



Hygiene- und Sicherheitskonzept

Kita Rössliriti

Kitaleitung
Eve Meier
Burgstrasse 1
4116 Metzerlen

Telefon:
E-Mail: info@kita-roessliriti.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung.....	1
2	Zum Konzept.....	1
2.1	<i>Beschreibung des Betriebes.....</i>	<i>1</i>
2.2	<i>Zweck eines Sicherheits- und Hygienekonzeptes.....</i>	<i>2</i>
2.3	<i>Definitionen.....</i>	<i>2</i>
2.3.1	<i>Definition von Hygiene.....</i>	<i>2</i>
2.3.2	<i>Definition Sicherheit.....</i>	<i>2</i>
2.4	<i>Leitziele des Sicherheits- und Hygienekonzeptes.....</i>	<i>2</i>
2.5	<i>Gesetzliche Grundlagen.....</i>	<i>3</i>
2.6	<i>Qualitätssicherung.....</i>	<i>3</i>
2.6.1	<i>Umsetzungshilfen.....</i>	<i>3</i>
3	Präventive Hygienemassnahmen.....	4
3.1	<i>Küche/ Lebensmittel.....</i>	<i>4</i>
3.1.1	<i>Einkauf / Transport.....</i>	<i>4</i>
3.1.2	<i>Deklaration Menüplan.....</i>	<i>4</i>
3.1.3	<i>Vorgehen bei Abgabe von gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln.....</i>	<i>4</i>
3.1.4	<i>Aufbewahrung / Lagerung.....</i>	<i>5</i>
3.1.5	<i>Produktion / Zubereitung.....</i>	<i>6</i>
3.1.6	<i>Funktion der Küche.....</i>	<i>6</i>
3.2	<i>Reinigung der Räumlichkeiten und Nasszonen.....</i>	<i>7</i>
3.2.1	<i>Generell.....</i>	<i>7</i>
3.2.2	<i>Die Gruppenräume und Garderoben.....</i>	<i>7</i>
3.2.3	<i>Küche.....</i>	<i>8</i>
3.2.4	<i>Entsorgung.....</i>	<i>8</i>
3.2.5	<i>Esszimmer.....</i>	<i>8</i>
3.2.6	<i>Büro.....</i>	<i>8</i>
3.2.7	<i>Schlafräum.....</i>	<i>8</i>
3.2.8	<i>Toiletten.....</i>	<i>9</i>
3.2.9	<i>Pausenraum.....</i>	<i>9</i>
3.2.10	<i>Vorratsräume/ Technikraum.....</i>	<i>9</i>
3.2.11	<i>Estrich.....</i>	<i>9</i>
3.2.12	<i>Spielsachen.....</i>	<i>9</i>
3.2.13	<i>Desinfektionen.....</i>	<i>9</i>
3.3	<i>Putzutensilien.....</i>	<i>10</i>
3.3.1	<i>Verwendung von Putzutensilien.....</i>	<i>10</i>
3.3.2	<i>Textilien waschen.....</i>	<i>10</i>
4	Umgang mit Krankheit.....	10
4.1	<i>Definition von Krankheit.....</i>	<i>10</i>
4.2	<i>Übertragung von Krankheiten.....</i>	<i>11</i>
4.3	<i>Vorbeugung von Krankheiten.....</i>	<i>11</i>
4.3.1	<i>Wie werden die Hände richtig gewaschen?.....</i>	<i>11</i>
4.3.2	<i>Wann werden die Hände gewaschen?.....</i>	<i>11</i>

