

Verpflegungs- und Hygienekonzept

Die Verpflegung in der Tagesschule leistet einen aktiven Beitrag zur Ernährungserziehung der Kinder und Jugendlichen und langfristig zur Gesundheitsvorsorge. Eine optimale Ernährung fördert die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit.

Leitsätze

Im Mittelpunkt steht die Absicht, eine ausgewogene, abwechslungsreiche und gesunde Ernährung für Schülerinnen und Schüler, Betreuungskräfte und Gäste anzubieten. Hohe Qualität und ein vielfältiges Angebot sind anzustreben.

Gemeinsames Essen ist ein integratives, vielschichtiges Konzept, welches soziale, sensorische, kulturelle und pädagogische Ansätze vereint.

Bei der Menüplanung werden die Jahreszeiten, die Ernährungsgrundsätze und auch die Wünsche der Kinder berücksichtigt.

Wir bevorzugen regionale Produkte aus artgerechter Haltung und aus fairem Handel.

Ess- und Trinkkultur wird als Bestandteil der pädagogischen Begleitung der Kinder erachtet. Es werden Kinder und Mitarbeitende über die Grundsätze der gesunden Ernährung sensibilisiert.

Die Tagesschule orientiert sich an ökologischen Grundwerten und ist bestrebt, diese für und mit den Kindern umzusetzen. Sie verpflichtet sich zu einem kostenbewussten Umgang mit den vorhandenen finanziellen Mitteln.

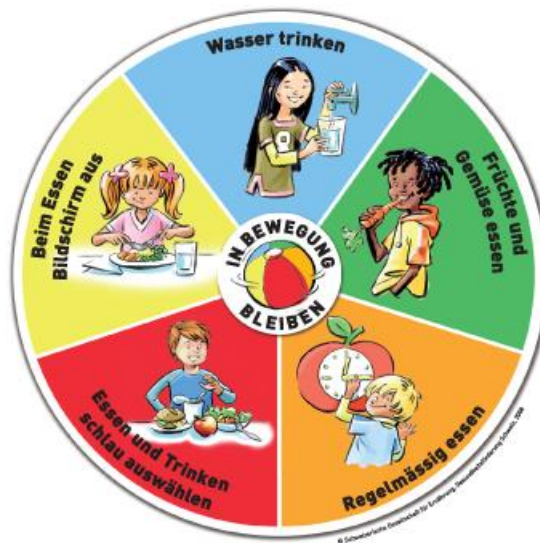
Angebot

Ein Wochenmenüplan wird gut sichtbar ausgehängt. Jede Mahlzeit wird gemeinsam am Tisch eingenommen. Essen ist keine Nebenbeschäftigung und miteinander essen ohne Stress fördert die Gemeinsamkeit und die Gesundheit. Zu jeder Mahlzeit stehen Wasser und ungesüsster Tee zur Verfügung.

Zubereitungsart

Das Frisch- und Mischkostsystem ist für eine gesunde Ernährung in der Schulverpflegung geeignet. Wo immer möglich sind frische Nahrungsmittel zu verwenden und auf eine schonende Art zu verwerten. Es ist wichtig Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente in den Produkten zu erhalten.

Atmosphäre – Esskultur



Wir bemühen uns, einen entspannten Rahmen zu bieten, damit jede Mahlzeit für die Kinder und Jugendlichen ein Genuss sein kann. Wir pflegen eine bewusste Esskultur, die begleitet ist von Ritualen und Regeln. Ein achtsames, respektvolles Miteinander ist Grundstein der Gemeinschaft. Den Kindern und Jugendlichen wird durch das Ausüben von Ämtlis Verantwortung übertragen.

Körperliche Hygiene

Die Kinder und Jugendlichen waschen vor und nach dem Essen ihre Hände. Ebenfalls muss das Zähneputzen möglich sein. Grundlegend ist das Verpflegungspersonal verpflichtet sich, an die Lebensmittel-, Betriebs- und Personalhygienevorschriften zu halten.

Die Mitarbeitenden sind angehalten, Kleider in gut waschbarer Qualität zu tragen und diese für jeden Arbeitstag zu wechseln.

Beim Auftreten von rasch um sich greifenden ansteckenden Krankheiten sind die Mitarbeitenden verpflichtet, sich an die entsprechenden Vorschriften zu halten. In den Nassbereichen werden für das Waschen und Trocknen der Hände Seife- und Papierspender eingerichtet.

Lebensmittelhygiene

Die Lebensmittel müssen sachgerecht verarbeitet, verpackt und gelagert werden. Die Kühlkette muss eingehalten werden. Die Kühlschranktemperatur wird wöchentlich kontrolliert und dokumentiert.

Hauswirtschaft

Nach jedem Essen wird das Geschirr gewaschen und die Küche wieder in Ordnung gebracht. Täglich werden frei zugängliche Oberflächen mit Wasser und Seife gereinigt. Die Toilette der Tagesschule wird nach Betriebsschluss gereinigt. Die eigene Küchen- und Badezimmerwäsche wird in der schuleigenen Waschmaschine einmal wöchentlich gewaschen und zum Trocknen aufgehängt. Die Tagesschulmitarbeitenden machen nach Betriebsschluss eine Sichtreinigung. Eine wöchentliche Reinigung wird durch die Hauswartequipe der Schulanlagen vorgenommen. Jährlich führen diese ebenfalls eine Grundreinigung aller Tagesschulräumlichkeiten durch.

Beschlossen durch die Primarschul- und Kindergartenkommission am 8. November 2011.