

6.2.11 Hauswirtschaft im pädagogischen Alltag

Literaturhinweise für die Arbeit an diesem Thema:

- Handbuch für evangelische Kindertagesstätten:
 - > Leitlinien der EKHN (Dimension 1)
 - > Lebensmittelhygienevorschriften (Dimension 10)
- Materialien des Fachbereichs Kindertagesstätten im Zentrum Bildung der EKHN: (<http://kita.zentrumbildung-ekhn.de/service/publikationen/>)
 - > Praxishilfe: Gut gelebter Alltag in evangelischen Kindertagesstätten
 - > Positionspapiere:
 - + Das Mittagessen in evangelischen Kindertagesstätten
 - + Ganztagsbetreuung in evangelischen Kindertagesstätten in der EKHN
 - + Besondere Personalsituation
 - + Partizipation in der Kindertagesstätte
- Hessischer Bildungs- und Erziehungsplan, Schwerpunkt Lebenspraxis, S. 64 – 65
- Bildungs- und Erziehungsempfehlungen für Kindertagesstätten in Rheinland-Pfalz, Bildungs- und Erziehungsbereiche, 6.6, S. 99 – 101
- Qualität im Situationsansatz, Qualitätskriterien und Materialien für die Qualitätsentwicklung in Kindertageseinrichtungen, Konzeptioneller Grundsatz 7: Selbständigkeitsentwicklung, Leben in der Kita aktiv mitgestalten
- Pädagogische Qualität in Tageseinrichtungen für Kinder, Kriterium 3: Mahlzeiten und Ernährung
- BETA Qualitätsmanagement für Evangelische Kindertageseinrichtungen, Bundesrahmenhandbuch, S.2/121 – 2/123
- Bundesrahmenhandbuch für das Ev. Gütesiegel BETA: Prozesse K 2.8, K 2.9, K 2.10

Aufgabenbereich 11

Standard Hauswirtschaft in der pädagogischen Arbeit

Leitsätze (Was uns leitet)

Nach christlichem Verständnis lebt der Mensch in der Beziehung zu Gott, zu der von Gott geschaffenen Welt, zu seinen Mitmenschen und zu sich selbst. Daran orientiert sich das Handeln im pädagogischen Alltag in evangelischen Kindertagesstätten. Dies wird unter anderem im Engagement für Kinderrechte, Bewahrung der Schöpfung und Gerechtigkeit sichtbar. In evangelischen Kindertagesstätten wird in lebensnahen Situationen soziales Verhalten gelebt und eingeübt. Kinder* 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 Kindern, im Rahmen eines gut gelebten Alltags, lebenspraktische Bereiche erfahrbar zu machen. Die Einbindung in hauswirtschaftliche Tätigkeiten wird als Lernen für das Leben angesehen. Unterschiedliche Erfahrungshorizonte werden hierbei wahrgenommen und berücksichtigt.

Es besteht ein Verständnis darüber, dass sichere Rahmen- und Orientierungspunkte für die Umsetzung des Bildungs-, Erziehungs- und Betreuungsauftrags wichtig sind. Essen und Trinken als ein Grundbedürfnis jedes Menschen stellt ein gestaltendes Element des Lebens in der Gemeinschaft dar. Des Weiteren ist eine positive und anregende Atmosphäre für Kinder und Mitarbeitende wichtig. Somit gehören zum Bereich Hauswirtschaft unter anderem Aufgaben aus den Bereichen Verpflegung und der Gestaltung der Räumlichkeiten im Hinblick auf Ordnung und Sauberkeit, die z.B. zur positiven Außenwirkung der Einrichtung beitragen.

Ziele (Was soll erreicht werden?)

