

# Bau-, Qualitäts- und Ausstattungsstandards (BQA) für Städt. Kindertageseinrichtungen

## Anlage 3

### Standards in Kita- Küchen und Essbereichen

Die folgende Aufstellung gibt die Regelausstattung wieder. Die konkrete Ausstattung ist im Einzelfall mit dem Fachbereich Kinder und Jugend und ggf. mit der Lebensmittelüberwachung abzustimmen.

#### Planungsgrundsätze

Die Städt. Kindertageseinrichtungen werden grundsätzlich von einem Caterer mit Frischkost beliefert. Darüber hinaus kann es zu

- Aufwärmen von Speisen in der Mikrowelle
  - Zubereitung kleinerer Snacks
  - Koch- und Backaktionen im Rahmen der pädagogischen Arbeit kommen.
- 
- Die Küche und der Essraum sollten einen schwellenlosen Zugang haben. Bei zweigeschossigen Gebäuden ist im OG eine Teeküche mit einfacher Ausstattung, jedoch einer üblichen Haushaltsspülmaschine vorzusehen.
  - Der Küchenbereich muss durch eine Türe vom Flur- und Essbereich getrennt sein. Türen und Fenster dicht schließend.
  - Zusätzlich wird ein Vorratsraum benötigt, der von der Küche aus zugänglich sein sollte.
  - Die ergonomischen Maße der Einrichtungsgegenstände sind nach der hauptsächlichen Nutzergruppe (Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter der Kita) auszurichten.
  - Arbeits- und Abstellflächen müssen ausreichend vorhanden sein.
  - Die Andienung hat nicht über das Außenspielgelände der Kindertageseinrichtung zu erfolgen.
  - Toiletten: Eigene Toiletten für den Küchenbereich sind nicht erforderlich, da in allen Kitas entsprechende Personaltoiletten vorhanden sind. Wichtig ist, dass dort Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasser zur Verfügung stehen. Toiletten be- und entlüftet, nicht unmittelbar mit der Küche oder den Lagerräumen in Verbindung. Handwaschbecken der Toilette wird nicht als Küchenhandwaschbecken anerkannt. Personaltoiletten, kein Zugang für Kinder.

#### Bauliche Grundausrüstung

- Bodenbelag: Der Bodenbelag in Küche und Essbereich sollte mit Rutschhemmenden Eigenschaften ausgestattet werden. Weiterhin wasserdicht, abwaschbar und reinigungs- und desinfektionsfähig, Sockelfugen abgedichtet. Bodenabläufe nicht erforderlich.  
Die Farbabstimmung erfolgt in Abstimmung mit dem FB Kinder und Jugend
- Wandbelag: Fliesenspiegel einer üblichen Einbauküche, weiß; oberhalb geputzt  
Bei mechanischer Belastung, z. B. durch Wärmewagen: Wandschutz (Fliesen, Abstandhalter, Wandpaneele).
- Decke: Leicht zu reinigen, am besten verputzt und gestrichen, große Spalten oder Löcher in der Decke sind nicht zulässig) ggf. feinporige Akustikdecken, im Essraum ist der Lärm durch geeignete Maßnahmen zu reduzieren.  
Abgehängte Decken: dicht schließend

- Fenster: Nach Möglichkeit natürliche Lüftung ermöglichen, Ausnahme: Bei lufthygienischer Belastung. Falls künstliche Zuluft notwendig, sind Anforderungen der VDI-Norm 2052 einzuhalten.  
Fliegengitter (abnehmbar und reinigungsfähig) an allen Küchenfenstern, keine zu öffnenden Dachfenster
- Rohrleitungen ummantelt, glatt und reinigungsfähig

### **Geräteausstattung (in Abstimmung mit dem FB Kinder und Jugend)**

Für alle Einbau/Elektrogeräte sind Markengeräte vorzusehen.

