

GUT ESSEN MACHT STARK

## Bildungseinheit: Hygiene für Kita-Kinder

### **Hintergrund**

Gemeinsam Kochen macht Spaß und schult wichtige Alltagskompetenzen der Kinder. Sie sollten unbedingt in die Zubereitung von Lebensmitteln mit eingebunden werden.

Wichtig dabei ist, auf eine sorgfältige Hygienepraxis zu achten. Kinder gehören zu den besonders empfindlichen Personengruppen, bei denen schon wenige Krankheitserreger schwere gesundheitliche Schäden hervorrufen können.

Bevor Sie gemeinsam mit den Kindern loslegen können, müssen Sie daher im Vorfeld den kleinen Köchinnen und Köchen die grundlegenden Hygieneregeln erklären.

Die wichtigsten Hygieneregeln:

#### **Hände waschen**

Bevor die Kinder mit der Speisenzubereitung beginnen, sind die Hände gründlich mit Seife unter fließendem warmen Wasser zu waschen und mit einem sauberen Handtuch zu trocknen.

#### **Nur wer gesund ist, darf mitmachen**

Das gilt nicht nur für die Kinder, sondern auch für Sie als pädagogische Kraft. Wer Symptome wie Bauchschmerzen, Durchfall oder Halsschmerzen verspürt oder offene Wunden an Händen und Unterarmen hat, ist generell von der Kochaktion auszuschließen.

#### **Umgang mit kleinen Wunden**

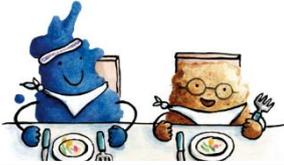
Für kleine Wunden gilt: ein frisches, wasserdichtes Pflaster aufkleben und einen sauberen Plastikhandschuh überziehen.

#### **Kleidung und Körperhygiene**

Jedes Kind sollte eine saubere Kochschürze oder ein sauberes großes T-Shirt tragen. Lange Haare müssen zusammengebunden und aller Schmuck abgelegt werden.

#### **Naschen erlaubt, aber richtig**

Probieren ist selbstverständlich erlaubt. Dazu muss mit einem größeren Löffel die Speise zum Kosten auf den eigenen Löffel eines jeden Kindes gegeben werden. Das gilt übrigens auch für das Abschmecken. Bereits benutzte Löffel dürfen nicht erneut mit der Speise in Berührung kommen.



GUT ESSEN MACHT STARK






EXTRAS C

Ritual:

## HYGIENE IN DER KÜCHE MIT KRÜMEL UND KLECKSI



**ABLAUF:**  
 Besprechen Sie mit den Kindern, welche grundlegenden Hygieneregeln eingehalten werden müssen, bevor sie anfangen Essen zuzubereiten.

**Info**

**ANZAHL DER KINDER:** Kleingruppe  
**DAUER:** 15 Minuten  
**LERNERFAHRUNGEN:** Hygieneregeln kennenlernen und anwenden

1



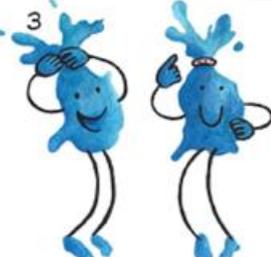
Die Hände vorher gründlich mit Seife waschen.

2



Nicht ins Essen niesen oder husten.

3



Lange Haare zusammenbinden.

4



Zum Probieren immer einen sauberen Löffel benutzen.

5



Kleine Verletzungen an den Händen mit einem wasserdichten Pflaster verbinden.

6



Eine Schürze oder ein Handtuch umbinden.

**Tipp**

Die Kinder werden beim Händewaschen fotografiert. Sie stellen die Bildergeschichte mit eigenen Fotos nach.