

**Qualität der Mittagsverpflegung in den städtischen Kindertageseinrichtungen
Waldstraße und Freie Buschstraße
seit dem 15. August 2015**

Die oben genannten Kindertageseinrichtungen haben mit der Qualität der Mittagsverpflegung sehr gute Erfahrungen gemacht.

1. Der gesamte Speiseplan ist abwechslungsreich und ausgewogen.
2. Gemeinsam mit dem Speiseplan wird eine Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen gesendet. Diese ist für alle verständlich.
3. Die einzelnen Komponenten der Gerichte sind nicht verkocht und dadurch optisch in einem ansprechenden Zustand.
4. Die einzelnen Gerichte werden in einer kindgerechten Form geliefert (z.B. kleine Salatblätter, kleinere Fischfilets, zartes Fleisch usw.)
5. Die Gerichte sind für Kinder entsprechend gewürzt (weniger Salz) und riechen angenehm.
6. Durch einen vielseitigen Speiseplan stehen täglich mehrere Gerichte zur Auswahl.
7. Als Nachtisch wird einmal in der Woche ein süßes Dessert (z.B. Pudding, Eis) geliefert und je zweimal pro Woche Obst und Rohkost.
8. Zu allen Gerichten (außer Suppen) wird ein Salat und/oder Gemüse angeboten.
9. Bei Fragen, Anregungen und/oder individuellen Veränderungswünschen bestehen problemlos Kontaktmöglichkeiten.
10. Wünsche von Seiten der Kitas werden vom Caterer im Rahmen seiner Möglichkeiten berücksichtigt.
11. Die Lieferung des Essens erfolgt stets pünktlich.
12. Die Mindesttemperatur der warmen Speisen wird bei der Lieferung nicht unterschritten.
13. Der Caterer legt Wert auf eine gute, offene und vertrauensvolle Zusammenarbeit.

Die Planung des Wochenspeiseplans übernimmt je ein Mitarbeiter pro Kita. Im Team der Kita Waldstraße gibt es darüber hinaus hierfür noch eine Stellvertretung. Alle drei betreffenden MitarbeiterInnen haben im Jahr 2015 Fortbildungen entweder zum Thema „Speiseplangestaltung“ (Verbraucherzentrale Siegburg) oder zum Thema „Allergene“ (Verbraucherzentrale Siegburg) absolviert.

Ein Wochenspeiseplan hängt immer sowohl an der Pinnwand in der Küche aus (für die MitarbeiterInnen und die Küchenkraft) als auch an der Pinnwand im Eingangsbereich der Kita zur Einsicht für die Eltern. Die Liste mit den Allergenen und Zusatzstoffen hängt für die Eltern dort ebenfalls zur Ansicht aus.

Die Wochenspeisepläne werden ein Jahr in einem Aktenordner aufbewahrt.

In der Kita Waldstraße führt die hauswirtschaftliche Kraft eine Wareneingangskontrolle durch. Sie misst und dokumentiert die Temperatur der Speisen. Sollte die Wareneingangstemperatur die gesetzlichen Vorgaben unter- bzw. überschreiten, wird das Gericht erhitzt/bzw. gekühlt. Dem Lieferanten wird umgehend eine Mitteilung darüber gemacht. Die Unterlagen werden aufgehoben und regelmäßig durch das Gesundheitsamt überprüft.

In der Kita Freie Buschstraße übernimmt eine dortige Mitarbeiterin diese Aufgaben. Auch dort hängt sowohl der Speiseplan als auch die Übersicht der Allergene und Zusatzstoffen den Eltern zur Ansicht im Eingangsbereich aus.

Sowohl die hauswirtschaftliche Kraft als auch eine Mitarbeiterin der Kita Waldstraße haben 2015 eine Fortbildung zum Thema „Lebensmittelhygiene in Kindertagestätten“ absolviert.

gez. Ilona Hocke
Stv. Kitaleitung