

Kinder helfen in der Küche – Checkliste

- **Die folgenden Hygieneregeln sind den Kindern vor dem Helfen in der Kindertagesstättenküche beizubringen:**
 - ✓ Rutschfeste Schuhe mit fester Sohle tragen
 - ✓ Vorbinder (z. B. Schürze) tragen
 - ✓ Lange Haare zusammenbinden und eventuell Haube aufsetzen
 - ✓ Hände vor jedem Umgang mit Lebensmitteln gründlich waschen und mit Einwegpapierhandtüchern gut abtrocknen
 - ✓ Nach jedem Toilettenbesuch und jedem Naseputzen die Hände erneut waschen
 - ✓ Nicht auf Lebensmittel niesen oder husten
 - ✓ Zum Probieren der Speisen stets sauberen Löffel benutzen
 - ✓ Fertige Speisen nicht unnötig mit den Händen berühren

- **Die Haftung und Hauptverantwortung trägt die in der Küche Aufsicht führende Person.**

- **Das pädagogische Fachpersonal trägt die Verantwortung dafür, dass eine hygienisch einwandfreie Zubereitung gewährleistet ist.**

- **Die Kinder werden keinesfalls an der Zubereitung von empfindlichen Lebensmitteln wie (Hack-)Fleisch, Geflügel, Eiern und Fisch beteiligt.**

- **Tipp: Kinder lernen den Umgang mit Lebensmitteln am besten, wenn sie bei der Zubereitung in kleinen Gruppen (zu empfehlen sind zwei Kinder) mithelfen dürfen.**