



Qualitätsstandards der Verpflegung in den Kindertagesstätten und Schulen in der Gemeinde Hinte

Stand: 28.02.2023

Präambel

Die Qualitätsstandards haben als Ziel die Kinder und Jugendlichen in der Gemeinde Hinte ausreichend und gesund zu ernähren. Alle Kinder und Jugendlichen in der Gemeinde Hinte haben ein Recht auf eine gute Verpflegung, Essen, das gleichermaßen gesundheitsfördernd und nachhaltig ist – und natürlich schmeckt.

Diese Qualitätsstandards sollen in den einzelnen Konzepten der Kindertagesstätten und Schulen verwendet werden.

Mit Hilfe der Qualitätsstandards können alle Akteurinnen gemeinsam und schrittweise die Verpflegungsqualität in den Kindertagesstätten und Schulen verbessern.

Anwendungsbereich

Die Qualitätsstandards der Verpflegung finden Anwendung auf folgende Einrichtungen:

- Grundschule Loppersum
- Grundschule Hinte
- Integrierte Gesamtschule Krummhörn/Hinte – Standort Hinte
- Kindertagesstätte Hinte
- Kindertagesstätte Loppersum
- Kindertagesstätte Westerhusen
- Kindertagesstätte Osterhusen.

Qualitätsstandards

- **Frühstücksangebot in den Kindertagesstätten:**
Bei der Zubereitung und Auswahl der Speisen ist sich nach den Vorgaben der Richtlinie „DGE Qualitätsstandards“ (siehe Anlage 1) zu orientieren.
- **Mittagsverpflegung:**
Bei der Zubereitung und Auswahl der Speisen ist sich nach den Vorgaben der Richtlinie „DGE Qualitätsstandards“ zu orientieren (siehe Anlage 2 und 3). Weiterhin soll folgendes angeboten werden:
 - ❖ täglich zwei Gerichte zur Auswahl in den Schulen, hiervon ein vegetarisches Essensangebot
 - ❖ in den Kitas wird ein Gericht angeboten, es ist dabei eine vegetarische Komponente anzubieten (personelle und räumliche Gegebenheiten sind nicht ausreichend vorhanden)
 - ❖ ein Fleischgericht pro Woche
 - ❖ ein Fischgericht pro Woche
 - ❖ Ausreichendes Obst- und Gemüseangebot (mindestens an 4 Tagen die Woche)
- Einbeziehung von Kindern (Lebensmittelhygiene und Essenszubereitung)

- Lob und Kritik-Verfahren für Kinder zur partizipierten Qualitätsentwicklung
- Digitale Essens-/Bestellverwaltung über die Software „MensaMax“
- Barrierefreie und kindgerechte Gestaltung des Speiseplanes
- Speiseplanung für eine komplette Woche
- Rücksicht auf Allergien, Intoleranzen und Religion
- Aushang von Allergenen und Zusatzstoffen im Eingangsbereich der Kita sowie in den Mensen der Schulen
- Vermeidung von Lebensmittelverschwendung, Wiederverwertbarkeit von Lebensmitteln, welche noch nicht ausgegeben worden sind
- Saisonale und regionale Produkte verwenden
- Gesunde Getränkeauswahl (von Wasser zur Schorle zum ungesüßten Tee)
- Arbeitskleidung und Sicherheitsschuhe werden dem Personal zur Verfügung gestellt

Schnittstellenmanagement

Für die interne Qualitätssicherung in den Einrichtungen wird die Gemeinde Hinte eine Stelle „Verpflegungsbeauftragte“ einführen. Diese Person hat folgende Aufgabenschwerpunkte:

- Koordination Kindertagesstätten und Schulen
- Einhaltung Qualitätsstandards
- Einheitliche Bestellvorgänge
- Hygienevorschriften nachhalten
- Unterstützung des Personals
- Prozessoptimierung in den Mensen
- Schnittstelle Verwaltung – Kindertageseinrichtungen und Schulen – Mensen
- Fort- und Weiterbildungen koordinieren
- Schulung Lebensmittelhygiene
- Personal- und Prozessverantwortung.

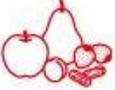
Schlussbestimmung

Diese Qualitätsstandards werden in regelmäßigen Abständen fortgeschrieben.

