



3.1 Zielgruppenspezifische Checkliste: Besonderheiten bei der Verpflegung von Kindern, Schulkindern und Jugendlichen

Name der GV-Einrichtung:	█	Checkliste ausgefüllt von:	Unterschrift, Datum:
Alter der zu verpflegenden Personengruppe:	█	Administrative Leitung:	█
Art der GV-Einrichtung bzw. Angebotsbeschreibung:	█	Koch/Köchin/Küchenleitung:	█
		Sonstige:	█

Mindeststandard	Beispiele für die praktische Umsetzung/Umsetzungstipps	Anforderung erfüllt?				Anmerkungen (WAS wird von WEM bis WANN unternommen, wenn der MS nicht erfüllt werden kann, ...)	
		ja	nein	n. ü.	n. r.		
a. allgemeines Getränkeangebot							
Getränke	Kinder und Jugendliche haben immer die Möglichkeit Wasser zu trinken.	<ul style="list-style-type: none"> In der Kinderkrippe oder im Kindergarten kann z. B. eine Trinkecke zur Verfügung gestellt werden, in der mit Wasser gefüllte Gläser und Krüge bereitstehen. Ein Trinkbrunnen wäre im schulischen Bereich eine gute Idee. Weiters sollten Sie als Direktor*in oder als Lehrer*in klare Grenzen setzen. Das Trinken von Wasser im Unterricht aus Flaschen sollte erlaubt sein, das Trinken von Limonaden und Säften nicht. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir bieten Kindern unter 6 Jahren keine mit Zucker und/oder Süßungsmitteln gesüßten Getränke an.	<ul style="list-style-type: none"> Bieten Sie in der Kinderkrippe und im Kindergarten keinen verdünnten Sirup, keine Limonaden oder Fruchtnektare an. Auch im Schulbereich sollten Sie mit diesen Produkten zurückhaltend sein. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir geben keine koffeinhaltigen Getränke an Kinder unter 10 Jahren ab.	Zu vermeiden sind z. B. <ul style="list-style-type: none"> Eisteeprodukte auf Schwarztee- und Grünteebasis sowie koffeinhaltige Cola-Getränke. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir bieten keine Energydrinks an.	Denken Sie hier bitte auch an Ihre Automaten! Auch hier sollten sich keine Energydrinks finden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir bieten keine alkoholhaltigen Getränke an.	<ul style="list-style-type: none"> Alkoholische Getränke wie Bier, Wein oder Alkopops werden nicht ausgegeben. Achten Sie z. B. auch auf ein alkoholfreies Kindergartenfest/Schulfest. Alkoholfreie Cocktailrezepte finden Sie bei Bedarf bei der Initiative „Weniger Alkohol – mehr vom Leben“ unter: www.mehr-vom-leben.jetzt/mocktails/. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Erklärung Abkürzungen: n. ü. = nicht überprüfbar: Die Einhaltung des Mindeststandards kann nicht nachvollzogen werden. n. r. = nicht relevant: Der Mindeststandard ist für die Einrichtung nicht relevant.
 GV = Gemeinschaftsverpflegung, MS = Mindeststandard
 GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN: Steirische Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung. Konkrete Anforderungen im Checklistenformat, 4. überarbeitete Auflage, Dezember 2022



