



ABLÄUFE UND RITUALE BEI DEN MAHLZEITEN

FRÜHSTÜCK - MITTAG - NACHMITTAGSSNACK

Vorwort

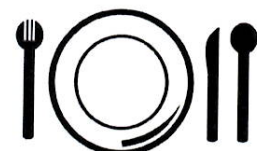
Auszug aus dem mitgeltenden Dokument unserer Einrichtung „Tischmanieren und Verhaltensregeln“:

„Das gemeinsame Essen ist für uns Menschen besonders wichtig. Alle Gruppenmitglieder kommen am Tisch zusammen und können in gemütlicher Runde miteinander ins Gespräch kommen. Es ist eine gemeinsame Pause im Trubel des Tagesgeschehens.

Dabei ist eine gesunde und ausgewogene Ernährung mit Fleisch, Fisch, Ballaststoffen sowie viel Obst und Gemüse für heranwachsende Kinder besonders wichtig.

Auch wirkt ein liebevoll gedeckter Tisch bei Kindern Wunder und sie bekommen Lust auf das gemeinsame Essen. Kinder freuen sich über einen schön hergerichteten Essensplatz mit Teller und passendem, kindgerechten Besteck.

Besonders beliebt sind bei Kindern Buffets: sie können sich das nehmen, was sie essen möchten, haben eine große Auswahl und können laut ihrem „Bauchgefühl“ und körpereigenem Bedürfnis das nehmen, was sie essen möchten.“



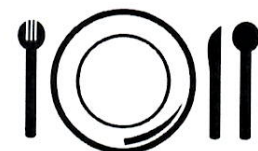


Ablauf

Durch die hauswirtschaftlichen Küchenkräfte werden die Tische im Bistro für die Mahlzeiten mit Geschirr und Besteck eingedeckt. Ebenfalls werden auf den Tischen Glaskaraffen, befüllt mit Tafelwasser und sanftem Mineralwassers aus unserem Biosphärenreservat Rhön, bereitgestellt.

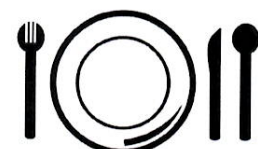
Der Speiseraum der Krippenkinder wird durch das dortige pädagogische Fachpersonal hergerichtet und eingedeckt. Geschirr und Besteck ist dort vorrätig und der Bestand wird jeweils nach dem Spülen durch die hauswirtschaftlichen Küchenkräfte neu bestückt und aufgefüllt. Mineralwasser und Tafelwasser stellen die pädagogischen Mitarbeiter auf den Tischen bereit. Die Kinder, die noch nicht aus einem offenen Glas trinken können, bekommen das von zu Hause mitgebrachte Trinkgefäß gereicht.

1. Rechtzeitig vor den Mahlzeiten bekommen die Kinder durch die pädagogischen Fachkräfte die Ankündigung, aufzuräumen
2. Hierzu darf bei den Regelkindern das für den Tag bestimmte „Morgenkreiskind“ mit Hilfe der Glocke das akustische Signal geben.
3. Sobald der Gruppenraum ordentlich aufgeräumt ist, stellen sich die Kinder der jeweiligen Essensgruppe in einer Reihe von innen an der Gruppentür auf.
4. Hierbei wird nicht gedrängelt, geschubst oder einander weh getan.
5. Die pädagogische Fachkraft gibt an, wann die Kinder in das Kinderbad aufbrechen können, um sich dort gesittet die Hände waschen.
6. Beim Händewaschen gilt: immer ein Kind steht direkt an einem Waschbecken - die anderen Kinder warten dahinter, bis sie an die Reihe kommen.
Die Hände werden mit Wasser befeuchtet und anschließend eine gut dosierte (nicht übermäßig große) Menge Seife auf ihnen verteilt und gründlich, auch zwischen den Fingern, verrieben.
Mit Wasser wird die Seife wieder abgespült. Der Wasserhahn wird abgestellt.
Mit einem Papierhandtuch werden die Hände abgetrocknet.
Dieses Papierhandtuch wird in dem dafür bereitgestellten Abfalleimer entsorgt.
Es wird hierbei darauf geachtet - und die Kinder werden durch das pädagogische Fachpersonal dazu angeleitet -, sorgsam mit den Hygieneartikeln und Wasser umzugehen, nicht zu aasen und keine Unordnung durch unachtsam auf dem Boden entsorgte Papierhandtücher zu hinterlassen.