4.4	<i>Weitere Vorkehrungen zur Verminderung der Verteilung von Bakterien und Viren</i>	12
4.4.1	Wickelsituation.....	12
4.4.2	Schlafen.....	13
4.5	<i>Vorgehen im Krankheitsfall</i>	13
4.5.1	Zecken	14
4.5.2	Statuserfassung bei Eintritt.....	14
4.5.3	Weiterbildung	14
4.6	<i>Vorgehen bei einer Pandemie/Epidemie</i>	15
4.6.1	Definition.....	15
4.6.2	Erstellung eines Pandemieplans.....	15
4.6.3	Vorbereitung	15
5	Umgang zur Sicherheit	15
5.1	<i>Allgemein</i>	15
5.2	<i>Verantwortlichkeiten</i>	15
5.2.1	Trägerschaft	15
5.2.2	Betriebsleitung	15
5.2.3	Gruppenleitung	16
5.2.4	Miterziehende	16
5.2.5	Hilfserziehende.....	16
5.2.6	Vorbeugung in der Betreuung.....	16
6	Infrastruktur	17
6.1	<i>Innenräume</i>	17
6.2	<i>Massnahmen bei Aktivitäten ausserhalb des Betriebsareals</i>	17
6.3	<i>Aussenbereich</i>	17
6.4	<i>Handeln im Notfall</i>	18
6.4.1	Zusammenarbeit mit einer Hausarztpraxis	18
6.4.2	Bagatelverletzung.....	18
6.4.3	Unfall mit allfälliger Indikation zur ärztlichen Versorgung.....	18
6.4.4	Unfall mit dringlicher Indikation zur ärztlichen Versorgung	18
6.4.5	Pädagogische Sicherheitsmassnahmen.....	19
6.4.6	Zahnunfall.....	19
6.4.7	Nicht dringliche Zahnarztkonsultation:	19
6.4.8	Zahnärztliche Notfallbehandlung:.....	19
6.4.9	Medizinische Ausrüstung	19
3.2.2	Medikamentenabgabe	19
6.5	<i>Massnahmen zur Vorbeugung von Übergriffen</i>	19
6.5.1	Offene-Türen-Prinzip.....	19
6.5.2	Drei-Augen-Prinzip	20
6.5.3	Weitere Regeln.....	20
6.6	<i>Massnahmen zur Vorbeugung von Entführung</i>	20
6.7	<i>Datenschutz</i>	20
7	Massnahmen bei Brand	20
7.1	<i>Ablauf im Brandfall</i>	20
7.1.1	Generell.....	20
7.1.2	Brand entdecken	21
7.1.3	Alarmieren.....	21
7.1.4	Evakuieren und Betreuung sicherstellen.....	21
7.1.5	Übersicht erlangen	21

7.1.6	Löschen	21
7.1.7	Informieren	21
7.1.8	Eintreffen der Feuerwehr	21
8	Umgang mit dem Konzept.....	22
8.1	<i>Umsetzung des Konzeptes</i>	22
8.2	<i>Kontrolle der Umsetzung</i>	22
8.3	<i>Evaluation des Konzeptes</i>	22

Wer trübe Fenster hat, dem erscheint alles grau.

Deutsches Sprichwort

1 Einleitung

Sicherheit in einem familienergänzenden Tagesbetriebsbetrieb mit Kindern umfasst mehrere Bereiche. Einen technischen (kindergerechte Einrichtung, Treppensicherung, Fallschutzböden, usw.), einen hygienischen (Reinigung, Umgang mit Lebensmitteln, usw.), einen psychologischen (Gesprächskultur, Umgang mit Fehlern, usw.) einen pädagogischen (Organisation der Kindergruppe, Gefahrenkompetenzen bei Kindern, usw.) und einen gesundheitlichen (Allergien, Krankheiten der Kinder, usw.).

Das vorliegende Sicherheits- und Hygienekonzept behandelt diese Aspekte, strukturiert in Präventivmassnahmen, medizinische Versorgung und Vorgehen bei Brand. Der Betrieb legt grössten Wert auf die Sicherheit der Kinder und Erwachsenen, wie auch einen hohen Standard in hygienischen Anforderungen.

Trotzdem muss man festhalten, dass es absolute Sicherheit und Sauberkeit nicht gibt. Das muss es auch gar nicht. Wichtig ist, dass die grundlegenden Regeln zur Sicherheit und Hygiene eingehalten werden. Dabei helfen insbesondere individuelle Sicherheits- und Hygienepläne und eine kindgerechte Sicherheits- und Hygieneerziehung.