Anlage 1

Frühstück und Zwischenverpflegung

Tabelle 2: Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Verpflegungsangebot für Frühstück und Zwischenverpflegung an fünf Verpflegungstagen

Lebensmittelgruppen		Lebensmittelqualitäten – die optimale Auswahl
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln		<ul style="list-style-type: none"> › Vollkornprodukte › Müsli ohne Zucker und Süßungsmittel
Gemüse und Salat		<ul style="list-style-type: none"> › Gemüse, frisch oder tiefgekühlt › Hülsenfrüchte › Salat
Obst		<ul style="list-style-type: none"> › Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zucker und Süßungsmittel › Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaaten
Milch und Milchprodukte		<ul style="list-style-type: none"> › Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % <i>Fett absolut</i> › Speisequark: max. 5 % <i>Fett absolut</i> → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel › Käse: max. 30 % <i>Fett absolut</i>
Fleisch, Wurst, Fisch ¹ und Eier ²		<ul style="list-style-type: none"> › Fleisch- und Wurstwaren als Belag: max. 20 % Fett
Öle und Fette		<ul style="list-style-type: none"> › Rapsöl › Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl › Margarine aus den genannten Ölen
Getränke		<ul style="list-style-type: none"> › Wasser › Früchte-, Kräutertee → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel

Lebensmittelhäufigkeiten über fünf Verpflegungstage

Orientierungswerte für Lebensmittelmengen für fünf Verpflegungstage pro Kind

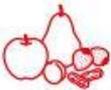
Mischkost	Ovo-lacto-vegetarische Kost
mind. 10 x (mind. 2 x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 300 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 350 g › davon: mind. die Hälfte des täglichen Angebots aus Vollkornprodukten	mind. 10 x (mind. 2 x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 300 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 350 g › davon: mind. die Hälfte des täglichen Angebots aus Vollkornprodukten
mind. 5 x (mind. 1 x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 450 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 500 g › davon: mind. 3 x als Rohkost	mind. 5 x (mind. 1 x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 450 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 500 g › davon: mind. 3 x als Rohkost
10 x (2 x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 900 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 1100 g	10 x (2 x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 900 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 1100 g
mind. 10 x (mind. 2 x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 1000 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 1100 g	mind. 10 x (mind. 2 x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 1000 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 1100 g
0 x	entfällt bei einem ovo-lacto-vegetarischen Angebot²
Rapsöl ist Standardfett 1 bis unter 4 Jahre ca. 20 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 25 g	Rapsöl ist Standardfett 1 bis unter 4 Jahre ca. 20 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 25 g
Getränke sind jederzeit verfügbar	Getränke sind jederzeit verfügbar



Anlage 2

Mittagsverpflegung

Tabelle 3: Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen an fünf Verpflegungstagen

Lebensmittelgruppen		Lebensmittelqualitäten – die optimale Auswahl
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln		<ul style="list-style-type: none"> › Vollkornprodukte › Kartoffeln, roh oder vorgegart › Parboiled Reis oder Naturreis
Gemüse und Salat		<ul style="list-style-type: none"> › Gemüse, frisch oder tiefgekühlt › Hülsenfrüchte › Salat
Obst		<ul style="list-style-type: none"> › Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zucker und Süßungsmittel › Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaaten
Milch und Milchprodukte		<ul style="list-style-type: none"> › Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8% <i>Fett absolut</i> › Speisequark: max. 5% <i>Fett absolut</i> → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel › Käse: max. 30% <i>Fett absolut</i>
Fleisch, Wurst, Fisch und Eier ³		<ul style="list-style-type: none"> › mageres Muskelfleisch
Öle und Fette		<ul style="list-style-type: none"> › Rapsöl › Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl › Margarine aus den genannten Ölen
Getränke		<ul style="list-style-type: none"> › Wasser › Früchte-, Kräutertee → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel

³ Für Eier gibt es keine Empfehlung zur Verzehrsmenge. In den nährstoffoptimierten Speiseplänen wurde für das Mittagessen mit 40 - 50g (Mischkost) bzw. 60 - 70g Ei (ovo-lacto-vegetarische Kost) pro Woche gerechnet.

Lebensmittelhäufigkeiten über fünf Verpflegungstage

Orientierungswerte für Lebensmittelmengen für fünf Verpflegungstage pro Kind

Mischkost	Ovo-lacto-vegetarische Kost
5 x (1 x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 400 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 450 g › davon: mind. 1 x Vollkornprodukte max. 1 x Kartoffelerzeugnisse	5 x (1 x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 400 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 450 g › davon: mind. 1 x Vollkornprodukte max. 1 x Kartoffelerzeugnisse
5 x (1 x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 500 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 600 g › davon: mind. 2 x als Rohkost mind. 1 x Hülsenfrüchte 1 bis unter 4 Jahre ca. 70 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 90 g	5 x (1 x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 550 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 650 g › davon: mind. 2 x als Rohkost mind. 1 x Hülsenfrüchte 1 bis unter 4 Jahre ca. 80 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 100 g
mind. 2 x 1 bis unter 4 Jahre ca. 150 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 170 g › davon: mind. 1 x als Stückobst	mind. 2 x 1 bis unter 4 Jahre ca. 150 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 170 g › davon: mind. 1 x als Stückobst
mind. 2 x 1 bis unter 4 Jahre ca. 120 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 140 g	mind. 2 x 1 bis unter 4 Jahre ca. 120 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 140 g
max. 1 x Fleisch / Wurstwaren 1 bis unter 4 Jahre ca. 30 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 35 g › davon: mind. 2 x mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen 1 x Fisch 1 bis unter 4 Jahre ca. 35 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 45 g › davon: mind. 2 x fettreicher Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen	entfällt bei einem ovo-lacto-vegetarischen Angebot²
Rapsöl ist Standardfett 1 bis unter 4 Jahre ca. 20 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 25 g	Rapsöl ist Standardfett 1 bis unter 4 Jahre ca. 20 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 25 g
Getränke sind jederzeit verfügbar	Getränke sind jederzeit verfügbar