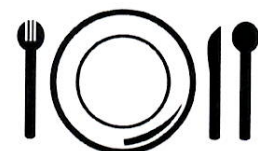


7. Bei den Krippenkindern helfen die pädagogischen Fachkräfte den Kindern beim Händewaschen.
8. Die Kinder der jeweiligen Essensgruppe stellen sich an der Tür zum Bistro bzw. die Kinder der Krippengruppe an deren Speiseraumtür auf.
9. Wenn alle beisammen sind, gehen die Kinder langsam, gesittet und ohne schubsen oder „überholen“ in den Speiseraum und suchen sich an den für sie gedeckten Tischen einen Platz ihrer Wahl.
Die Kinder der Regelgruppen wählen sich einen passenden Stuhl und Tisch ihrer Körpergröße entsprechend aus.
10. Eigenständig schenken sich die Kinder aus den bereitgestellten Karaffen etwas zu trinken aus. Wahlweise sind dies Leitungswasser und sanftes Mineralwasser.
11. Besteck und Geschirr bleiben ohne Geklapper oder Herumgeschiebe vor den Kindern liegen.
12. Wenn alle Kinder einen Platz eingenommen haben, beteiligt das pädagogische Fachpersonal der Regelgruppen die Kinder an einem bestimmten Klatschrhythmus und setzt somit das Zeichen für Ruhe.
13. Die Kinder falten ihre Hände, machen dann das Kreuzzeichen und beginnen, „Im Namen des Vaters und des Sohnes und des heiligen Geistes“:
Dann wird das Tischgebet, welches täglich variiert, gemeinsam gesprochen. Möglich ist, dass sich ein bestimmtes Kind oder mehrere Kinder ein Gebet wünschen, ein Gebet mit dem Gebetswürfel „ausgewählt“ wird oder die pädagogische Fachkraft ein Gebet vorgibt oder neu einführt.
Erneut wird das Kreuzzeichen gemacht.
Abschließend wünschen sich alle Kinder in einem vorgegebenen, immer gleichen Sprachmuster, einen „guten Appetit“.
14. Das Essen wird nun durch das hauswirtschaftliche Küchenpersonal in Schüsseln/Servierplatten abgefüllt, hergerichtet und auf dem Servierwagen in das Bistro geschoben. In gleicher Weise wird von ihnen das Essen auf einem Servierwagen in den Speiseraum der Krippen Kinder gebracht.
15. Durch die hauswirtschaftliche Küchenkraft wird das Gericht vorgestellt und erklärt.
16. Auch sie wünscht den Kindern einen guten Appetit.
17. Durch die pädagogischen Fachkräfte werden die Kinder dazu aufgefordert, sich in angemessener Menge Essen auf den Teller zu nehmen.
18. Besonders Kleinkinder haben Gefallen am Auffüllen. So wie sie Sand hin- und herschaufeln, machen sie es gerne auch mit Essen. Die pädagogischen Fachkräfte leiten hier die Kinder zu einem umsichtigen Konsum und Einteilen der Lebensmittel an.





19. Auch werden die Kinder durch sie dazu ermutigt, ihnen unbekannte oder unbeliebte Speisen in kleiner Menge zu probieren.
20. Kinder, die sich noch nicht allein Essen auf den Teller schöpfen können, bekommen durch die pädagogischen Fachkräfte hierbei geholfen bzw. werden ermutigt, es alleine zu probieren.
21. Gerne dürfen sich die Kinder eine zweite Portion nachnehmen.
Hierbei wird durch die pädagogischen Fachkräfte darauf geachtet, dass dies nicht einseitig geschieht (z.B. dass sich nicht nur Fleisch, sondern auch Gemüse und Beilagen nachgenommen wird).
22. Der Satz „Du musst deinen Teller aufessen“ gehört der Vergangenheit an und ist keineswegs zeitgemäß.
Die pädagogischen Fachkräfte nehmen die grundeigenen Bedürfnisse der Kinder wahr und ernst. Die Kinder werden darin bestärkt, auf ihr „Bauchgefühl“ zu hören und ein gesundes Sättigungsgefühl zu empfinden.
23. Während des Essens herrscht eine ruhige und gediegene Gesprächslautstärke.
Das heißt, die Kinder unterhalten sich leise am Tisch und rufen nicht durch den gesamten Raum.
24. Die Kinder nehmen während des Essens Rücksicht aufeinander und halten sich an die vorgegebenen und bekannten Regeln und Tischmanieren.
25. Die pädagogischen Fachkräfte ermutigen die Kinder dazu, sich gegenseitig mit Namen am Tisch anzusprechen und um das Zureichen von Schüsseln, Platten oder Glaskaraffen zu bitten.
26. Die pädagogischen Fachkräfte sehen sich nicht als „Dienstboten/Bediener“ der Kinder, sondern verweisen auf die Kommunikation und Hilfsbereitschaft der Kinder untereinander.
27. Kinder, die fertig gegessen haben, bringen ihr Geschirr zu dem bereitstehenden Servierwagen. Die pädagogische Fachkraft nimmt dort den Teller zur groben Reinigung entgegen. Das Trinkglas wird von dem Kind auf den Servierwagen gestellt und das Besteck in den dafür vorgesehenen Wassereimer gelegt. Anschließend begeben die Kinder wieder an ihren Tisch.
28. Auch nach dem Abräumen bleiben die Kinder ruhig und sich in einer angemessenen Lautstärke unterhaltend an ihrem Platz sitzen.
29. Wenn die meisten Kinder mit dem Essen fertig sind, können die fertigen Kinder die Essenszeit beenden. Beim Aufstehen und Verlassen des Bistros schieben die Kinder ihren Stuhl an den Tisch heran und gehen gesittet, ohne drängeln oder andere Kinder zu schubsen, aus dem Raum.





