

Beschlussvorlage Gemeinde Dorf Mecklenburg Federführend: Amt für Ordnung und Soziales	Vorlage-Nr: VO/GV01/2015-0890 Status: öffentlich Aktenzeichen: Datum: 06.01.2015 Einreicher: Bürgermeister	
Beratung und Beschlussfassung zum Konzept der Ganztagsverpflegung in der KITA		
Beratungsfolge:		
Beratung Ö / N	Datum	Gremium
Ö	20.01.2015	Ausschuss für Schule, Jugend, Kultur, Sport und Soziales Dorf Mecklenburg
Ö	10.02.2015	Gemeindevertretung Dorf Mecklenburg

Beschlussvorschlag:

Die Gemeindevertretung Dorf Mecklenburg berät das vorliegende Verpflegungskonzept der Kindertagesstätte Dorf Mecklenburg und beschließt:

1. Die Erteilung der Zustimmung zum vorliegenden Konzept der Vollverpflegung als Bestandteil des pädagogischen Konzeptes.
2. Der Essenanbieter und zukünftige Vertragspartner der Gemeinde Dorf Mecklenburg für die Ganztagsverpflegung in der Kita Dorf Mecklenburg ist die Firma Primus Service GmbH.
3. Die Abrechnung der Verpflegungskosten des Essenanbieters mit den Personensorgeberechtigten erfolgt als Spitzabrechnung über den Essenanbieter. Die Kosten der Getränke gehören zu den Kosten der Verpflegung und sind in den Verpflegungskosten des Essenanbieters enthalten. Die Abrechnung der zusätzlichen Personalkosten erfolgt monatlich in der Kita.
4. Die Höhe der Kosten der Ganztagsverpflegung beträgt:

Vollverpflegung:	4,86 €
Teilverpflegung ohne Vesper:	4,01 €
Teilverpflegung ohne Frühstück:	3,60 €

Sachverhalt:

Mit der Novelle des Kindertagesförderungsgesetzes M-V (KiföG M-V) 2013 wurde mit Wirkung ab dem 01.01.2015 die Verpflichtung für die Träger der Kindertagesstätten eingeführt, eine vollwertige und gesunde Verpflegung während der gesamten Betreuungszeit anzubieten. Die Vollverpflegung in den Kindertagesstätten ist als integraler Bestandteil eingeführt worden. Damit ist die Vollverpflegung ab dem 01.01.2015 ein von den Personensorgeberechtigten nicht abwählbarer untrennbarer Bestandteil der Aufgaben zu Bildung, Erziehung und Betreuung und damit des pädagogischen Konzeptes.

Für die Träger der Kindereinrichtungen besteht die Pflicht, eine Ganztagsverpflegung für die Kinder in der Einrichtung anzubieten.

Der Gesetzgeber überlässt die Umsetzung der Vollverpflegung und die Form der Abrechnung dem Träger der Einrichtung.

Die Umsetzung ist im Konzept beschrieben. Die Kindertagesstätte Dorf Mecklenburg hat sich unter Mitwirkung des Kitaälternrates für die Verpflegung zum Frühstück, zum Mittag, zum Vesper und für die Zwischenmahlzeiten für einen externen Essenanbieter, die Firma Primus Service GmbH mit Sitz im Malteserstift Sankt Elisabeth in Wismar, entschieden. Zukünftig wird der Träger der Einrichtung, die Gemeinde Dorf Mecklenburg, Vertragspartner dieser Firma für die Lieferung der Vollverpflegung. Die Kita Dorf Mecklenburg bekommt seit 1 Jahr von dieser Firma das Mittagessen geliefert und ist mit der Firma zufrieden.

Der Gesetzgeber überlässt dem Träger der Einrichtung die Art der Abrechnung mit den Personensorgeberechtigten. Die Abrechnung erfolgt als Spitzabrechnung zwischen dem Essenanbieter und den Personensorgeberechtigten. Die zusätzlichen Kosten der Küchenkraft müssen direkt zwischen Eltern und Kindertagesstätte abgerechnet werden.

Die Getränke sind Bestandteil des Lieferumfanges des Essenanbieters. Diese sind in den Kosten der Verpflegung enthalten. Die täglichen Kosten der Verpflegung setzen sich wie folgt zusammen:

Verpflegungsart	Kosten für das Frühstück einschl. Obst	Kosten für das Mittagessen	Kosten für das Vesper	Zusätzliche Personal-kosten	Gesamtkosten
Vollverpflegung	1,15 €	2,75 €	0,85 €	0,11 €	4,86 €
Teilverpflegung ohne Vesper	1,15 €	2,75 €		0,11 €	4,01 €
Teilverpflegung ohne Frühstück		2,75 €	0,85 €		3,60 €

Die Kindertagesstätte setzt das Konzept ab dem [01.03.2015](#) um. Veränderungen, die sich aus der praktischen Umsetzung ergeben, werden ständig angepasst und wenn erforderlich im Konzept neu beschrieben.

