

Märkische Kita und Schule gGmbH	Informationsblatt Nr. IB 01/ 2015	Geltungsbereich: Kitas+Schulen
		Überprüfung: 01.17/ QMB
		Freigabe: 01.17/ GF
		Seite 1 von 1

Liebe Eltern,

unsere MitarbeiterInnen haben eine verstärkte Sorgfaltspflicht im Umgang mit Lebensmitteln und deren Weitergabe an die Kinder.

Gerade kleine oder chronisch kranke Kinder sind besonders empfindlich gegenüber Krankheitserregern.

Um Ihnen als Eltern dennoch die Möglichkeit zu geben, anlässlich des Geburtstages Ihres Kindes oder dem nächsten Fest einen Kuchen, Salat o.Ä. mitzubringen, haben wir kurz die wichtigsten Hinweise für Sie notiert.

Allgemeine Hinweise

- Bereiten Sie die Speisen erst an dem Tag zu, an dem Sie diese mitbringen.
- Sprechen Sie bitte das Mitbringen von Speisen vorab mit den MitarbeiterInnen ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Kühltette bei zu kühlenden Speisen nicht unterbrochen wird – benutzen Sie bitte Kühltaschen oder Kühltakus.
- Geben Sie bitte alle Speisen beim Küchenpersonal ab.
- Bitte bringen Sie nur Lebensmittel mit, die ein ausreichendes Verzebr- und/ oder Mindesthaltbarkeitsdatum ausweisen.
- Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Lebensmittel, die nicht den hygienischen Richtlinien entsprechen, von den MitarbeiterInnen nicht angenommen werden dürfen.
- Je nach Betriebsablauf können in unseren Einrichtungen weitere individuelle Einzelregelungen gelten.

Folgende Lebensmittel dürfen u.a. mitgebracht werden:

- original verpackte Kuchen oder Plätzchen
- selbstgebackener Sand-, Nuss-, Zitronen oder Marmorkuchen
- Obstkuchen (durchgebacken)
- Brot oder Brötchen
- frisches Obst und Gemüse
- Salate (ohne Mayonnaise)
- Chips, Kräcker, Popcorn
- Sprühsahne
- H-Milch
- Würstchen (zum Erwärmen) in verschlossenen Dosen oder Gläsern



Bitte NICHT mitbringen!

Zum Wohle Ihres Kindes bitten wir Sie, auf das Mitbringen folgender Lebensmittel **zu verzichten**:

- Rohmilch, Vorzugsmilch, Rohmilchprodukte
- Frische Sahne/ Sahnetorten
- Rohes Fleisch (z.B. Tatar oder Grillgut), streichfähige Rohwürste (z.B. Zwiebelmettwurst, Teewurst)
- Fisch (z.B. Räucherlachs und rohe Fischerzeugnisse)
- Speiseeis mit Milchanteil
- Geflügelsalat
- Speisen, in denen rohe Eier verwendet werden z.B. Speisen mit selbsthergestellter Mayonnaise; Süßspeisen mit rohem Ei oder Eischnee; Salate mit rohem Ei; Kuchen oder Torten, deren Füllung mit rohen Ei hergestellt wurde

Vielen Dank!