Zudem sind ab einem gewissen Punkt die Sicherheits- und Hygienemassnahmen nicht mehr vereinbar mit den Entwicklungsbedürfnissen der Kinder. Kinder wollen ausprobieren und Herausforderungen meistern. Ihre Entwicklung hängt unter anderem von einem breiten Spektrum an Erfahrungen ab. Das Bewusstsein dieser Aspekte im Alltag trägt wesentlich zur Prävention bei. Deshalb gehört zu unserem Kita-Alltag auch der Umgang mit Gefahren; nicht alles ist in einem höchsten Mass abgesichert. In diesem Konzept sind die Umsetzungen der gesetzlichen Vorschriften definiert.

Im Folgenden werden die Erziehungsberechtigten ‚Eltern‘ genannt. Das können konkret auch andere Bezugspersonen sein. Die Einhaltung dieses Konzepts wird von den Verantwortlichen sichergestellt.

2 Zum Konzept

2.1 Beschreibung des Betriebes

Die Kita Rössliriti ist von Montag bis Freitag von 07:30 bis 18.30 Uhr geöffnet. Wir bieten 24 Plätze für die Ganztagesbetreuung, Halbtagesbetreuung mit Mittagessen und ohne Mittagessen sowie 2 x wöchentlich eine Spielgruppe und 2 x wöchentlich eine Waldgruppe an.

Wir sind eine altersgemischte Gruppe im Alter von 3 Monaten bis zum Übertritt an die Oberstufe OZL mit ca. 12 Jahren an. Bei Bedarf wird die Gruppe nach Bedürfnissen in kleinere Gruppen unterteilt. Eine Qualität der Kita Rössliriti ist eine flexible familienergänzende Kinderbetreuung, die bei Bedarf und Kapazität individuell auf Familien eingehen kann.

Die Kita Rössliriti befindet sich in der ländlich liegenden Gemeinde Metzerlen im Kanton Solothurn in einem grossen Haus. Früher war das Gebäude das «Wirtshaus zum Rössli», also ein Restaurant, das umgebaut wurde, damit sich Kita-Kinder darin wohl fühlen.

Beim Umbau der KiTa wurden Sicherheits- und Brandschutzvorgaben des Kantons Solothurn berücksichtigt. Im ganzen Haus lassen sich die Fenster von den Kindern nicht selbstständig öffnen. Feuerlöscher sind von den Mitarbeitenden auf allen Ebenen leicht erreichbar, nicht aber von den Kindern.

Unser gesamter Garten ist umzäunt. Dennoch gehen wir davon aus, dass Kinder lernen müssen, mit gewissen Gefahren umgehen zu können. Gemeinsam ein Feuer zu machen und Werkzeug im Garten zu benutzen, gehören daher selbstverständlich zu unserem Alltag. Wir leiten die Kinder dazu an, mit Gefahren umgehen zu können und Vorsicht walten zu lassen. Ein adäquates Einschätzen-Können von Gefahren sehen wir als Unfallprävention.

Die Kita unterliegt und richtet sich nach dem kantonalen Lebensmittelgesetz für Kindertagesstätten. Die gesetzlichen Anforderungen an die Hygiene werden durch das kantonale Lebensmittelinspektorat kontrolliert.

Die Räumlichkeiten werden täglich geputzt. Die Reinigungsarbeiten werden gemäss des Reinigungsplans durchgeführt. Kleinere anfallende Reinigungsarbeiten werden von den Mitarbeitenden erledigt. Mittels Checklisten und Kontrolllisten wird gewährleistet, dass die im Hygienekonzept vermerkten Richtlinien eingehalten werden.

Vorliegendes Sicherheits- und Hygienekonzept behandelt diese Aspekte, strukturiert in Präventivmassnahmen, medizinischer Versorgung, Vorgehen bei Brand.

Der Betrieb legt grössten Wert auf die Sicherheit der Kinder und Erwachsenen, wie auch einen hohen Standard in hygienischen Anforderungen.

An sinnvollen Orten sind zur Orientierung für die Mitarbeiter Merktzettel aufgehängt, die allen Mitarbeitenden bekannt sind.

