

Checkliste für die Konzeption:

| | |
|---|--|
| Name der Kindertageseinrichtung | |
| Rahmenbedingungen | |
| Grundsätze „Kinderernährung“ im Alltag etabliert* z. B. reichlich pflanzliche Lebensmittel, Mengenverhältnis der Ernährungspyramide, täglich Obst & Gemüse im Angebot, sparsamer Umgang mit süßen Lebensmitteln | |
| Kindgerechte Ausstattung der Küche* z. B. Arbeitshöhe, ausreichend Material | |
| Raum- / Tischgestaltung z. B. Platz, Licht, kindgerecht, abgegrenzt, Betreuung durch Mitarbeiter | |
| Essenszeiten (Uhrzeit & Dauer)* z. B. Frühstücks- / Mittagssessenszeiten, „Essensfreie“ Zeiten, Angebot bestimmter Lebensmittel zu bestimmten Zeiten | |
| Mitwirkung der Kinder an der Mahlzeitzubereitung* z. B. einmal wöchentlich gemeinsame Frühstückszubereitung, Zwischenimbiss am Nachmittag von den Kindern mit gestaltet, Tisch decken und abräumen durch die Kinder | |
| Esskultur / Regeln z. B. gemeinsame Regeln für die Mahlzeiten, Regeln für besondere Anlässe, Tischkultur, Rituale | |
| Angebote zur sinnlichen Wahrnehmung im Lebensmittelbereich* z. B. KIM-Spiele, Memory, Geschmacksrätsel, Experimente, Kräutergarten | |
| Ernährungsbildung – Ansätze und Haltung z. B. päd. Haltung & Einstellung, Allgemeine Angebote | |
| Vorbildfunktion der Erzieher/innen z. B. Begleitung bei der Mahlzeit, Essenssituation der Erzieherinnen, Umgang mit Süßigkeiten, Essenszeit ist Arbeitszeit | |
| Präsenz des Pluspunkt Ernährung in der Einrichtung z. B. Poster, Collagen, Pyramide, Zuckerdemo | |
| Ergänzende Ereignisse zur Ernährungsbildung z. B. Ausflüge, Feste, Gartenpflege | |
| Elternveranstaltungen „Ernährung“ durchgeführt / geplant* z. B. Ernährungspyramide, kostengünstiges oder schnelles Kochen, gemeinsame Kochaktionen, Werbebotschaften hinterfragen, kultureller Austausch | |
| Informationen im Aufnahmegergespräch z. B. Frühstückssystem, Inhalt der Frühstücksdose, Zwischenmahlzeiten, Getränkeangebot, Allergien, kulturelle Besonderheiten, Regelungen in der Einrichtung, Feste | |



| Praktische Umsetzung | | | |
|--|--|--|--|
| Getränkeangebot in der Gruppe* z. B. Wasser, ungesüßte Tees, ... | | | |
| Tägliches Angebot von Obst und Gemüse* z. B. täglich beim Frühstück, bei Zwischenmahlzeiten, ... | | | |
| Regeln zu Süßigkeiten und energiehaltigen Getränken z. B. nur bei besonderen Anlässen, Kindergeburtstag, ... | | | |
| Regelungen für die Frühstücks- bzw. Nachmittagsbox z. B. Informationsblatt was gehört rein bzw. nicht | | | |
| Frühstücksrituale / -formen* gemeinsam / frei, tägliches Buffet, jeder bringt sein Frühstück mit, regelmäßig gemeinsames Frühstück (min. 1x wöchentlich) | | | |
| Zwischenmahlzeiten z. B. Angebot, Zeit, Getränke, ... | | | |
| Mittagsverpflegung* <ul style="list-style-type: none"> ● Selbst gekocht / Mischküche ● Catering (TK, cook & chill, Warmverpflegung) ● Kombiniert ● Einflussmöglichkeiten der Einrichtung ● Wünsche der Kinder können berücksichtigt werden ● Exemplarischer Speisenplan für 4 Wochen liegt bei ● Kennzeichnungsverordnung ● Besondere Aspekte: Geschmacksvielfalt, Jodiertes Speisesalz, Geschmacksverstärker, Farbstoffe, Süßstoffe, Warmhaltezeiten | | | |
| Regeln für spezielle Situationen z. B. Geburtstage, Feste | | | |

Notizen:

*Fettgedruckte Inhalte sollten in der Konzeption dargestellt sein.

Die Ergänzungen sind als Beispiele zu verstehen, es müssen nicht alle Punkte enthalten sein

