

Checkliste Kitaverpflegung



Die Checkliste zum „Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) dient Ihnen als Instrument zur eigenständigen Überprüfung des derzeitigen Verpflegungsangebots in Ihrer Einrichtung. In der Spalte „erfüllt“ bzw. „nicht erfüllt“ tragen Sie ein, inwieweit die Kriterien des Qualitätsstandards bereits umgesetzt sind. Die mit der Checkliste vorgenommene Selbsteinschätzung garantiert zwar nicht das Bestehen des Audits, ist aber eine Hilfestellung auf dem Weg dorthin. Auf einen Blick erkennen Sie, welche Schritte noch erforderlich sind, um eine optimale Verpflegung anzubieten. Nähere Informationen zur **FIT KID-Zertifizierung** oder zur **FIT KID-PREMIUM-Zertifizierung** finden Sie auf der Rückseite der Checkliste.

Alle Angaben beziehen sich auf 20 Verpflegungstage (4 Wochen) und mindestens eine Menülinie.

■ FIT KID-Zertifizierung

Qualitätsbereich Lebensmittel: Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
20 x abwechselnd Speisekartoffeln, Parboiled Reis, Teigwaren, Brot, Brötchen und andere Getreideprodukte	☐	☐
davon:		
mind. 4 x Vollkornprodukte	☐	☐
max. 4 x Kartoffelerzeugnisse	☐	☐
Gemüse und Salat		
20 x Gemüse, Hülsenfrüchte oder Salat	☐	☐
davon: mind. 8 x Rohkost oder Salat	☐	☐
Gemüse: frisch oder tiefgekühlt	☐	☐
Obst		
Mind. 8 x Obst	☐	☐
Obst: frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	☐	☐
Milch und Milchprodukte		
Mind. 8 x Milch und Milchprodukte	☐	☐
Milch: 1,5 % Fett	☐	☐
Naturjoghurt: 1,5 % - 1,8 % Fett	☐	☐
Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.)	☐	☐
Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.	☐	☐
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
Max. 8 x Fleisch	☐	☐
davon: max. 4 x Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren	☐	☐
Fleisch: mageres Muskelfleisch	☐	☐

	erfüllt	nicht erfüllt
Mind. 4 x Seefisch	☐	☐
Fisch: Seefisch aus nicht überfischten Beständen	☐	☐
Fette und Öle		
Rapsöl ist Standardöl	☐	☐
Getränke		
20 x Trink- oder Mineralwasser	☐	☐
Qualitätsbereich Speisenplanung & -herstellung		
Speisenplanung		
Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen	☐	☐
Auf Nachfrage ist das Angebot eines ovo-lacto-vegetabilen Gerichts ermöglicht	☐	☐
Saisonales Angebot wird bevorzugt	☐	☐
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt	☐	☐
Fleisch von unterschiedlichen Tierarten wird abwechselnd angeboten	☐	☐
Bei Lebensmittelunverträglichkeiten und/oder Allergien ist die Teilnahme ermöglicht	☐	☐
Wünsche und Anregungen der Kinder sind berücksichtigt	☐	☐
Max. 2 x ein süßes Hauptgericht	☐	☐
Speisenherstellung		
Auf fettarme Zubereitung wird geachtet	☐	☐
Max. 4 x frittierte und/oder panierte Produkte	☐	☐
Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet	☐	☐
Frische oder tiefgekühlte Kräuter werden bevorzugt	☐	☐
Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen	☐	☐
Zucker wird sparsam verwendet	☐	☐
Kurze Warmhaltezeiten sind eingehalten, Warmhaltezeiten für alle Komponenten max. 3 Stunden	☐	☐
Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7 °C	☐	☐
Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65 °C	☐	☐
Gestaltung des Speisenplans		
Aktueller Speisenplan ist vorab den Eltern regelmäßig zugänglich	☐	☐
Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt	☐	☐
Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt	☐	☐
Bei Fleisch und Fleischerzeugnissen ist die Tierart benannt	☐	☐
Der Speisenplan ist kindgerecht gestaltet	☐	☐