- 1 RieberThermoport: - 2000 U bis 40 Essenskinder  
- 3000 U ab 41 Essenskinder
- Einbauherd mit Ceranfeld und Backofen einschl. separater Stromabschaltung und Schutzgitter (Kindersicherung)
- 1 Dunstabzugshaube Mit Abluft
- Flaschenkühlschrank: Unterbaugerät 1 Stück bis max. 90 Plätze  
Unterbaugerät 2 Stück ab 91 Plätze
- 1 Kühl- und Gefrierkombination ohne Möbeltüre –Standgerät auf Rollen zwecks unterjähriger Reinigung
- 1 Spülmaschine: Gewerbespülmaschine Highboard mit Unterbauschrank, Programmdauer ca. 3 min., ab Wasserhärte 5 inkl. Automatischer Enthärtung = für Stadtgebiet Leverkusen derzeit nicht erforderlich  
Standgerät
- Mikrowelle: Standgerät

### **Kücheneinrichtung**

→ Unterschränke, davon 1 für Materialzufuhr zur Spülmaschine und weitere Reinigungsmittel, abschließbar

→ Oberschränke

- Frontausführung: Kunststoff/Dickkante, Oberflächen aus hygienisch einwandfreien Materialien
- Frontfarbe: Nach Wahl des Auftraggebers
- Ausführung Sichtseite: HPL, Farbe nach Wahl des Auftraggebers
- Griffausführung: Standard, Grifflage und Grifffarbe nach Wahl des Auftraggebers
- Ausführung- Sockelblende: HPL
- Farbe-Sockelblende: Nach Wahl des Auftraggebers
- Sockel-Höhe: 150 mm
- Ausführung- Lichtblende: HPL
- Farbe-Lichtblende: Nach Wahl des Auftraggebers
- Ausführung- Arbeitsplatte: Mit gerundeter Vorderkante, Kantenausführung 3D-Kante
- Ausführung- Wandabschlußleiste: APL- Dekor
- Farbe- Wandabschlußleiste: Nach Wahl des Auftraggebers
- Arbeitshöhe: 91 cm
- Kastensystem: Vollauszug, Selbsteinzug mit Dämpfung
- Spülbecken: CNS, Armatur mit Brausekopf, Kalt- und Warmwasseranschluss
- Handwaschbecken: Separat, von der Spüle getrennt  
Kalt- und Warmwasseranschluss

- Wand-, Decken- und Bodenabschlüsse dicht geschlossen, glatt und reinigungsfähig herrichten

### **Sonstiges, Hygiene**

- 1 Seifenspender: Montage bei Handwaschbecken, (Desinfektionsmittel wird nicht über Spender bezogen)
- Handtuchspender: Spender für Papierhandtücher, Montage bei Handwaschbecken
- Geschlossene Aufbewahrung für (Einmal-) Schürzen, z. B. Schrank in Küche Oder in unmittelbarer Küchennähe
- Papierkorb: Korb für Papierhandtücher
- Abfallsammler: Abfallsammler mit Deckel für große Müllsäcke, reinigungs- und desinfektionsfähig
- Servierwagen: Ausführung CNS
- Einsteckthermometer
- Hakenleiste: Sowohl zum Aufhängen von Besen u. ä. als auch für Geschirrhandtücher

### **Rechtliche Grundlagen und Literaturhinweis (Auszug)**

- GUV-V A1 „Grundsätze der Prävention“
- GUV-V A 3 „Elektrische Anlagen und Betriebsmittel“
- GUV-V S 2 „Unfallverhütungsvorschriften Kindertageseinrichtungen“
- GUV-SR-S2 „Regeln Kindertageseinrichtungen“
- GUV-R 111 „Arbeiten in Küchenbetrieben“
- GUV-R 181 „Fußböden in Arbeitsräumen und Arbeitsbereichen mit Rutschgefahr“
- Hygienische Anforderungen an Küchen in Schulen, Ministerium f. Umwelt u. Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz NRW aus 11.06
- Betriebssicherheitsverordnung
- Arbeitsstättenverordnung
- Lastenhandhabungsverordnung u.a.
- Infektionsschutzgesetz
- Lebensmittelhygieneverordnung
- Arbeitsanweisung im Umgang mit Lebensmitteln
- Literatur: Wenn in Tageseinrichtungen gekocht wird –Anforderungen der Lebensmittelhygiene- Verordnung  
Leitlinie für eine gute Lebensmittelpraxis in Kindertageseinrichtungen

Leverkusen, 27.07.2010

51-510-131-zeu

Dagmar Zeuner

☎ 51 21

Gez. Zeuner

Gesehen:

Frau Dr. Beyer

Lebensmittelüberwachung

☎ 39 06

Gez. 26.07.2010 Dr. Beyer

Korrigiert 13.01.2011

Sabine Jarosch

51-510-131-js

☎ 51 11

Gez. Jarosch