

**Qualität der Mittagsverpflegung in der städtischen Kindertageseinrichtung
Siegstraße
seit dem 1. Oktober 2015**

Stellungnahme:

Die Kindertageseinrichtung Siegstraße hat mit der Qualität der Mittagsverpflegung positive Erfahrungen gemacht.

1. Die Lebensmittel sind optisch in einem ansprechenden Zustand.
2. Die Gerichte werden in einer gut essbaren Form geliefert (z.B. Größe der Salatblätter, zartes Fleisch usw.)
3. Die Gerichte sind kindgerecht gewürzt (wenig Salz..), riechen angenehm und schmecken . Die Kollegen, die mit den Kindern essen, berichten, dass die Kinder generell mehr essen und probieren. Insbesondere Salate und Gemüse sind schmackhaft zubereitet.
4. Das Angebot ermöglicht einen vielseitigen Speiseplan. Es stehen täglich mehrere Gerichte zur Auswahl.
5. Es wird neben Salaten und Gemüsen zweimal Obst und Rohkost geliefert.
6. Einmal die Woche wird ein süßes Dessert angeboten z. B. Eis, Quarkspeise, Pudding. Anmerkungen der Kinder: Wir möchten mehr süße Nachtische.
7. Eine Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen ist für alle einsehbar und wird im Vorfeld gemeinsam mit dem Speiseplanung der jeweiligen KW mit gesendet. Soßen, Puddings usw. sind ohne Zusatzstoffe/Geschmacksverstärker geliefert worden.
Allergene sind gut erkennbar und können bei der Speiseplanerstellung im Vorfeld berücksichtigt werden.
8. Bei Fragen/Anregungen/individuellen Veränderungswünschen bestehen Kontaktmöglichkeiten.
Wünsche im Rahmen der Möglichkeiten werden berücksichtigt.

Die Planung des Wochenspeiseplans hat im ersten Liefermonat die Einrichtungsleitung gemeinsam mit Kollegen übernommen. Frau Elke Terschanski hat im Oktober 2014 an einer Fortbildung der Verbraucherzentrale zum Thema Speiseplangestaltung in der Kita teilgenommen.

In der ersten Zeit wollten wir einen Überblick über die Gerichte und die unterschiedlichen Komponenten erhalten. Im Rahmen der Partizipation wurden dann die Kinder an der Auswahl beteiligt. Gemeinsam mit den Erziehern in der Gruppe wurde die Menüauswahl getroffen. Ein Wochenspeiseplan hängt immer an der Küchentür aus. Die Wochenspeisepläne werden ein Jahr im PC gespeichert.

Die Liste mit den Allergenen und Zusatzstoffen liegt in der Elternecke zur Ansicht aus. Ein entsprechender Hinweis ist auf dem Speiseplan zu lesen. Zusätzlich befindet sich ein Ausdruck im Büro und bei Bedarf in den Gruppen (z.B. bei Allergikern). Die hauswirtschaftliche Kraft führt eine Wareneingangskontrolle durch.

Die Temperatur wird gemessen. Sollte die Wareneingangstemperatur die gesetzlichen Vorgaben unterschreiten/überschreiten, wird das Gericht erhitzt/bzw. gekühlt. Diese Maßnahmen werden protokolliert und ggf. dem Lieferanten umgehend mitgeteilt. Die Unterlagen werden aufgehoben und regelmäßig durch das Gesundheitsamt überprüft.

gez. Elke Terschanski
Kitaleitung