

Datum Name der Einrichtung

Checkliste zu den Bayerischen Leitlinien Kitaverpflegung



Die Checkliste hilft Ihnen, den individuellen Umsetzungsgrad der Bayerischen Leitlinien Kitaverpflegung 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, wertschätzend, nachhaltig und wirtschaftlich zu gestalten. Jede Kita ist individuell, daher ist es wichtig, sich eigene Schwerpunkte zu setzen. Nicht alle Kriterien müssen erfüllt werden. Nutzen Sie die Checkliste, um mit allen Beteiligten in den Austausch zu kommen.

RAHMEN GESTALTEN	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt
Ein Verpflegungsbeauftragter, der als Schnittstellenmanager zwischen allen Beteiligten fungiert, ist benannt.			
Vertreter der Einrichtung, des Speisenanbieters, der Eltern und des Trägers tauschen sich regelmäßig aus (Essensgremium) und sind an allen wichtigen Entscheidungen zur Mittagsverpflegung beteiligt.			
Es gibt ein Verpflegungsleitbild sowie ein Verpflegungskonzept, die zur pädagogischen Konzeption passen.			
Eine Leistungsbeschreibung (Vertrag), die das Verpflegungsangebot regelt, ist vorhanden und bekannt.			
Maßnahmen und Aktionen zur Kinderpartizipation werden ergriffen (z. B. Tischdienste).			
Es ist ein separater Speiseraum vorhanden.			
Der Raum zum Essen entspricht den Empfehlungen der Bayerischen Leitlinien Kitaverpflegung (z. B. hell, ausreichend Platz und altersgerecht ausgestattet).			
Die Zeit, die für das Mittagessen zur Verfügung steht, wird von allen Beteiligten als ausreichend empfunden. (Richtwert für Kita: 60 Minuten) <small>Quelle: Staatsinstitut für Frühpädagogik</small>			
Die Zeiten für die Zwischen- und Mittagsverpflegung sind aufeinander abgestimmt und an den Kitaalltag angepasst.			
Das pädagogische Personal ist sich seiner Vorbildfunktion bewusst und begleitet die Mittagsmahlzeit.			

RAHMEN GESTALTEN	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt
Mit übergreifenden Projekten im Kitaalltag werden den Kindern Ernährungskompetenzen vermittelt.			
Die zuständige Person für Planung und Zubereitung der Mahlzeiten weist eine einschlägige berufliche Qualifikation auf.			
Es besteht die Möglichkeit der kontinuierlichen Fortbildung und Qualifizierung für alle Mitarbeiter der Verpflegung durch den Träger bzw. Arbeitgeber.			
Ein auf die Einrichtung abgestimmtes Hygienekonzept (in der Regel in Absprache mit der Lebensmittelüberwachungsbehörde) liegt vor.			
ERFÜLLTE KRITERIEN „RAHMEN GESTALTEN“ ¹	/14		
Ziele/Wünsche/Anmerkungen			

¹ Für erfüllte Kriterien tragen Sie bei „erfüllt“ bitte eine 1 ein, für teilweise erfüllte Kriterien bei „teilweise erfüllt“ eine 0,5 und für „nicht erfüllt“ eine 0. Anschließend bilden Sie die entsprechende Summe für jede Kategorie.

AUSGEWOGEN VERPFLEGEN	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt
Der Speiseplanzyklus der Mittagsverpflegung beträgt mindestens vier Wochen.			
Mit dem Speiseplan-Check Mittagsverpflegung wird das Speisenangebot für 20 aufeinanderfolgende Verpflegungstage regelmäßig überprüft und ggf. optimiert. Speiseplan-Check Mischkost Speiseplan-Check vegetarische Kost			
Bei Überprüfung des Angebots mit dem Speiseplan-Check werden mind. 65 % der Kriterien erfüllt.			
Auf Nachfrage steht bei der Mittagsverpflegung mindestens ein vegetarisches Gericht zur Verfügung.			
Die Verpflegung berücksichtigt Unverträglichkeiten und religiöse Essgewohnheiten der Kinder.			
Die Verpflegung berücksichtigt altersgerechte Portionsgrößen.			
Die Tierart bei Fleisch und Wurstwaren sowie die Fischart sind auf dem Speiseplan eindeutig benannt.			
Es werden regelmäßig regionaltypische Speisen angeboten.			
Auf eine schonende Zubereitung wird geachtet.			
Es werden bevorzugt frische Zutaten und Grundprodukte verwendet.			
Die Speisen sind altersgerecht und ansprechend angerichtet.			
ERFÜLLTE KRITERIEN „AUSGEWOGEN VERPFLEGEN“	/11		
Ziele/Wünsche/Anmerkungen			