Qualitätsbereich Lebenswelt	erfüllt	nicht erfüllt
Speisenbereich ist hell, bietet ausreichend Platz und ist mit altersgerechtem Mobiliar ausgestattet	☐	☐
Mahlzeiten sind von den übrigen Aktivitäten abgegrenzt	☐	☐
Essenszeiten sind festgelegt	☐	☐
Angemessene Essenszeiträume werden eingehalten	☐	☐
Mahlzeiten werden durch das pädagogische Personal betreut	☐	☐
Eltern erhalten Informationen zum Ernährungskonzept	☐	☐

■ FIT KID-PREMIUM-Zertifizierung

(zusätzlich zu den oben genannten Kriterien)

Qualitätsbereich Nährstoffe	erfüllt	nicht erfüllt
Mittagsverpflegung erfüllt nach max. 20 Verpflegungstagen im Durchschnitt die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr	☐	☐
Zubereitungsanweisungen liegen am Arbeitsplatz vor	☐	☐
Nährstoffberechnete Rezepte werden umgesetzt	☐	☐
Portionsgrößen der nährstoffberechneten Speisen sind ersichtlich	☐	☐
Nährstoffoptimierte Gerichte sind auf dem Speisenplan optisch hervorgehoben	☐	☐

Das Einhalten der für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen ist Voraussetzung für eine Zertifizierung.

Zertifizierung für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder



Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) bietet Tageseinrichtungen für Kinder zwei Möglichkeiten, das Angebot einer vollwertigen Verpflegung auszeichnen zu lassen – durch die **FIT KID-Zertifizierung** und die **FIT KID-PREMIUM-Zertifizierung**. Die Basis für diese Zertifizierung bildet der von der DGE herausgegebene „Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“.

FIT KID-Zertifizierung

Tageseinrichtungen für Kinder, die die Kriterien der drei Qualitätsbereiche Lebensmittel, Speisenplanung & -herstellung und Lebenswelt erfüllen, sind berechtigt, die Bezeichnung FIT KID-Zertifizierung zu führen. Die Qualitätsbereiche sind folgendermaßen definiert:

- **Lebensmittel:** Mittagsverpflegung (optimale Lebensmittelauswahl und Anforderungen an den Speisenplan)
- **Speisenplanung & -herstellung:** Kriterien zur Planung und Herstellung der Speisen für die Mittagsverpflegung, Gestaltung des Speisenplans
- **Lebenswelt:** Rahmenbedingungen in Tageseinrichtungen für Kinder (z. B. Essenszeiten)

Sind die Kriterien dieser Qualitätsbereiche erfüllt, wird der Einrichtung nach erfolgreichem Audit ein Logo-Schild verliehen, das die FIT KID-Zertifizierung dokumentiert.

Zusätzlich besteht die Möglichkeit, die Umsetzung einer Nährstoffoptimierung des Verpflegungsangebotes auditieren zu lassen und dies als FIT KID-PREMIUM-Zertifizierung auszuloben.

FIT KID-PREMIUM-Zertifizierung

Der zentrale Bestandteil der FIT KID-PREMIUM-Zertifizierung ist der Qualitätsbereich Nährstoffe. In diesem erfolgt eine Nährstoffoptimierung des Speisenplans für die Mittagsverpflegung auf Basis der berechneten Rezepte. Bei einer Mittagsverpflegung müssen nährstoffoptimierte Speisenpläne für 4 Wochen vorliegen. Nach bestandenem Audit wird der Tageseinrichtung für Kinder ein Logo-Schild verliehen, das die FIT KID-PREMIUM-Zertifizierung ausweist.

Durch regelmäßige Re-Audits wird die zertifizierte Qualität langfristig gesichert.

Weitere Informationen zur Zertifizierung können Sie unter www.fitkid-aktion.de abrufen.

Haben Sie Fragen oder Anregungen? Sprechen Sie uns an!

FIT KID – Die Gesund-Essen-Aktion für Kitas

Telefon: 0228 3776-873

Telefax: 0228 3776-78-873

E-Mail: fitkid@dge.de

www.fitkid-aktion.de

www.fitkid-inform.de

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung
FIT KID – Die Gesund-Essen-Aktion für Kitas
Godesberger Allee 18
53175 Bonn
www.dge.de

„FIT KID – Die Gesund-Essen-Aktion für Kitas“ ist ein Projekt der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. und Teil des Nationalen Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung.“ Das Projekt wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages.
www.in-form.de