2.2 Zweck eines Sicherheits- und Hygienekonzeptes

Das Sicherheits- und Hygienekonzept dient der Selbstkontrolle. Die Mitarbeitenden der KiTA Rössliriti sind verpflichtet, sich an das Konzept zu halten und es umzusetzen.

2.3 Definitionen

2.3.1 Definition von Hygiene

Die Hygiene beinhaltet die Gesamtheit aller Verfahren und Massnahmen mit dem Ziel, Erkrankungen zu vermeiden und der Gesunderhaltung des Menschen und der Umwelt zu dienen. Hygienische Massnahmen sind immer präventive Massnahmen.

2.3.2 Definition Sicherheit

Sicherheit bezeichnet den allgemeinen Zustand für Individuen, Gemeinschaften sowie andere Lebewesen, Objekte und Systeme, die frei von unvermeidbaren Risiken sind oder als gefahrenfrei angesehen werden. Für Individuen und Gemeinschaften bezeichnet Sicherheit den Zustand des Nicht-bedroht-Seins der Freiheit ihrer ungestörten Eigenentwicklung in zweierlei Hinsicht:

- im Sinne des tatsächlichen (objektiven) Nichtvorhandenseins von Gefährdung – als Sicherheit im objektiven Sinne, sowie
- im Sinne der Abwesenheit von (subjektiver) Furcht vor Gefährdung – als Sicherheit im subjektiven Sinne.

Der Begriff „Sicherheit“ umfasst innere wie äussere Sicherheit von Gemeinschaften und schließt – insbesondere im Fall von Staaten – die politische, militärische, ökonomische, soziale, rechtliche, kulturelle, ökologische, technische u. a. Sicherheiten in sich ein.

2.4 Leitziele des Sicherheits- und Hygienekonzeptes

Die KiTA Rössliriti hat folgende Leitziele zum Hygienekonzept:

- Die Kitaleitung führt die Mitarbeitenden in der Planung und Organisation der Hygienemassnahmen anhand der gesetzlichen Vorgaben.

- Die Kitaleitung organisiert und sichert die Durchführung und Einhaltung der im Hygienekonzept vorgegebenen Hygienemassnahmen
- Betreuerinnen und Betreuer der KITA Rössliriti gestalten die alltäglichen Betreuungsarbeit mit Berücksichtigung der vorgegebenen Hygienebestimmungen.
- Das Cathering «Es Tischli für Alli» liefert uns die Hauptmahlzeit und hält sich in ihrem Betrieb und auf dem Transportweg an die kantonalen Richtlinien.
- Alle Aufgaben an eine Reinigungsfirma sind schriftlich festgehalten.
- Minimierung von pathogenen und fakultativ pathogenen Keimen.
- Allgemeine Verhinderung von Kontamination mit Bakterien oder Viren
- Verhinderung von Verteilung statt Vernichtung von Erregern bei der Reinigung.
- Verhinderung von Übertragung von Infektionskrankheiten
- Verunreinigung der Hände und Textilien mit Kolibakterien beim Wickeln oder der Hilfe beim Toilettengang (Töpfchen, abwischen, usw.)
- Verhinderung von Kontamination von Lebensmitteln bei Zubereitung und Verzehr.
- Verhinderung von Bildung von Schimmel und Insektenkolonien in Abfallbehältern.

2.5 Gesetzliche Grundlagen

Das Team der KITA Rössliriti richtet sich nach folgenden gesetzlichen Grundlagen:

- Lebensmittelgesetz
- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung
- Hygieneverordnung

Die Inhalte dieser Vorgaben, die die Kita betreffen, sind der Kitaleitung bekannt und werden soweit notwendig dem übrigen Personal vermittelt.

2.6 Qualitätssicherung

- Die Betriebsleitung ist für die Qualitätssicherung verantwortlich und setzt die Massnahmen durch, jedoch wird auf Selbstkontrolle gesetzt.
- Das Sicherheits- und Hygienekonzept wird jährlich bearbeitet und aktualisiert.
- Dokumentationen von Reinigungen werden mit Datum und Signatur erstellt.
- Dokumentationen der Temperaturen in den Kühlgeräten werden täglich mit Datum und Signatur erstellt

2.6.1 Umsetzungshilfen

Folgende Umsetzungshilfen werden mindestens eingesetzt:

- Hinweisschilder für Händewaschen
- Checkliste Kühlkette beim Einkauf
- Checkliste Reinigung einzelner Bereiche
- Checkliste Reinigung von Säuglingsmaterial
- Aushang Läusebefall
- Checkliste Behandlung Läusebefall

Im Folgenden werden wichtige interne Abläufe und Handhabungen festgehalten.

