

Aufgabenbereich 11

Standard in der Erprobung Hauswirtschaft

Leitsätze (Was uns leitet)

In evangelischen Kindertagesstätten wird in lebensnahen Situationen soziales Verhalten gelebt und eingeübt. Mädchen und Jungen lernen sich als wichtige Mitglieder der Gemeinschaft zu verstehen und für diese Mitverantwortung zu übernehmen. Auf Grund veränderter Lebenssituationen von Familien ist es dabei wichtig, den Mädchen und Jungen lebenspraktische Bereiche erfahrbar zu machen. Die Einbindung in hauswirtschaftliche Tätigkeiten wird als „Lernen für das Leben“ angesehen.

Essen und Trinken ist ein Grundbedürfnis jedes Menschen. Es ist ein gestaltendes Element des Lebens in der Gemeinschaft. Dabei werden unterschiedliche Erfahrungshorizonte wahrgenommen und berücksichtigt.

In evangelischen Kindertagesstätten besteht ein Verständnis darüber, dass sichere Rahmen- und Orientierungspunkte für die Umsetzung des Bildungs-, Erziehungs- und Betreuungsauftrags wichtig sind. Dazu gehört im Bereich Hauswirtschaft die Gestaltung der Räumlichkeiten im Hinblick auf Ordnung und Sauberkeit. Des Weiteren tragen diese Aspekte mit zur positiven Außenwirkung der Einrichtung bei.

Das Handeln im Hauswirtschaftsbereich erfolgt ressourcenbewusst und unter dem Gesichtspunkt der Nachhaltigkeit. Dies entspricht christlichen Werten und dient der Erhaltung der Schöpfung.

Ziele (Was soll erreicht werden?)

- 1.1** Hauswirtschaftliche Tätigkeiten werden als wertvolle Aufgabe konzeptionell berücksichtigt. Im Fall von Personalknappheit ist die Übernahme hauswirtschaftlicher Tätigkeiten für die pädagogischen Fachkräfte entsprechend geregelt.
- 1.2** Mädchen und Jungen verstehen sich als Teil des Ganzen und beteiligen sich an allen Aufgaben und Tätigkeiten. Diese werden mit Blick auf Gerechtigkeit gelebt.
- 1.3** Die pädagogischen Fachkräfte fördern und fordern Mädchen und Jungen in der Übernahme der Verantwortung für hauswirtschaftliche Tätigkeiten.

- 2.1** Die Mädchen und Jungen sind in die Planung und Zubereitung von Speisen eingebunden. Sie sind an der Gestaltung der Mahlzeiten beteiligt. Die Hygienevorschriften werden beachtet.
- 2.2** Der Einkauf und die Zubereitung der Lebensmittel finden unter Berücksichtigung der religiösen, ethnischen und gesundheitlichen Speisevorschriften statt. Die Menge der Speisen entspricht der angemeldeten Anzahl an Teilnehmenden beim Essen.
- 2.3** Der Speiseplan zeichnet sich durch ein vielfältiges Angebot von Speisen aus. Die Wünsche der Mädchen und Jungen sind berücksichtigt.

- 2.4** Gemeinsame Mahlzeiten ermöglichen das Erleben von Gemeinschaft. Die Mahlzeiten werden in angenehm gestalteter Atmosphäre angeboten.
- 2.5** Gäste werden unter anderem durch Bewirtung willkommen geheißen.
- 3.1** Die erforderlichen hauswirtschaftlichen Tätigkeiten sind eingeplant und werden kontinuierlich geprüft und angepasst. Alle Mitarbeitenden sind sich ihrer Verantwortung für die hauswirtschaftlichen Tätigkeiten bewusst und setzen sie gemeinsam um.
- 3.2** Die gesetzlichen Bestimmungen im Bereich Hygiene sind den Mitarbeitenden bekannt und werden von allen eingehalten.
- 3.3** Mädchen, Jungen und alle Mitarbeitenden der Kindertagesstätte treffen Absprachen zur Hygiene, die für alle verbindlich sind. Besprochene Abläufe werden eingehalten.
- 3.4** Die Mitarbeitenden tragen Mitverantwortung für das Inventar, in dem sie es sachgerecht pflegen und in Stand halten. Die Ausstattung ist in einem sauberen, ansprechenden und funktionsfähigen Zustand.
- 4.1** Es wird ressourcenschonend und nachhaltig gewirtschaftet.

Qualitätskriterien (Woran ist es zu erkennen?)

- Zu 1.1** Hauswirtschaftliche Tätigkeiten sind in der Konzeption benannt.
- Zu 1.1** Die Positionspapiere des Fachbereichs Kindertagesstätten zu den Themen
- Mittagessen
 - Ganztagsbetreuung
 - Besondere Personalsituation
 - Partizipation
 - Gut gelebter Alltag
- werden für die Erarbeitung entsprechender Regelungen genutzt.
- Zu 1.2** Die Aufgaben sind zwischen Mädchen und Jungen verteilt.
- Zu 1.3** Mädchen und Jungen übernehmen hauswirtschaftliche Tätigkeiten im Alltag, z.B.
- beim Tischdienst,
 - bei der Zubereitung von Speisen,
 - beim Spülen,
 - bei der Pflege von Wäsche
 - bei der Pflege von Garten, Außengelände und
 - bei der Reinigung und Reparatur von Inventar und Spielsachen.
- Zu 1.3** Die pädagogischen Fachkräfte reflektieren besonders in diesem Bereich ihre eigene Haltung.
- Zu 2.1** Die Mädchen und Jungen werden an der Speisenvor- und Nachbereitung beteiligt.
- Zu 2.1** Es finden Projekte zum Thema Ernährung in der Kindertagesstätte statt.
- Zu 2.1** Es finden Koch- und Backprojekte mit Mädchen und Jungen statt.
- Zu 2.1** Es gibt
- kindgerechte Arbeitsmittel im Küchenbereich,
 - die Arbeitsflächen sind für Mädchen und Jungen gut erreichbar.
- Zu 2.1** Die Gestaltung der Einkaufszettel und der Rezepte ist für Kinder lesbar.
- Zu 2.2** Die Speisekomponenten sind für Kinder nachvollziehbar gekennzeichnet
- Zu 2.2** Religiöse und ethnische Speisevorschriften werden beachtet.
- Zu 2.2** Allergien, Erkrankungen und Unverträglichkeiten werden beachtet.