Die Personensorgeberechtigten und die Fachberaterin Frau Müller wurden im Rahmen der Mitwirkung und Beratung in die Umsetzung dieser gesetzlichen Regelung zur Vollverpflegung mit einbezogen.

Finanzielle Auswirkungen:

Die Kosten der Verpflegung sind durch die Personensorgeberechtigten zu tragen.

Anlage/n:

Anlage 1 Verpflegungskonzept mit Einarbeitungen aus dem Sozialausschuss

Anlage 2 Kalkulation zusätzliche Kosten Küchenkraft

Abstimmungsergebnis:	
Gesetzliche Anzahl der Mitglieder des Gremiums	
Davon besetzte Mandate	
Davon anwesend	
Davon Ja- Stimmen	
Davon Nein- Stimmen	
Davon Stimmenthaltungen	
Davon Befangenheit nach § 24 KV M-V	

Enthält die Ergänzungen aus dem Sozialausschuss

Verpflegungskonzept

Kita „Mäckelborger Kinnergorden“

Karl Marx-Str.11

23972 Dorf Mecklenburg

*„Bedeutsam in diesem Zusammenhang ist es, noch einem **auf die Kraft des Alltags** und seiner Gestaltung hinzuweisen. In keiner geplanten und didaktischen aufbereiteten Situation, ob nun als Projekt oder ein Bildungsangebot, z.B. mathematische Früherziehung, **bildet sich ein Kind so nachhaltig, wie in Alltagssituationen**, im gemeinsamen Tun mit anderen Kindern.*

(Zitat von Prof. Dr. Marion Musiol, S.13 der BIKO)

1. Rechtliche Grundlagen

Entsprechend dem KiföG 2013 §10, 1a wird in unserer Kita ab 01.03.2015 eine Vollverpflegung als integraler Bestandteil des Betreuungsangebotes allen Kindern der Einrichtung vorgehalten. Wir halten uns an die aktuellen Standards der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung).

2. Vollverpflegung – ein ganzheitliches Bildungsangebot

Bezugnehmend auf das o.a. Zitat bedeutet Vollverpflegung für uns, den Kindern während der gesamten Betreuungszeit ganzheitliche Bildungsangebote zu vermitteln.

Die uns anvertrauten Kinder sollen dabei gesund, sich wohlfühlend und fröhlich aufwachsen.

Voraussetzung für diese Lebensqualität der Kinder ist ein gesundes, ausgewogenes und gut schmeckendes Essen.

Wissenschaftliche Erkenntnisse belegen, dass Lernprozesse vorrangig in Standardsituationen stattfinden. Diese täglichen Situationen bergen Routine und Rituale in sich, die unseren Kindern Sicherheiten vermitteln, welche Grundvoraussetzung für Selbstbildungsprozesse sind. Aus diesem Grunde widmen wir diesen Standardsituationen verstärkte Aufmerksamkeit und schaffen hierfür einen angemessenen Rahmen. So können wir die Kinder befähigen, Kompetenzen zu erlangen, ihr alltägliches Lebensumfelds gesundheitsfördernd zu gestalten. Hierbei stützen wir uns auf die Bildungsbereiche aus der BIKO und auf den aktiven Umgang mit den Bildungsthemen.

Am Beispiel:

1. Kommunikation, Sprechen und Sprache(n)

Denken- Die Kinder beschreiben ihr Tun, Tauschen sich aus, erhalten Gelegenheit über Erlebtes und ihre Gefühle zu reden. Die Farben und Formen der Obst- u. Gemüsesorten werden benannt, die Auswahl der Gedecke beschrieben oder erfragt;

2. Elementares mathematisches

- Gedecke nach Farbe u. Formen auswählen
- Anzahl der Gedecke durch das Zählen der Kinder bestimmen
- Mengenvorstellung durch Anfassen

3. Bewegung

- beim Eindecken u. Holen sowie Wegbringen des Geschirrs und dem Holen und Wegbringen der Lebensmittel in den Kühlschrank od. zur Küche

Unser Frühstück

4. Musik, Ästhetik und

- bildnerisches Gestalten
- Herrichten von Tischdekorationen, Singen
- Tischdienste sorgen für Ordnung, Sauberkeit, Tischsprüche, Malen

5. (Inter) kulturelle und soziale Grunderfahrungen; Welterkundung und

naturwissenschaftliche Grunderfahrungen: Kinder lernen mit all ihren Sinnen (riechen, tasten, fühlen, schmecken der verschiedenen Lebensmittel in all ihren Formen) immer im Kontakt und Austausch mit anderen Kindern oder Erwachsenen bei der Zubereitung u. Einnahme der Mahlzeiten.