1. Hauswirtschaftliche Tätigkeiten werden als pädagogische Aufgabe konzeptionell berücksichtigt.
2. Die Kinder und Mitarbeitenden verstehen sich als Teil des Ganzen und beteiligen sich an Aufgaben und Tätigkeiten.
3. Die pädagogischen und hauswirtschaftlichen Fachkräfte fördern und motivieren die Kinder in der Übernahme der Verantwortung für hauswirtschaftliche Tätigkeiten im gut gelebten Alltag.
4. Gemeinsame Mahlzeiten ermöglichen das Erleben von Gemeinschaft. Die Mahlzeiten werden in angenehmer gestalteter Atmosphäre angeboten.
5. Aushandlungsprozesse zwischen familiären Bedürfnissen in Bezug auf Ernährung und Essen als Gemeinschaftserleben in der Kindertagesstätte finden statt.

6. Der Schutz des Kindeswohls ist als leitender Gesichtspunkt in den Planungen und Abläufen der Verpflegung berücksichtigt und bestmöglich gewährleistet.
7. Die Kinder sind in die Planung und Zubereitung von Speisen eingebunden. Sie sind an der Gestaltung der Mahlzeiten beteiligt.
8. Der Speiseplan zeichnet sich durch ein vielfältiges Angebot von Speisen aus. Die Wünsche der Kinder sind berücksichtigt.
9. Gäste werden unter anderem durch Bewirtung willkommen geheißen.
10. Es wird ressourcenschonend und nachhaltig gewirtschaftet.
11. 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.
12. Die gesetzlichen Bestimmungen im Bereich Hygiene sind den Mitarbeitenden bekannt und werden von allen eingehalten.
13. Die Kinder und alle Mitarbeitenden der Kindertagesstätte treffen Absprachen zur Hygiene, die für alle verbindlich sind. Besprochene Abläufe werden eingehalten.
14. 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.

Qualitätskriterien (Woran ist es zu erkennen?)

- 1.1 Hauswirtschaftliche Tätigkeiten als pädagogische Aufgabe spiegeln sich z.B. in Prozessbeschreibungen und/oder Ämterplänen für Kinder wider.
- 1.2 Die Positionspapiere des Fachbereichs Kindertagesstätten unter anderem zu den Themen
 - Mittagessen,
 - Ganztagsbetreuung,
 - besondere Personalsituation,
 - Partizipation,
 - Gut gelebter Alltag
 werden für die Erarbeitung entsprechender Regelungen genutzt.
- 2.1 Die Aufgaben sind zwischen den Kindern und Mitarbeitenden ohne stereotype Zuschreibungen verteilt.
- 3.1 Kinder 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 Spielmaterialien.
- 3.2 Die Mitarbeitenden reflektieren besonders in diesem Bereich ihre eigene Haltung.
- 4.1 Die Essenszeit orientiert sich so weit als möglich an den Bedürfnissen der Kinder.