Mindeststandard		Beispiele für die praktische Umsetzung/Umsetzungstipps	Anforderung erfüllt?				Anmerkungen (WAS wird von WEM bis WANN unternommen, wenn der MS nicht erfüllt werden kann, ...)
			ja	nein	n. ü.	n. r.	
b. Ess-Atmosphäre							
Essen mit Vorbildwirkung	Unsere Pädagog*innen bzw. Betreuer*innen sind sich ihrer Vorbildfunktion bewusst und nehmen diese bestmöglich wahr.	<ul style="list-style-type: none"> Pädagog*innen und Betreuer*innen sollen motiviert werden, an ernährungsspezifischen Fortbildungen teilzunehmen. Bei gemeinsamen Mahlzeiten sollte pro Tisch zumindest in der Kinderkrippe/im Kindergarten eine erwachsene Person mit den Kindern zusammen essen (und im besten Fall einen pädagogischen Happen mitessen). 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir führen Rituale rund um die Jause und das Mittagessen durch.	<ul style="list-style-type: none"> Beginnen Sie die Mahlzeit z. B. mit einem Gong, mit einem Schlag gegen eine Klangschale, einem Spruch oder einem Lied. Weitere Beispiele: im Folder „Gemeinsam essen ... so geht's“ von der aks gesundheit. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir leben eine gute Tischkultur .	<ul style="list-style-type: none"> Decken Sie – nach Möglichkeit – mit den Kindern/Jugendlichen gemeinsam den Tisch und verwenden Sie Servietten, Tischschmuck, Porzellan und Glas. Fördern Sie auch gute Tischgespräche und zeigen Sie den richtigen Umgang mit Besteck. Auch bei den Kleinsten ist das wichtig. Aber lassen Sie sie auch an den Speisen riechen und machen Sie auf die Unterschiede in Geruch, Geschmack und Aussehen aufmerksam. Ermöglichen Sie insbesondere den Kleinsten, ihre eigenen Speisen auch anzufassen. Kinder sollen zum Kosten ermuntert, aber niemals zum Essen/zum Kosten gezwungen werden. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir begleiten die Reaktionen auf Essen und Trinken immer sachlich.	Werden Speisen abgelehnt oder kritisiert, dann stellen Sie eine neutrale Frage , wie z. B.: „Ist dir das zu sauer?“, Denken Sie hier auch an Ihre Vorbildwirkung bzw. vermeiden Sie es, Ihre eigenen Abneigungen/Vorlieben auf Kinder zu übertragen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rituale, Tischregeln und Tischkultur	Wir unterstützen die selbstbestimmte Wahl des Essens/der Essensmenge.	Kinder/Jugendliche sollten sich möglichst selbst nehmen dürfen bzw. ihre Portionen selbst wählen. Möglichkeiten dazu sind z. B. <ul style="list-style-type: none"> Buffets (Jausenbuffet, Salatbuffet, ...) oder Tischgemeinschaften mit Schüsseln in der Mitte. Fördern Sie aber gleichzeitig auch die Sozialkompetenz und vermeiden Sie so, dass	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Erklärung Abkürzungen: n. ü. = nicht überprüfbar: Die Einhaltung des Mindeststandards kann nicht nachvollzogen werden. n. r. = nicht relevant: Der Mindeststandard ist für die Einrichtung nicht relevant.
 GV = Gemeinschaftsverpflegung, MS = Mindeststandard
 GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN: Steirische Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung. Konkrete Anforderungen im Checklistenformat, 4. überarbeitete Auflage, Dezember 2022



Mindeststandard		Beispiele für die praktische Umsetzung/Umsetzungstipps	Anforderung erfüllt?				Anmerkungen (WAS wird von WEM bis WANN unternommen, wenn der MS nicht erfüllt werden kann, ...)
			ja	nein	n. ü.	n. r.	
		übermäßig große Lebensmittelmengen im Abfall landen. Wenn es nicht möglich ist, dass sich Kinder selbst nehmen, achten Sie darauf, dass die Speisen ansprechend angerichtet sind.					
c. Übergeordnete Qualitätssicherung							
Qualitäts-sicherung auf ganzer Linie	Wir haben ein Verpflegungskonzept.	<ul style="list-style-type: none"> Haben Sie bis jetzt kein Verpflegungskonzept, dann definieren Sie am besten zuerst ein Verpflegungsleitbild. Darauf aufbauend erarbeiten Sie dann Ihr Verpflegungskonzept. Ein Verpflegungskonzept definiert genaue Rahmenbedingungen für die Verpflegung. Es stellt dar, WER, WANN, WO, WIE und WOMIT zu verpflegen ist. Alle Akteure (Caterer, Pädagog*innen, Betreuer*innen, Erhalter, ...) sollen bei der Erstellung beteiligt werden, Verantwortlichkeiten werden definiert. Wie ein Verpflegungsleitbild/-konzept umgesetzt werden kann, finden Sie in der „Ideensammlung Kindergarten/Kinderkrippe“ auf der Website www.gemeinsam-geniesSEN.at. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Eine verpflegungsverantwortliche Person ist definiert.	Für diese Rolle eignet sich Personal des Erhaltes, des Kindergartens/der Kinderkrippe oder eine qualifizierte externe Person. Tätigkeitsbereich: Schnittstelle zwischen den verschiedenen Akteur*innen inkl. Einberufung von regelmäßigen Treffen (runde Tische) zum Thema Verpflegung, Reflexion der Verpflegungsqualität, ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
d. Geschmacksprägung							
Alkohol	Wir geben keine Speisen aus, in denen Alkohol oder Alkoholaromen enthalten sind.	Rum oder Eierlikör in Mehlspeisen oder Wein zum Ablöschen sollte beispielsweise nicht verwendet werden. Dass Alkohol beim Kochen vollkommen verdampft, ist übrigens ein Mythos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Natürlicher Geschmack	Wir vermeiden es möglichst, Kindern bis 14 Jahren Lebensmittel mit künstlichen Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen oder Süßstoffen anzubieten.	Achten Sie bei verarbeiteten Lebensmitteln auf diese Zusatzstoffe. Enthalten sein können sie z. B. in Fruchtjoghurt, Knabberartikeln, Wurst oder Fertigsaucen. Lesen Sie deshalb immer die Zutatenliste! Wählen Sie vermehrt Bioprodukte!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Erklärung Abkürzungen: n. ü. = nicht überprüfbar: Die Einhaltung des Mindeststandards kann nicht nachvollzogen werden. n. r. = nicht relevant: Der Mindeststandard ist für die Einrichtung nicht relevant.
 GV = Gemeinschaftsverpflegung, MS = Mindeststandard
 GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN: Steirische Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung. Konkrete Anforderungen im Checklistenformat, 4. überarbeitete Auflage, Dezember 2022