Im Rahmen der „Erziehungspartnerschaft“ wollen wir gemeinsam mit den Eltern einen gesundheitsfördernden Lebensstil vermitteln und die Bildung von Alltagskompetenzen fördern.

Ziel der Ernährungspädagogischen Arbeit in unserer Kindertagesstätte ist es, alle Kinder zu einem selbstbestimmten und eigenverantwortlichen Umgang mit Essen und Trinken zu befähigen. Von klein auf lernen sie Tischsitten und Essgewohnheiten sowie einen verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln und Küchenutensilien, ihrem Alter entsprechend, kennen. Eine gemütliche Essatmosphäre und eine gute Lebensmittelqualität prägen die Einnahme unserer Mahlzeiten. Rücksichtnahme, Hilfsbereitschaft sind zu erlernenden soziale Kompetenzen für die Kinder.

Unsere Kinder machen mit beim Erstellen des Speiseplanes und der Mahlzeitenzubereitung. Hier sind dem Experimentieren, Neues zu schmecken und zu entdecken, keine Grenzen gesetzt. Wir schaffen eine positive Essatmosphäre und Zeit für gemeinsame Gespräche, Informationsaustausch und Genuss der Mahlzeiten!

Durch die zielgerichtete Schulung aller Sinne fördern wir die Körperwahrnehmung aller Kinder. So z. B., wie empfinde ich Hunger und wann merke ich, dass ich satt bin. Wie schmecken und riechen die verschiedenen Lebensmittel.

Sinnvolle Regeln, die mit Eltern und Kindern der Einrichtung besprochen und definiert werden dienen als Handlungshilfen im Tagesablauf. Sie basieren auf gegenseitige Akzeptanz, sind im Konzept der Einrichtung verankert und werden den Eltern im Aufnahmegespräch vermittelt.

3. Umsetzung

3.1. Unser Cateringanbieter ist Primus Service GmbH, c/o Malteserstift Sankt Elisabeth.

Das Unternehmen arbeitet mit modernster Produktionstechnik und achtet auf schonenden Garprozess der Speisen. Es bietet ein ernährungspsychologisch ausgewogenes und abwechslungsreiches Speisenangebot als Vollverpflegung. In gut isolierten Spezialbehältern erfolgt die tägliche Mittagessenlieferung um 10.45 Uhr. Gesondert werden die täglich frischen Brot und Brötchen morgens früh geliefert sowie die Getränke, die Lebensmittel, Obst und das Gemüse zum Frühstück und der Vespermahlzeit nach Bedarf.

3.2. Unsere Servicekraft

Sie ist für die Bereitstellung und Reinigung unseres Geschirrs sowie für die Zubereitung von Frühstück, Vesper und der Obst-Gemüse-Zwischenmahlzeit verantwortlich.

3.3. Mahlzeitengestaltung

Essenzeiten

- Frühstück ab 8.00 Uhr
- Mittagessen ab 11.00 Uhr
- Vesper ab 14.15 Uhr

Die genaue Gestaltung der festen Essenzeiten legt jede Erzieherin individuell für ihre Gruppe fest (ersichtlich im Aushang).

a) Frühstück und Zwischenmahlzeiten.

In der Regel beginnen wir um 8.00 Uhr mit der Einnahme des Frühstücks. Abweichende Zeiten sind mit der Küchenkraft zu vereinbaren.

Unsere Kinder helfen der Servicekraft bei der Zubereitung. Schneiden Obst und Gemüse, rühren Quarkspeisen und Salate mit an. Sie decken den Tisch und wählen dem Essen entsprechend das Besteck. Die Speisen werden in kleinen Schalen gereicht. Je nach Alter haben die Kinder die Möglichkeit sich selbst zu bedienen. Die Kinder im Kindergartenbereich bereiten gemeinsam mit der Erzieherin eine Auswahl an Lebensmitteln auf Tellern und in Schälchen vor. Sie können zwischen verschiedenen Brotsorten und Belegen frei wählen, genauso finden sie die Auswahl von Obst und Gemüse vor.

Für unsere Krippenkinder werden von der Erzieherin Teller mit verschieden belegten Broten, verschiedenen Brotsorten und Belegen angeboten, sodass sie frei wählen können. Sie erhalten aber auch die Möglichkeit, je nach ihrem Entwicklungsstand, selbständig ihr Essen zu zubereiten. Nach der Mahlzeit räumen die Kinder die Tische ab und sortieren restliche Lebensmittel (evtl. in den Kühlschrank). Gemeinsam wird das schmutzige Geschirr in den Korb auf den Essenwagen gestellt und zur Küche gebracht. In der oberen Etage bringen die Kinder die Wagen zum Fahrstuhl. Hier helfen die Erzieherinnen beim Ab- und Einräumen mit.

b) Mittagessen

Der Speiseplan hängt im Eingangsbereich und ist kindgerecht mit Fotos versehen. Er wird mit den Kindern und Eltern besprochen und unter Einbeziehung regionaler Essgewohnheiten erstellt. Der Menüzyklus beträgt mindestens 4 Wochen.