- 4.2** Die pädagogischen Fachkräfte bringen die strukturellen Rahmenbedingungen, z. B. Personal, Raum und die Bedürfnisse der Kinder in Einklang.
- 4.3** Für die einzelnen Mahlzeiten werden Geschirr, Besteck, Servietten und alle nötigen Utensilien in ausreichender Anzahl bereitgestellt.
- 4.4** Es werden Porzellangeschirr und Gläser genutzt.
- 4.5** Die Mitarbeitenden sorgen für saubere Rahmenbedingungen beim Essen.
- 4.6** Der Essbereich ist ästhetisch gestaltet.
- 5.1** Religiöse, ethnische und ethische Aspekte werden kontinuierlich reflektiert.
- 6.1** Allergien, Erkrankungen und Unverträglichkeiten werden beachtet.
- 6.2** Die Speisekomponenten sind für Kinder nachvollziehbar gekennzeichnet
- 6.3** Getränke stehen in Reichweite der Kinder den ganzen Tag zur Verfügung.
- 6.4** Allen Kindern steht ausreichend Essen zur Verfügung.
- 6.5** Kinder bestimmen die Menge, die sie essen möchten.
- 6.6** Kinder entscheiden, ob sie probieren.
- 7.1** Es finden Projekte zum Thema Ernährung in der Kindertagesstätte statt.
- 7.2** Die Kinder werden projektweise an der Speisenvor- und Nachbereitung beteiligt.
- 7.3** Es finden Koch- und Backprojekte mit den Kindern statt.
- 7.4** Es gibt
- kindgerechte Arbeitsmittel für hauswirtschaftliche Tätigkeiten.
 - für Kinder gut erreichbare Arbeitsflächen.
- 7.5** Die Gestaltung der Einkaufszettel und der Rezepte ist für Kinder lesbar.
- 8.1** Die Speisen sind gesundheitsfördernd zusammengestellt.
- 8.2** Speisen aus verschiedenen Kulturen werden angeboten.
- 8.3** Es liegt eine Prozessbeschreibung zur Beteiligung der Kinder bei der Planung des Speiseplans vor.
- 8.4** Speisen werden so angeboten, dass die einzelnen Komponenten für Kinder sichtbar und wählbar sind.
- 8.5** Kinder bedienen sich selbst aus dem Speiseangebot.
- 9.1** Es liegt eine Prozessbeschreibung zur Bewirtung von Gästen vor.
- 10.1** Nach Möglichkeit werden Bio- und fair gehandelte Produkte eingekauft.
- 10.2** Es wird möglichst regional eingekauft und saisonal gekocht.
- 10.3** Die Rechtsverordnung zur Beschaffung von Waren und Dienstleistungen der EKHN wird beachtet.
- 10.4** Pünktuell werden Kräuter, Gemüse und Obst in der Kindertagesstätte angebaut.
- 10.5** Die Speisen werden in bedarfsgerechten Mengen zubereitet und herausgegeben.
- 10.6** Der Müll wird auf das Nötigste beschränkt.
- 10.7** Der Müll wird getrennt.
- 11.1** Die pädagogischen Fachkräfte übernehmen auch hauswirtschaftliche Tätigkeiten, möglichst mit den Kindern.
- 11.2** Im Dienstplan ist geregelt wer, welche hauswirtschaftlichen Aufgaben, z. B.
- Essensvor- und Nachbereitung,
 - Küchendienst,
 - Einkauf und
 - Reinigung
- außerhalb der Verantwortungsbereiche der Hauswirtschafts- und der Reinigungskräfte übernimmt.

- 11.3** Der Speiseraum/das Bistro/der Gruppenraum wird nach den Mahlzeiten aufgeräumt, gelüftet und ggf. gereinigt.
- 12.1** Die Mitarbeitenden sind in Bezug auf Hygiene fachlich geschult bzw. fortgebildet.
- 12.2** Es liegt ein Hygieneplan für die Kindertagesstätte vor.
- 12.3** Er ist allen Mitarbeitenden zugänglich.
- 12.4** Die Verantwortlichkeiten zur Umsetzung des Hygieneplans sind geregelt.
- 12.5** Der Hygieneplan wird umgesetzt.
- 12.6** Die Arbeitsabläufe werden dokumentiert.
- 12.7** Ein besonderes Augenmerk liegt dabei auf
- dem Schlaf- und Wickelbereich,
 - sanitäre Einrichtungen inklusive Utensilien zur Körperpflege,
 - Küchenbereich und
 - Mobiliar und Spielmaterialien.
- 13.1** Die Regeln zur Hygiene sind
- klar formuliert,
 - visualisiert und
 - werden umgesetzt.
- 14.1** Es ist klar geregelt, wer für welches Inventar zuständig ist (Materialraum, Teamzimmer etc.).
- 14.2** Es sind Zeiten für die Pflege und Instandhaltung im Dienstplan ausgewiesen.
- 14.3** Defekte Materialien werden repariert oder entsorgt.
- 14.4** Die Materialien werden regelmäßig gereinigt.
- 14.5** Alle Mitarbeitenden achten auf einen sauberen und gepflegten Zustand der Einrichtung.

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 Dokumentation der Arbeit