

Merkblatt: „Backen/Kochen mit Kindern“

- Ø **Einkauf und Lagerung der Lebensmittel** durch das Kindergartenpersonal, um Frische und einwandfreie Beschaffenheit der Lebensmittel zu gewährleisten (z. B. beim Einkauf auf das *Mindesthaltbarkeitsdatum* achten und die *Kühlkette* beim Transport sowie der Aufbewahrung der Lebensmittel einhalten).

- Ø Auf den **Küchenplan** sollten nur unbedenkliche Backwaren oder Gerichte!

- Ø **Vorbesprechung mit den Kindern**: Was erwartet die Kinder? Welche Vorbereitungen sind erforderlich (z. B. Händewaschen, Anlegen der Schürze, Herrichten der Arbeitsutensilien und Zutaten, Arbeitsablauf) und auf welche Punkte ist besonders zu achten?
Im diesem Rahmen kann auch erklärt werden, warum z. B. „verschnupfte“ Kinder nicht an der Maßnahme teilnehmen können. Diese Kinder sollten dann zu einem späteren Zeitpunkt in eine „Back-/Kochaktion“ eingebunden werden.

- Ø Das **Betreungsverhältnis Kinder/Erzieherinnen** sollte so gewählt werden, dass eine optimale Beaufsichtigung der Kinder während der Aktion erfolgen kann.

- Ø Kinder und Erzieherinnen sollten **saubere Arbeitskleidung** (Schürze) tragen.

- Ø Die erforderlichen **hygienischen Maßnahmen** (z.B. Händewaschen, Haare zusammenbinden) sind vor „Produktionsbeginn“ durchzuführen. Die Kinder sollten dabei angewiesen und beaufsichtigt werden. Auf die Händereinigung nach den einzelnen Produktionsschritten sollte hingewiesen werden.

- Ø Eine **vorbereitende und begleitende Reinigung** (Zwischenreinigung) der Arbeitsflächen wird empfohlen. Die Verwendung **sauberer Arbeitsgeräte** ist selbstverständlich.

- Ø **Abschließende Reinigung**: Ist es vorgesehen, dass die Kinder am Ende der Aktion die Arbeitsutensilien (Formen, Töpfe, Pinsel etc.) selbst spülen sollen, so wird empfohlen, dass das Reinigen der Arbeitsfläche und der benutzten Gegenstände noch einmal durch fachkundiges Personal in Abwesenheit der Kinder geschehen sollte.