30. Kinder, die zum Essen etwas länger brauchen, setzen sich nun gemeinsam an einen Tisch. Hier können sie in Ruhe fertig essen und werden dabei von einer pädagogischen Fachkraft begleitet und betreut.
31. Im Bistro findet ein Wechsel der Essensgruppen statt.
32. Vorher sorgen das hauswirtschaftliche Küchenpersonal und/oder die pädagogischen Fachkräfte dafür, dass die Tische und Stühle gereinigt und von Lebensmittelresten befreit werden. Für die nächsten Essenskinder werden die Plätze wieder sauber eingedeckt und die Getränkekaraffen werden aufgefüllt wieder in die Tischmitte gestellt.
Servierplatten und Schalen mit den Speisen werden durch die pädagogischen Fachkräfte und/oder durch die hauswirtschaftlichen Küchenkräfte neu aufgefüllt und für die Kinder bereitgestellt. Den Nachmittagssnack nehmen die Nachmittagskinder der Regelgruppen in kleinen Etappen im Bistro ein. Hier beginnen die Kinder, welche als erste abgeholt oder mit dem Bus nach Burgwallwach gefahren werden.
Auf zwei Tischen stehen passendes Geschirr, Getränke und der appetitlich hergerichtete Nachmittagssnack bereit.
Betreut und begleitet werden die Kinder durch pädagogisches Fachpersonal, welches den Kindern dabei behilflich ist, sich Speisen und Getränke zu nehmen. Ggf. werden ausgehende Speisen nachgereicht und/oder neu hergerichtet.
33. Es gelten die vorherrschenden und allen bekannten Tisch- und Benimmregeln.
34. Ebenso sorgen die Kinder beim Verlassen ihres Essensplatzes für abgeräumtes Geschirr, Ordnung und einen an den Tisch geschobenen Stuhl.
35. Die Krippenkinder bekommen in ihrem Speiseraum nach ihrer beendeten Mittagsruhe ihren Nachmittagssnack gereicht. Hierzu hat das pädagogische Fachpersonal die Tische hergerichtet und eingedeckt. Die Nachmittagsspeise wird durch das hauswirtschaftliche Küchenpersonal auf einem Servierwagen in den Speiseraum der Kinderkrippe gefahren.
36. Im Anschluss an die Regelkinder nutzen die Hortkinder das Bistro und nehmen an den für sie hergerichteten Tischen gemeinsam mit ihrer pädagogischen Fachkraft ihren Nachmittagssnack ein. Auch sie halten sich an die vorherrschenden Tisch- und Benimmregeln. (Geschirr wegräumen etc.)
37. Wenn alle Kinder gegessen haben, werden die Servierwagen mit dem schmutzigen Geschirr und Besteck vor die Tür des Küchenbereiches gefahren.
38. Am nächsten Morgen wird dieses durch das hauswirtschaftliche Küchenpersonal professionell gereinigt.





**Katholischer Biosphärenkindergarten
Schönauer Wald- & Wiesenkinder**

Johannes-Zweigverein, Schönau a.d. Brend e. V.
Rhönstraße 68, 97659 Schönau
Tel. 09775.1041 - kiga-schoenau@t-online.de



39. Durch die pädagogischen Mitarbeiter werden Lebensmittelreste hygienisch verpackt und ordnungsgemäß gelagert/gekühlt verwahrt.
40. Die pädagogischen Fachkräfte reinigen die Tische und gemeinsam mit den Kindern werden die Stühle auf den Tischen gestapelt.
41. Grobe Verunreinigungen, die bis zur Endreinigung durch die Reinigungskräfte, nicht liegen bleiben können, werden durch die pädagogischen Mitarbeiterinnen und/oder die Kinder gereinigt.

Kinder haben einen Riesenspaß daran, ihr Essen nicht immer auf einem Stuhl sitzend in einem geschlossenen Raum zu sich zu nehmen. Somit kann der Ort der gemeinsamen Mahlzeiten jederzeit variieren. So ist es möglich, dass diese im Freien in Form eines Picknicks oder auf der an das Bistro angrenzenden Terrasse eingenommen werden.