Anlage 3

Mittagsverpflegung

Tabelle 3: Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen an fünf Verpflegungstagen

Lebensmittelgruppen		Lebensmittelqualitäten – die optimale Auswahl
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln		<ul style="list-style-type: none"> › Vollkornprodukte › Pseudogetreide › Kartoffeln, roh oder vorgegart › Parboiled Reis oder Naturreis
Gemüse und Salat		<ul style="list-style-type: none"> › Gemüse, frisch oder tiefgekühlt › Hülsenfrüchte › Salat
Obst		<ul style="list-style-type: none"> › Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zucker und Süßungsmittel › Nüsse (ungesalzen) und Ölsaaten
Milch und Milchprodukte		<ul style="list-style-type: none"> › Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8% Fett absolut › Speisequark: max. 5% Fett absolut → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel › Käse: max. 30% Fett absolut
Fleisch, Wurst, Fisch und Eier ³		<ul style="list-style-type: none"> › mageres Muskelfleisch
Öle und Fette		<ul style="list-style-type: none"> › Rapsöl › Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl › Margarine aus den genannten Ölen
Getränke		<ul style="list-style-type: none"> › Wasser › Früchte-, Kräutertee → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel

³ Für Eier gibt es keine Empfehlung zur Verzehrsmenge. In den nährstoffoptimierten Speiseplänen wurde für das Mittagessen mit 20 – 30g (Mischkost) bzw. 40 – 50g Ei (ovo-lacto-vegetarische Kost) pro Woche gerechnet.

Lebensmittelhäufigkeiten über fünf Verpflegungstage

Orientierungswerte für Lebensmittelmengen über fünf Verpflegungstage pro Schüler*in jeweils für Primarstufe und Sekundarstufe

Mischkost	Ovo-lacto-vegetarische Kost
<p>5 x (1 x täglich) P: ca. 600 g, S: ca. 650–800 g</p> <p>› davon: mind. 1 x Vollkornprodukte max. 1 x Kartoffelerzeugnisse</p>	<p>5 x (1 x täglich) P: ca. 600 g, S: 650–800 g</p> <p>› davon: mind. 1 x Vollkornprodukte max. 1 x Kartoffelerzeugnisse</p>
<p>5 x (1 x täglich) P: ca. 800 g, S: ca. 900–1200 g</p> <p>› davon: mind. 2 x als Rohkost mind. 1 x Hülsenfrüchte P: ca. 80 g, S: ca. 100–120 g</p>	<p>5 x (1 x täglich) P: ca. 900 g, S: ca. 1000–1400 g</p> <p>› davon: mind. 2 x als Rohkost mind. 1 x Hülsenfrüchte P: ca. 140 g, S: ca. 150–200 g</p>
<p>mind. 2 x P: ca. 150 g, S: ca. 150–200 g</p> <p>› davon: mind. 1 x als Stückobst</p>	<p>mind. 2 x P: ca. 150 g, S: ca. 150–200 g</p> <p>› davon: mind. 1 x als Stückobst mind. 1 x als Nüsse oder Ölsaaten P: ca. 25 g, S: ca. 25–30 g</p>
<p>mind. 2 x P: ca. 200 g, S: ca. 200–300 g</p>	<p>mind. 2 x P: ca. 200 g, S: ca. 200–300 g</p>
<p>max. 1 x Fleisch / Wurstwaren P: ca. 60 g, S: ca. 70–90 g</p> <p>› davon: mind. 2 x mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen</p> <p>1 x Fisch P: ca. 45 g, S: ca. 50–70 g</p> <p>› davon: mind. 2 x fettreicher Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen</p>	<p>entfällt bei einem ovo-lacto-vegetarischen Angebot²</p>
<p>Rapsöl ist Standardfett P: ca. 30 g, S: ca. 30–40 g</p>	<p>Rapsöl ist Standardfett P: ca. 30 g, S: ca. 30–40 g</p>
<p>Getränke sind jederzeit verfügbar</p>	<p>Getränke sind jederzeit verfügbar</p>