Die Kinder decken den Tisch und wählen dem Essen entsprechend das Besteck. Die Speisen werden in kleinen Schalen gereicht. Je nach Alter haben die Kinder die Möglichkeit sich selbst zu

bedienen. Die Servicekraft hilft auch hier beim Zubereiten und Auffüllen.

Nach Beendigung der Mahlzeit wird gemeinsam das schmutzige Geschirr auf den Essenwagen gestellt und zur Küche oder zum Fahrstuhl gebracht.

C) Vesper

Das Vesperverpflegungsangebot orientiert sich ganz an den Bedürfnissen der Kinder. Ihnen steht das gleiche Trink- und Lebensmittelangebot wie zum Frühstück zur Verfügung, nur in veränderter Quantität.

Die Kindergartenkinder decken den Tisch und bereiten die Mahlzeit gemeinsam mit der Erzieherin vor. *Für die Krippenkinder werden die Speisen von der Erzieherin vorbereitet. Auch hier dürfen unsere Kleinsten schon helfen und sich selbständig bedienen.*

In den Sommermonaten finden alle Verpflegungen, je nach Witterung, auch im Freien statt.

d) Getränkeangebot

Ausreichendes Trinken gehört zu einer vollwertigen Ernährung. Unsere Kinder erhalten die Möglichkeit, jederzeit zu trinken. Hierzu stellen wir Trinkwasser (Quell-, Mineral- oder Tafelwasser), ungesüßte Kräuter- und Früchtetee sowie ungesüßte Fruchtsaftschorlen über unseren Cateringanbieter zur Verfügung.

e) Verpflegung bei Festen und Feierlichkeiten

Gemeinsam mit den Eltern werden zu besonderen Höhepunkten, wie Geburtstage oder Kinderfesten, gesonderte Regelungen

getroffen. Die Eltern werden über die Hygieneanforderungen informiert.

f) Umgang mit Süßigkeiten

Vollwertige süße Hauptmahlzeiten, fruchtige Nachtische und Gebäck, vorrangig aus Vollkornmehl zubereitet, werden in den Speiseplan integriert.

Süßigkeiten sind keine Zwischenmahlzeit, werden aber zu besonderen Anlässen gereicht

g) Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien

Liegt eine Lebensmittelunverträglichkeit bei einem Kind vor, haben die Eltern dies im Aufnahmegespräch mitzuteilen und einen ärztlichen Nachweis vorzulegen. Dieses Attest (in Kopie) wird in der Akte des Kindes in der Einrichtung beigelegt. Mit den Eltern werden entsprechende Handlungsweisen abgestimmt. Es wird ein Formblatt für den Caterer, der Küchenkraft und dem Erzieherteam erstellt. Dieses Informationsblatt ist für das zu betreuende pädagogische Personal und für die Küchenkraft sichtbar anzubringen.

3.4 Raum- und Tischgestaltung

Alle Räume unserer Einrichtung sind mit den Größen der Kinder entsprechenden Tischen und Stühlen ausgestattet.

Es ist in jedem Gruppenraum ein gesonderter Schrank mit dem Kindergeschirr und dem Besteck der Gruppe. In separaten Räumen auf den Fluren befinden sich die Kühlschränke.

Die Zentralküche ist mit einem großen Kühlschrank, Herd mit Backofen und 2 Geschirrspüler ausgestattet. Sie wird als Teeküche mit genutzt.

Alle Mahlzeiten werden von den Kindern gemeinsam in ihren Gruppen eingenommen.

3.5. Preisgestaltung, Abrechnung, erforderliche Rahmenbedingungen

Der Caterer bietet eine „Spitzabrechnung“ für alle Mahlzeiten an. Näheres regelt der Vertrag mit dem Caterer.

Anlage 2

Kalkulation der zusätzlichen Kosten der Küchenkraft Kita Dorf Mecklenburg

Die Kosten werden auf das Frühstück umgelegt, da die Küchenkraft für die Zubereitung der Frühstücksmahlzeit zusätzlich täglich 1 Stunde benötigt.

Personalkosten pro Stunde	16,84 €
Zusätzliche Stunden pro Tag	1 Std.
Gesamtkosten pro Tag	16,84 €
Anzahl der tägl. Frühstücksmahlzeiten	148
Kosten pro Frühstücksmahlzeit	0,11 €