Mindeststandard		Beispiele für die praktische Umsetzung/Umsetzungstipps	Anforderung erfüllt?				Anmerkungen (WAS wird von WEM bis WANN unternommen, wenn der MS nicht erfüllt werden kann, ...)
			ja	nein	n. ü.	n. r.	
Zusätzlich für Kinder bis 5 Jahre							
Kritische Lebensmittel	Hygienisch problematische Lebensmittel werden vor Abgabe ausreichend erhitzt. <i>Info: Was heißt ausreichend erhitzt? Fleisch, Fisch und Geflügel werden bei einer Kerntemperatur von 70 °C für mind. 2 Minuten erhitzt, Eier über 10 Minuten lang bei 70-80 °C.</i>	<ul style="list-style-type: none"> Das betrifft z. B. rohe Eier, rohen Fisch, rohes Fleisch, Sprossen, Tiefkühlgemüse, Tiefkühlbeeren. Meiden Sie z. B. weiche Eier, Spiegeleier, Räucherforelle, Räucherlachs, Salami, Kantwurst oder Selchfleisch. Weitere hilfreiche Informationen: Merkblatt „Sicher verpflegt – Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen“ 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir bieten Kleinkindern unter dem dritten Lebensjahr kleine Lebensmittel wie Nüsse, Samen, Körner, Backerbsen, Beeren, Bonbons oder Kaugummi nicht oder nur in verarbeiteter Form an.	Nüsse, Samen und Beeren sind wertvolle Lebensmittel. <ul style="list-style-type: none"> Bieten Sie diese in geriebener Form bzw. zerkleinert an (z. B. Weintrauben aufschneiden, Brot nur aus fein vermahlenem Schrot). Geschroteter Leinsamen sollte allerdings nicht angeboten werden (Gefahr einer Vergiftung durch cyanogene Glykoside). 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir bieten keinen Fisch mit Gräten an, bzw. entfernen diese sorgfältig aufgrund der Erstickungsgefahr.	Angeboten werden könnte entgräteter/geschöpfter heimischer Fisch. Thunfisch, Schwertfisch, Butterfisch, Heilbutt oder Seehecht kann mit Schwermetallen belastet sein und sollte auch entgrätet Kleinkindern nicht angeboten werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir verwenden fettarme Milch und Milchprodukte erst für Kinder ab dem dritten Lebensjahr.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir bieten keine fett- und/oder salzreichen Knabberien an, z. B. Chips, Erdnussflocken und Co.	Achten Sie auch bei der Zubereitung der Lebensmittel bzw. der Speisen für Kleinkinder darauf, dass Salz nur sehr sparsam zugegeben wird bzw. verzichten Sie am besten auf starkes Würzen!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir vermeiden geschwefelte Trockenfrüchte bestmöglich.	Manche Kinder reagieren sensibel auf Schwefel. Es steht auf der Verpackung, ob ein Produkt geschwefelt ist.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Vielfalt	Wir bieten eine bunte Vielfalt an Gemüsesorten an. Bei Gemüse, das anfänglich blähend sein kann, erweitern wir das Angebot in der Kinderkrippe aber nur schrittweise.	<ul style="list-style-type: none"> Hülsenfrüchte, Kohl und Zwiebeln anfangs nicht gemeinsam in einem Gericht verarbeiten. Bei Hülsenfrüchten mit roten Linsen beginnen, diese sind weniger blähend. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Erklärung Abkürzungen: n. ü. = nicht überprüfbar: Die Einhaltung des Mindeststandards kann nicht nachvollzogen werden. n. r. = nicht relevant: Der Mindeststandard ist für die Einrichtung nicht relevant.
 GV = Gemeinschaftsverpflegung, MS = Mindeststandard
 GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN: Steirische Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung. Konkrete Anforderungen im Checklistenformat, 4. überarbeitete Auflage, Dezember 2022