



# SELBSTREFLEXION ZUR QUALITÄTSENTWICKLUNG

Kreuzen Sie die Qualitätskriterien an, die Sie bereits erfüllen (X).

Kreuzen Sie an, was Sie neu umsetzen wollen (X).

- Wir haben ein Hygienekonzept und dokumentieren Hygienemaßnahmen schriftlich.
- Alle Mitarbeitenden nehmen jährlich an einer Hygieneschulung teil und alle zwei Jahre an einer Belehrung nach Infektionsschutzgesetz.
- Wir informieren über Allergene und kennzeichnungspflichtige Lebensmittelzusatzstoffe
- Wir messen regelmäßig die Temperaturen (Kühlgeräte, kalte/ heiße Speisen) und achten auf eine sachgerechte Lagerung von Lebensmitteln.

- Wir setzen bestimmte tierische und pflanzliche Lebensmittel wegen möglicher Belastung mit Krankheitserregern nicht ein.
- Wir lagern von Erziehungsberechtigten mitgebrachte Brotdosen für den Nachmittagsnack sachgerecht bis zur Abgabe an das Kind.
- Wir verwenden umweltfreundliche Reinigungsmittel nach Dosierangaben.
- Wir bezeichnen Speisen für die Eltern eindeutig (Transparenz).
- Etwas anderes, nämlich: \_\_\_\_\_

Nehmen Sie sich ein realistisches Ziel vor!



UNSER ZIEL, das wir bis zum \_\_\_\_\_ (Datum eintragen) erreichen wollen:

.....  
.....

Maßnahmen zur Zielerreichung – Das benötigen wir dafür:

.....  
.....  
.....

Ergebnis – Das ist uns gelungen (ggf. Stolpersteine benennen):

.....  
.....

Ausblick – Das ist unser nächster Schritt:

.....

Gefördert durch:



Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen

Langer Hof 6  
38100 Braunschweig

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