- Zu 2.2** Getränke stehen in Reichweite der Mädchen und Jungen den ganzen Tag zur Verfügung.
- Zu 2.2** Allen Mädchen und Jungen steht ausreichend Essen zur Verfügung.
- Zu 2.3** Es werden Speisen so angeboten, dass die einzelnen Komponenten für Kinder sichtbar und wählbar sind.
- Zu 2.3** Mädchen und Jungen bedienen sich selbst aus dem Speiseangebot.
- Zu 2.3** Mädchen und Jungen bestimmen die Menge, die sie essen möchten.
- Zu 2.3** Mädchen und Jungen entscheiden, ob sie probieren.
- Zu 2.3** Speisen aus verschiedenen Kulturen werden angeboten.
- Zu 2.4** Die Essenszeit orientiert sich so weit als möglich an den Bedürfnissen der Mädchen und Jungen.
- Zu 2.4** Die pädagogischen Fachkräfte bringen die strukturellen Rahmenbedingungen, z.B. Personal, Raum und die Bedürfnisse der Mädchen und Jungen in Einklang.
- Zu 2.4** Für die einzelnen Mahlzeiten werden Geschirr, Besteck, Servietten und alle nötigen Utensilien in ausreichender Anzahl bereitgestellt.
- Zu 2.4** Es werden Porzellangeschirr und Gläser genutzt.
- Zu 2.4** Die Mitarbeitenden sorgen für saubere Rahmenbedingungen beim Essen.
- Zu 2.4** Der Essbereich ist ästhetisch gestaltet.
- Zu 2.5** Die Bewirtung von Gästen ist geregelt.
- Zu 3.1** Die pädagogischen Fachkräfte übernehmen auch hauswirtschaftliche Tätigkeiten, möglichst mit den Mädchen und Jungen.
- Zu 3.1** Im Dienstplan ist geregelt wer welche hauswirtschaftlichen Aufgaben, z.B.
- Essensvor- und Nachbereitung,
 - Küchendienst,
 - Einkauf und
 - Reinigung
- außerhalb der Verantwortungsbereiche der Hauswirtschafts- und der Reinigungskraft übernimmt.
- Zu 3.1** Der Speiseraum/das Bistro/der Gruppenraum wird nach den Mahlzeiten aufgeräumt ggf. gereinigt.
- Zu 3.2** Die Mitarbeitenden sind in Bezug auf Hygiene fachlich geschult bzw. fortgebildet.
- Zu 3.2** Es liegt ein Hygieneplan für die Kindertagesstätte vor.
- Zu 3.2** Die Verantwortlichkeiten zur Umsetzung des Hygieneplans sind geregelt.
- Zu 3.2** Der Hygieneplan wird umgesetzt.
- Zu 3.2** Die Arbeitsabläufe werden dokumentiert.
- Zu 3.2** Ein besonderes Augenmerk liegt dabei auf
- dem Schlaf- und Wickelbereich,
 - sanitäre Einrichtungen inklusive Utensilien zur Körperpflege,
 - Küchenbereich und
 - Mobiliar und Spielmaterialien.
- Zu 3.3** Die Regeln zur Hygiene sind
- klar formuliert,
 - visualisiert und
 - für alle umsetzbar.
- Zu 3.4** Es ist klar geregelt, wer für welches Inventar zuständig ist (Materialraum, Teamzimmer etc.).
- Zu 3.4** Es sind Zeiten für die Pflege und Instandhaltung im Dienstplan ausgewiesen.
- Zu 3.4** Defekte Materialien werden repariert oder entsorgt.

Zu 3.4 Die Materialien werden regelmäßig gereinigt.

Zu 3.4 Alle Mitarbeitenden achten auf einen sauberen und gepflegten Zustand der Einrichtung.

Zu 4.1 Nach Möglichkeit werden Bio- und fair gehandelte Produkte eingekauft.

Zu 4.1 Es wird möglichst regional eingekauft und saisonal gekocht.

Zu 4.1 Pünktuell werden Kräuter, Gemüse und Obst in der Kindertagesstätte angebaut.

Zu 4.1 Die Speisen werden in bedarfsgerechten Mengen zubereitet und herausgegeben.

Zu 4.1 Der Müll wird auf das Nötigste beschränkt.

Zu 4.1 Der Müll wird getrennt.

Dieser Standard hat vor allem Schnittstellen mit folgenden Verantwortungsebenen und Aufgabenbereichen

Träger
Leitung
Pädagogische Fachkräfte
Pädagogische Zusatzkräfte
Hauswirtschaftskräfte
Reinigungskräfte

Bildung
Erziehung
Betreuung
Bildungs- und Erziehungspläne
Konzeption
Personalmanagement
Öffentlichkeitsarbeit
Fortlaufende Dokumentati-