







## Checkliste zur Entwicklung eines Verpflegungskonzepts

		 erfüllt	 teilweise erfüllt	 nicht erfüllt	Diese Aspekte möchten wir noch (genauer) ausführen:
<b>Speisenangebot</b>	Es ist ausführlich dargestellt, wie sich das Speisen- und Getränkeangebot bei den einzelnen Mahlzeiten zusammensetzt.*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Aspekte der Nachhaltigkeit im Speisenangebot sind beschrieben (z. B. Orientierung am saisonalen Angebot, Einkauf regionaler Produkte, Vermeidung von Speiseresten etc.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Es ist geregelt, in welcher Form das Frühstück angeboten wird (z. B. freies Frühstück, in Büfettform etc.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Das Küchensystem bei der Mittagsverpflegung ist erwähnt (Frisch-/Mischküche, Warmverpflegung, Cook & Chill, Tiefkühlsystem).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Besonderheiten bei der Verpflegung von Kindern unter 3 Jahren sind thematisiert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Es ist dargelegt, wie mit speziellen Kostformwünschen und Ernährungsgewohnheiten bzw. Speisengeboten umgegangen wird.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Der Umgang mit (attestierten) Allergien oder Unverträglichkeiten ist festgelegt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Auf das Verpflegungsangebot bei Festen und Feiern wird eingegangen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Der Umgang mit Süßigkeiten ist definiert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Rahmenbedingungen</b>	Die Essenszeiten bzw. -dauer für Frühstück, Mittagessen und Nachmittagssnack sind definiert – essensfreie Zeiten sind fester Bestandteil im Tagesablauf.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Es ist beschrieben, wie die Mahlzeitsituationen kindgerecht gestaltet werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Die Art und Weise der pädagogischen Begleitung von Mahlzeiten ist dargestellt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Es ist geregelt, wann und in welcher Form Getränke zur Verfügung stehen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Der hygienische Umgang mit Lebensmitteln und bei den Mahlzeiten ist festgehalten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Es wird erläutert, wie Mahlzeiten von den übrigen Aktivitäten getrennt werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Die Art und Weise, wie Mahlzeiten begonnen/ beendet werden und welche Tischregeln gelten, ist aufgeführt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Die regelmäßige Fortbildung der verpflegungsverantwortlichen Mitarbeitenden ist erfasst.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

\*Zur Orientierung: Die Empfehlungen zur Lebensmittelauswahl und Speisenzusammensetzung sind im [DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas](#) zusammengestellt.

		 erfüllt	 teilweise erfüllt	 nicht erfüllt	Diese Aspekte möchten wir noch (genauer) ausführen:
<b>Kommunikation</b>	Mindestens eine feste Ansprechperson zu Fragen rund um das Verpflegungsangebot ist benannt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Es sind Regeln für das Mitbringen von Speisen festgelegt – bezogen auf: <ul style="list-style-type: none"> <li>die Auswahl der Lebensmittel (z. B. für die Brotdose, bei Geburtstagen)</li> <li>die Hygiene im Umgang mit den Lebensmitteln</li> </ul>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
	Es ist beschrieben, wie sich die Kinder selbstständig darüber informieren können, was es zu essen gibt (z. B. mittels bebildertem Speiseplan).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Die Art und Weise, wie Kinder ihr Mitspracherecht beim Thema Ernährung wahrnehmen können, ist ausgeführt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Sowohl Haltung als auch Professionalität der Kitamitarbeitenden sind erläutert (z. B. Mitessen der pädagogischen Mitarbeitenden, Umgang mit neuen, unbekanntem Lebensmitteln, Förderung der Selbstständigkeit der Kinder etc.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Der Austausch zwischen Küche und Gruppen zur Verpflegung ist erfasst (z. B. Feedback zum Angebot bzw. zu Resten).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Das Thema Erziehungspartnerschaft bezüglich der Verpflegung der Kinder während der Betreuungszeit ist ausgestaltet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Den Erziehungsberechtigten gegenüber ist das Verpflegungskonzept klar sowie verständlich kommuniziert, und es kann jederzeit auf Nachfrage eingesehen werden.				
<b>Ernährungs- pädagogik</b>	Es wird erläutert, wie Kinderwünsche und -anregungen bei der Speiseplanung berücksichtigt werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Es ist veranschaulicht, wie Kinder bei den Mahlzeiten eingebunden werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Die Art und Weise, wie Kinder bei ihrer Wahrnehmung von Hunger, Durst und Sättigung unterstützt werden, ist erläutert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Es ist dargestellt, wie Kindern Lernanlässe zur Entwicklung von Hygienekompetenzen geboten werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Projekte und Aktionen im Jahresverlauf, die zur Entwicklung von Ernährungskompetenzen der Kinder beitragen, sind zusammengestellt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Diese Übersicht ist als Anregung bzw. Diskussionsgrundlage gedacht und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Stand: 10/2022

Gefördert durch:



Niedersächsisches Ministerium  
für Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz

### Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen

Langer Hof 6  
38100 Braunschweig

www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de  
E-Mail: kitavernetzung@vzniedersachsen.de  
Tel.: 0531 618310-31

