

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- / Mittagsessenszeiten, „Essensfreie“ Zeiten, Angebot bestimmter Lebensmittel zu bestimmten Zeiten			
Mitwirkung der Kinder an der Mahlzeitenzubereitung* 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, kulturelle Austausch			
Informationen im Aufnahmegespräch 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

