup>Staatsinstitut für Frühpädagogik ; <sup>2</sup>Deutsche Gesellschaft für Ernährung</small>		
Idealerweise ist ein separater Speiseraum vorhanden.		
Der Raum zum Essen erfüllt folgende Kriterien		
- hell, freundlich und sauber		
- altersgerecht ausgestattet		
- angenehme Lautstärke		
Bestell- und Rückmeldemodalitäten sind eindeutig geregelt und schriftlich fixiert.		
Die Leitung/Zuständige des Verpflegungsbereichs weist eine einschlägige berufliche Qualifikation auf.		
Es besteht die Möglichkeit der kontinuierlichen Fortbildung und Qualifizierung für alle Mitarbeiter der Verpflegung durch den Träger.		
<b>ERFÜLLTE KRITERIEN „ORGANISATION/RAHMENBEDINGUNGEN“</b>	<b>/16</b>	

Checkliste zu den Bayerischen Leitlinien Kita- und Schulverpflegung

GESUNDHEIT/SPEISENANGEBOT	erfüllt	nicht erfüllt
Der Speiseplanzyklus beträgt mindestens vier Wochen.		
Mit dem Speiseplan-Check Mittagsverpflegung wurde das (ovo-lacto-vegetarische) Speisenangebot für 20 aufeinanderfolgende Verpflegungstage überprüft.		
Es werden von Kriterien erfüllt.		
Auf Nachfrage (Kita) oder zur Auswahl (Schule) steht mindestens ein vegetarisches Gericht zur Verfügung.		
Die Mittagsverpflegung ermöglicht die Berücksichtigung folgender Besonderheiten:		
- Allergien/Unverträglichkeiten		
- kulturspezifische und religiöse Essgewohnheiten		
- altersgerechte Portionsgrößen und Speisenauswahl		
Die Tierart bei Fleisch und Wurstwaren ist eindeutig benannt.		
Die Ausgabe der Speisen ist altersgerecht und ansprechend arrangiert.		
<b>ERFÜLLTE KRITERIEN „GESUNDHEIT/SPEISENANGEBOT“</b>	<b>/8</b>	

WERTSCHÄTZUNG/KOMMUNIKATION	erfüllt	nicht erfüllt
Die Mittagsverpflegung wird durch übergreifende Projekte im Kita- und Schulalltag pädagogisch begleitet.		
Maßnahmen und Aktionen zur Kinder- und Schülerpartizipation werden ergriffen (z. B. Tisch-/Mensadienste).		
Kommunikationskanäle (Homepage, Elternabend) werden genutzt, um über die Mittagsverpflegung innerhalb und außerhalb der Einrichtung zu informieren.		
Es existiert ein altersgerechtes Feedback- und Rückmeldesystem für Anregungen, auch seitens der Eltern.		
Aktionstage und -wochen werden zur Akzeptanzsteigerung angeboten und durchgeführt.		
Die Mittagsverpflegung wird positiv beworben (Aufsteller, Plakate, schwarzes Brett).		
Das pädagogische Personal ist sich seiner Vorbildfunktion bewusst und begleitet die Mittagsmahlzeit.		
<b>ERFÜLLTE KRITERIEN „WERTSCHÄTZUNG/KOMMUNIKATION“</b>	<b>/7</b>	

Checkliste zu den Bayerischen Leitlinien Kita- und Schulverpflegung

NACHHALTIGKEIT/LEBENSMITTELQUALITÄT	erfüllt	nicht erfüllt
Die Mittagsverpflegung berücksichtigt folgende Kriterien der Lebensmittelqualität:		
- Saisonales Angebot		
- Fisch und Fischprodukte aus bestandserhaltender Fischerei und Produktion Die Nachweise aus bestandserhaltender Fischerei und Produktion werden eingefordert und dokumentiert.		
- Beachtung des Tierwohls Die Nachweise zur Beachtung des Tierwohls werden eingefordert und dokumentiert.		
- Einsatz regionaler Lebensmittel: Der Anteil regionaler Lebensmittel am Gesamteinkaufsvolumen liegt bei        %. Die Nachweise zur Herkunft regionaler Lebensmittel werden eingefordert und dokumentiert.		
- Einsatz ökologisch erzeugter Lebensmittel: Der Anteil ökologischer Lebensmittel am Gesamteinkaufsvolumen liegt bei        %. Die Nachweise zur ökologischen Qualität der Lebensmittel werden eingefordert und dokumentiert.		
Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelresten werden ergriffen.		
<b>ERFÜLLTE KRITERIEN „NACHHALTIGKEIT/LEBENSMITTELQUALITÄT“</b>	<b>/6</b>	

ÖKONOMIE/KOSTENTRANSparenZ	erfüllt	nicht erfüllt
Die Verpflegungskosten werden vollständig erfasst und eine regelmäßige Kostenkontrolle findet statt.		
Ressourcen, erwartete Essensteilnehmer, Zahlungsbereitschaft werden bei der Preiskalkulation berücksichtigt.		
Die Qualitätsanforderungen werden offen kommuniziert.		
Die Preiskalkulation ist transparent und allen Beteiligten bekannt.		
<b>ERFÜLLTE KRITERIEN „ÖKONOMIE/KOSTENTRANSparenZ“</b>	<b>/4</b>	