

# Checkliste

## Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder

<b>Stufe 1</b>		
Getränke; Mittagsverpflegung: Lebensmittel, Speisenplanung und -herstellung, Rahmenbedingungen	erreicht ja      nein	Informationen Qualitätsstandards auf Seite
<b>Getränke</b>		
Trink-, Quell-, Mineral- oder Tafelwasser oder ungesüßter Kräuter- oder Früchtetee ist jederzeit frei verfügbar	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	14/18
<b>Lebensmittel</b>		
Vollkornprodukte	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	14
Milch zur Verarbeitung: max. 1,5 % Fett	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	14
Joghurt als Natur- oder Fruchtjoghurt: max. 1,5 % Fett	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	14
Quark oder Fruchtquark: max. 20 % Fett i. Tr.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	14
Hart-/Schnittkäse: max. 48 % Fett i. Tr.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	14
Ausschließlich Muskelfleisch	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	14
Magere Fleischteile	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	14
Fleischsorten wechseln	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	14
Seefisch aus nicht überfischten Beständen	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	14
Rapsöl ist Standardöl	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	14
Frische Kräuter	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	14
Jodsalz	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	14
<b>Speisenplanung Angaben bezogen auf 20 Verpflegungstage, Menüzyklus 4 Wochen</b>		
<b>Stärkebeilagen 20 x, davon:</b>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	15
Kartoffeln, frisch zubereitet: mind. 8 x	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	14/15
Hochverarbeitete Kartoffelprodukte: max. 4 x	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	14
Vollkornnudeln: mind. 2 x	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	15
Reis (parboiled oder natur): mind. 4 x	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	14/15
<b>Gemüse/Rohkost 20 x, davon:</b>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	14/15
Hülsenfrüchte: mind. 2 x	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	15
<b>Fleisch max. 8 x, davon:</b>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	14/15
Separat: mind. 4 x	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	15
In Soße: max. 4 x	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	15
Davon Fleischerzeugnisse: max. 4 x	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	14
<b>Seefisch mind. 4 x, davon:</b>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	14/15
Fettreicher Seefisch: max. 2 x	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	15

Stufe 1			
	erreicht		Informationen Qualitätsstandards auf Seite
	ja	nein	
<b>Bei Hauptgerichten ohne Fleisch und Fisch gelten folgende Regelungen:</b>			
Eigericht: max. 2 x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16
Süßes Hauptgericht: max. 2 x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16
Gericht auf Basis von Kartoffeln, Getreideprodukten und Gemüse/ Rohkost: mind. 4 x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16
<b>Weitere Kriterien:</b>			
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sind berücksichtigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15
Ethnische und religiöse Aspekte sind berücksichtigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15
Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie die jeweilige Tierart sind auf dem Speisenplan benannt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15
Kindern mit Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten ist die Teilnahme am Essen ermöglicht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15
Wünsche der Kinder sind in geeigneter Form berücksichtigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15
Speisenplan ist deutlich, sichtbar und kindgerecht ausgehängt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15
Nicht übliche Bezeichnungen sind auf dem Speisenplan erklärt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15
Klassische Garnituren sind auf dem Speisenplan erklärt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15
Aktueller Speisenplan wird den Eltern regelmäßig zugänglich gemacht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15
<b>Speisenherstellung</b>			
<b>Zubereitung:</b>			
Frittierte Produkte: max. 2 x pro Woche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17
Frittierfett wechseln: mind. 1 x pro Woche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17
Dünsten und Dämpfen als Garmethoden für Gemüse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17
<b>Warmhaltezeit:</b>			
Gemüse: max. 2 Stunden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17
Kurz gebratene Komponenten: max. 2 Stunden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17
Übrige Komponenten: max. 3 Stunden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17
<b>Ausgabetemperatur:</b>			
Warme Speisen: mind. 65 °C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17
Kalte Speisen: max. 7 °C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17
<b>Sensorische Qualität:</b>			
Typische Farben der Speisen sind erhalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17
Typischer Geschmack der Lebensmittel ist erhalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17
Gemüse wird bissfest angeboten (Ausnahme: Rotkohl, Weißkohl, Sauerkraut)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17
Kurzgebratenes ist knusprig bzw. kross	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17
Paniertes ist knusprig bzw. kross	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17
Frittiertes ist knusprig bzw. kross	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17
<b>Convenienceprodukte:</b>			
Produkte der Stufe 4 und 5 sind mit frischen Lebensmitteln (Stufe 0 bis 2) ergänzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	22
Tiefgekühltes Obst und Gemüse wird Konserven vorgezogen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	22

