

CHECKLISTE

für Einrichtungen

Diese Checkliste > ermöglicht Einrichtungen, ihre Mittagsverpflegung und die Abläufe rund um diese zu bewerten.

Angewandtes Verpflegungssystem

- Frisch- und Mischküche** (Cook & Serve): Zubereitung der Speisen in der Einrichtung
- Kühlkost** (Cook & Chill): Anlieferung gekühlter Speisen, die in der Einrichtung regeneriert* werden (eventuell ergänzt durch in der Einrichtung frisch zubereitete Speisen wie Salate oder Desserts).
- Tiefkühlkost** (Cook & Freeze): Anlieferung tiefgekühlter Speisen, die in der Einrichtung regeneriert* werden (eventuell ergänzt durch in der Einrichtung frisch zubereitete Speisen wie Salate oder Desserts).
- Angelieferte **Warmverpflegung** (Cook & Hold): Anlieferung warm gehaltener Speisen (eventuell ergänzt durch in der Einrichtung frisch zubereitete Speisen wie Salate oder Desserts).

1 Personelle Rahmenbedingungen

	erfüllt	nicht erfüllt
1.1 In der Einrichtung gibt es eine für Anregungen und Fragen zum Mittagessen zuständige Person.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<hr/>		
1.2 In der Einrichtung gibt es qualifiziertes Personal (z.B. geschulte Betreuerin, ausgebildete Küchenhilfe) für		
<input type="checkbox"/> die Bestellung (Auswahl der Menüs) bzw. Speiseplangestaltung (bei Zubereitung der Speisen in der Einrichtung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> die Zubereitung/das Regenerieren*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> die Speisenausgabe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



erfüllt nicht erfüllt

1.3 Es ist festgelegt, wie im Falle eines Krankenstands oder Urlaubs des für die Mittagsverpflegung zuständigen Personals ein reibungsloser Ablauf des Mittagessens gewährleistet bleibt.

1.4 Das Personal, das in der Einrichtung für das Mittagessen verantwortlich ist, wird regelmäßig geschult (z.B. zur Hygiene, zum Regenerieren).

2 Räumliche Rahmenbedingungen und Ausstattung

erfüllt nicht erfüllt

2.1 Die Einrichtung ist bedarfsgerecht ausgestattet.

Räumlich (Lagerräume, Arbeitsflächen, Speiseraum)

Technisch (geeigneter Dunstabzug, ausreichende elektrische Anschlussleistung)

Gerätetechnisch (Heißluftdämpfer, Spülmaschine, Kühlgeräte)

2.2 Die Küche ist dem gewählten Verpflegungssystem entsprechend bedarfsgerecht ausgestattet, z.B. Töpfe, Pfannen, Schneidbretter und -messer, Kochlöffel, Schneebesen, (Stab-)Mixer, Schneidemaschine.

2.3 Es gibt entsprechend der Anzahl der Esser ausreichend Besteck, Geschirr, Anrichteschüsseln, Servierwagen etc.

2.4 Für die Reinigung von Koch- und Essbesteck, Geschirr, Töpfen etc. sind eine Spülmaschine sowie ein Handwaschbecken vorhanden.

2.5 Den Kindern/Jugendlichen und dem Personal der Einrichtung steht für das Mittagessen ein geeigneter Speiseraum zur Verfügung.



3 Hygieneanforderungen

erfüllt nicht erfüllt

- 3.1** In der Einrichtung ist eine Hygienebeauftragte ernannt, die für die Einhaltung der Hygienevorschriften bei Personal und Lebensmitteln verantwortlich ist.
-
- 3.2** Die Hygienebeauftragte überwacht die Protokollierung von wichtigen Hygienemaßnahmen (z.B. Temperaturkontrolle der angelieferten Speisen, Schädlingsüberwachungskontrolle, Kühlschranktemperatur).
-
- 3.3** In der Einrichtung liegt ein Hygienekonzept (HACCP) auf.

4 Ablauf und Atmosphäre beim Mittagessen

erfüllt nicht erfüllt

- 4.1** Das zuständige Personal kostet die Speisen vor der Ausgabe, um die Essensqualität zu überprüfen.
-
- 4.2** Die Speisen sind hinsichtlich Geschmack, Geruch und Optik für die Esser und das Personal in der Regel ansprechend.
-
- 4.3** Die Speisenausgabe (z.B. Anrichten in Schüsseln oder Vorportionierung auf Tellern) ist den räumlichen Bedingungen und Möglichkeiten der Einrichtung angepasst.
-
- 4.4** Im Rahmen des Mittagessens werden geeignete Getränke (z.B. Wasser, stark verdünnte Säfte) angeboten.
-
- 4.5** Die Esstische sind ansprechend gedeckt (z.B. Tischsets, Servietten).
-
- 4.6** Für das Mittagessen ist im Tagesablauf ausreichend Zeit eingeplant.
-
- 4.7** Tischregeln und Rituale beim Mittagessen tragen zur Esskultur bei.
-
- 4.8** Das Personal ist sich seiner Vorbildwirkung bewusst. Es sitzt beim Mittagessen am Tisch und isst die gleichen Speisen wie die Kinder/Jugendlichen.



erfüllt nicht erfüllt

4.9 Die Akustik im Speiseraum ist angenehm und ermöglicht eine erholsame Mittagspause.

4.10 Der Speiseraum ist ansprechend gestaltet (z.B. hell, altersgerecht ausgestattet, einladend gestaltet).

5 Kommunikation

erfüllt nicht erfüllt

5.1 Die Einrichtung kommuniziert den Speiseplan an die Esserinnen (z.B. Aushang in der Einrichtung).

5.2 Die Eltern werden über das Mittagessen und eventuelle Veränderungen informiert (z.B. Speiseplan, Wechsel des Verpflegers, Einführung neuer Speisen).

5.3 Die Esser, deren Eltern und das Personal haben die Möglichkeit, Lob und Kritik an den Verpflegungsanbieter rückzumelden.

5.4 Wünsche und Anliegen der Einrichtung in Bezug auf das Mittagessen werden an den Erhalter kommuniziert. Der Erhalter kümmert sich um diese Anliegen.

5.5 Die Einrichtung tauscht sich zum Thema Mittagessen mit anderen Kinderkrippen, Kindergärten, Schulen und/oder Horten aus.

** Regenerieren bedeutet das abschließende Endgaren der Speisen vor der Ausgabe (Kleiner/Reiche, 2016). Darunter versteht man das Aufwärmen der angelieferten, gekühlten Speisen. Dafür werden die Speisen verkostet, umgerührt und bei Bedarf nachgewürzt. Im Anschluss daran werden die Speisen angerichtet (z.B. Buffet, Portionierung am Teller), garniert und ausgegeben.*

Wir verwenden in der Checkliste sowohl weibliche als auch männliche Formen und meinen jeweils beide Geschlechter. Dies dient der leichteren Lesbarkeit ohne sprachliche Diskriminierung.