VERANTWORTUNGSVOLL EINKAUFEN	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt
In der Küche werden regionale Lebensmittel aus Bayern eingesetzt.			
In der Küche werden Lebensmittel mit dem Siegel „Geprüfte Qualität – Bayern (GQ-B)“ eingesetzt.  www.gq-bayern.de			
In der Küche werden biologisch erzeugte Lebensmittel eingesetzt.			
In der Küche werden biologisch erzeugte Lebensmittel aus Bayern eingesetzt.			
In der Küche werden biologisch erzeugte Lebensmittel aus Bayern mit dem Bayerischen Bio-Siegel (BBS) eingesetzt.  www.biosiegel.bayern			
Die Kita hat für ihre Verpflegung die Anteile an regionalen Lebensmitteln, Bio-Lebensmitteln und Bio-Lebensmitteln aus Bayern festgelegt.			
Nachweise zur Herkunft und Qualität der Lebensmittel liegen vor.			
Saisonale Lebensmittel aus der Region werden eingekauft.			
Fisch und Fischprodukte aus bestandserhaltender Fischerei und Produktion (MSC, ASC) werden eingesetzt.			
Es wird auf die Verwendung fair gehandelter Produkte geachtet.			
Die Anteile am Gesamteinkaufsvolumen der Lebensmittel mit den oben genannten Herkunfts- und Qualitätskriterien werden regelmäßig durch eine Einkaufsanalyse oder über das Warenwirtschaftssystem ermittelt.			
Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelresten werden ergriffen.			
Verpackungsmüll wird vermieden, wo es möglich ist (z. B. durch Einkauf von Lebensmitteln in Mehrwegverpackungen, Großgebinden).			
ERFÜLLTE KRITERIEN „VERANTWORTUNGSVOLL EINKAUFEN“	/13		
Ziele/Wünsche/Anmerkungen			

KOSTEN AUFZEIGEN	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt
Alle anfallenden Kosten sind bekannt. Die Verpflegungskosten werden vollständig erfasst.			
Eine fortwährende Kostenkontrolle findet statt.			
Bestell- und Bezahlmodalitäten sind eindeutig geregelt und schriftlich fixiert.			
Die Preiskalkulation ist transparent und allen Beteiligten bekannt.			
Durch gute Mischkalkulation, Optimierung von Arbeitsabläufen und der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung wird das Budget für qualitativ hochwertige Produkte bestmöglich eingesetzt.			
Die Auswirkungen der Herkunfts- und Qualitätsanforderungen auf die Preisgestaltung werden offen kommuniziert und sind für die Eltern nachvollziehbar.			
ERFÜLLTE KRITERIEN „KOSTEN AUFZEIGEN“	/6		
Ziele/Wünsche/Anmerkungen			

ERFOLGREICH KOMMUNIZIEREN	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt
Unterschiedliche Kommunikationskanäle (Homepage, Elternabend, Apps usw.) werden genutzt, um innerhalb und außerhalb der Einrichtung über die Mittagsverpflegung zu informieren.			
Die Verpflegung wird positiv beworben (Aufsteller, Plakate, schwarzes Brett, Aktionstage).			
Der Speiseplan ist attraktiv, übersichtlich und zielgruppengerecht gestaltet (z. B. mit Bildern).			
Das Verpflegungskonzept wird regelmäßig allen an der Verpflegung Beteiligten vorgestellt.			
Es existiert ein altersgerechtes Feedback- und Rückmeldesystem für Anregungen, Lob und Kritik, auch seitens der Eltern.			
Die Kita reagiert zeitnah und in geeigneter Form auf die Rückmeldungen der Kinder und Eltern.			
Es besteht ein guter Kontakt zu den Lieferanten und Erzeugern bzw. zum Speisenanbieter.			
Lieferanten und Erzeuger bzw. der Speisenanbieter haben die Möglichkeit, sich den Kindern und den Eltern regelmäßig vorzustellen.			
ERFÜLLTE KRITERIEN „ERFOLGREICH KOMMUNIZIEREN“	/8		
Ziele/Wünsche/Anmerkungen			

GESAMTÜBERBLICK	
Rahmen gestalten	/14
Ausgewogen verpflegen	/11
Verantwortungsvoll einkaufen	/13
Kosten aufzeigen	/6
Erfolgreich kommunizieren	/8
Gesamt	/51

Anhand der Checkliste haben Sie ermittelt, inwieweit Ihr Verpflegungsangebot den Bayerischen Leitlinien Kitaverpflegung entspricht und welche Kriterien Sie bereits erfüllen. Setzen Sie sich mit den noch offenen Punkten auseinander und legen Sie Ziele fest, die Sie in der nächsten Zeit angehen wollen.

Die Ansprechpartner der Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF) in Abensberg-Landshut, Augsburg, Bayreuth-Münchberg, Ebersberg-Erding, Fürstfeldbruck, Fürth-Uffenheim, Kitzingen-Würzburg und Regensburg-Schwandorf unterstützen und beraten Sie bei allen Fragen rund um eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Verpflegung in Kitas und Schulen.

Informationen unter: https://www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/gem_verpflegung/index.html

<https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/>

<https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/vernetzungsstellen/index.php>