Stufe 1			
	erreicht		Informationen Qualitätsstandards auf Seite
	ja	nein	
<b>Rahmenbedingungen</b>			
Speisenbereich ist hell und angemessen beleuchtet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8
Speisenbereich bietet ausreichend Platz zur Mahlzeiteneinnahme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9
Speisenbereich ist mit altersgerechtem Mobiliar ausgestattet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8
Mahlzeiten sind von den übrigen Aktivitäten abgegrenzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9
Essenszeiten sind definiert und festgelegt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9
Mahlzeiten werden durch pädagogisches Personal betreut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10
Eltern erhalten Informationen zum Ernährungskonzept	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	13
Eltern erhalten Informationen zum Umgang mit Süßigkeiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	18
Eltern erhalten Informationen zur Verpflegung bei Festen und Feierlichkeiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	19

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

Stufe 2			
Mittagsverpflegung: Nährstoffoptimierung, Speisenherstellung; Frühstück/Zwischenmahlzeit	erreicht		Informationen Qualitätsstandards auf Seite
	ja	nein	
<b>Nährstoffoptimierung</b>			
Menüzyklus beträgt mindestens 4 Wochen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15
Mittagsmahlzeit erfüllt im Durchschnitt von 20 Verpflegungstagen die Referenzwerte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16
Nährstoffberechnete Rezepturen werden umgesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16
<b>Speisenherstellung</b>			
Produktion aller Speisen erfolgt chargenweise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17
Erwärmung/Regenerierung aller Speisen erfolgt chargenweise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17
<b>Frühstück/Zwischenmahlzeit</b>			
<b>Sofern die Zwischenverpflegung in Eigenregie angeboten wird:</b>			
Weitere Getränke <sup>1</sup> : Fruchtsaftchorle (1 Teil Fruchtsaft : 3 Teile Wasser)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12/18
Vollkornprodukte <sup>2</sup>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12
Ungezuckertes Müsli mit frischem oder getrocknetem Obst	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12
Frisches Obst <sup>2</sup>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12
Gemüse <sup>2</sup> als Rohkost	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12
Trinkmilch: max. 3,5 % Fett	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12

Stufe 2			
	erreicht		Informationen Qualitätsstandards auf Seite
	ja	nein	
Milch zur Verarbeitung: max. 1,5 % Fett	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12
Joghurt als Natur- oder Fruchtojoghurt: max. 1,5 % Fett	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12
Quark oder Fruchtquark: max. 20 % Fett i. Tr.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12
Hart- /Schnittkäse, Weichkäse und Frischkäse: max. 48 % Fett i. Tr.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12
Fleischerzeugnisse und Wurstwaren als Belag: max. 20 % Fett	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12
Rapsöl ist Standardöl	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12
Frische Kräuter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12
Jodsalz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12
<b>Sofern das Frühstück bzw. die Zwischenmahlzeit nicht in Eigenregie angeboten wird:</b>			
Eltern erhalten Informationen zum Inhalt der Frühstücksbox	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	13

<sup>1</sup> sofern im Angebot <sup>2</sup> täglich im Angebot

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

Diese Checkliste ist eine Hilfestellung auf dem Weg zur Zertifizierung. Die mit der Checkliste vorgenommene Selbsteinschätzung garantiert nicht das Bestehen des Audits.

Eine Zertifizierung kann in einem Schritt oder in zwei aufeinander aufbauenden Stufen erfolgen. Hierfür müssen alle genannten Kriterien erfüllt werden. Weiterführende Informationen zur Zertifizierung finden Sie in der Zertifizierungsbroschüre „DGE-zertifizierte Verpflegung“.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.  
Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung

**FIT KID - Die Gesund-Essen-Aktion für Kitas**

Godesberger Allee 18  
53175 Bonn

Tel.: 0228 3776-873  
E-Mail: fitkid@dge.de

www.dge.de  
www.in-form.de

Stand: September 2009