3 Präventive Hygienemassnahmen

3.1 Küche/ Lebensmittel

3.1.1 Einkauf / Transport

Folgende Pflichten bestehen:

- keine oder möglichst kurze Unterbrechungen in der Kühlkette.
- Gekühlte Produkte werden sofort in Kühlgeräte verstaut.
- Frischprodukte werden sauber transportiert und sofort in geeignete Aufbewahrungsorte verstaut.
- Warm angelieferte Speisen müssen mindestens 65 °C. betragen.
- Eingangskontrolle des gelieferten Essens erfolgt 3 Mal wöchentlich und /oder auch als Stichproben
 - Temperatur messen (am besten in heiklen Speisen wie Fleisch oder Milchprodukten messen)
 - saubere Lieferung in der Box kontrollieren,
 - Zustand der Lebensmittel, Unversehrtheit der Verpackung
 - in die Liste mit aktuellem Datum und eigenem Kürzel eintragen
- Die warmen Speisen werden in heiklen Speisen wie Fleisch oder Milchprodukten gemessen
- Das Essen muss über 65 °C warm sein! Ansonsten mit einem Zettel via Wärmebox ans Catering melden.
- 3x wöchentlich Kühlschrank putzen, Lebensmittel kontrollieren und Kühlschranktemperatur messen (im dafür vorgesehenen Wasserglas im Kühlschrank, angeschrieben mit Kontrollwasser) und in die Liste das aktuelle Datum und eigenes Kürzel eintragen
- Beim Einräumen werden alle Lebensmittel auf Frische, Schimmel- oder Schädlingsbefall und Fremdkörper kontrolliert.
- eingekaufte oder angelieferte Lebensmittel auf dem Wareneingangskontrollblatt erfassen.
- die Wareneingangskontrollblätter ein Jahr oder bis zur nächsten amtlichen Kontrolle aufbewahren.
- Gefrorene Lebensmittel werden in Kühltaschen transportiert, gekühlte Lebensmittel ebenfalls, wenn der Transport länger als 10 Minuten dauert und draussen heisse Temperaturen herrschen.
- Die Dauer des Transports vom Einkaufscenter zur KiTA Rössliriti beträgt höchstens 20 Minuten.
- Gekühlte / gefrorene Lebensmittel werden beim Eintreffen in der KiTA Rössliriti sofort in den Kühl- bzw. Gefrierschränken deponiert.

3.1.2 Deklaration Menüplan

Die Deklaration des Menüplanes erfolgt durch das Catering «Es Tischli für Alli», von denen wir das Essen geliefert bekommen. Der Menüplan inkl. der darauf enthaltenen Deklaration ist für Eltern und Besucher offen im Gang und im Essbereich angebracht.

3.1.3 Vorgehen bei Abgabe von gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln

Wenn nach der Verpflegung in der KiTA Rössliriti mehrere Personen gleichzeitig unter gesundheitlichen Beschwerden wie Übelkeit, Erbrechen und/oder Durchfall leiden, ist dies sofort der Kitleitung zu melden. Sie informiert das Catering des gelieferten Essens sowie auch den Kantonsarzt. Je nach Befund ist das weitere Vorgehen (Anpassung Arbeitsplan, Meldung an Dienststelle Lebensmittelkontrolle, Laboruntersuchungen, Information nach aussen (Familie, Schule usw.), Organisation der Verpflegung, Schliessung des Betriebs usw.) mit der Trägerschaft und den

zuständigen Behörden zu koordinieren. Dies wird zusätzlich schriftlich im Hygieneordner dokumentiert.

3.1.4 Aufbewahrung / Lagerung

- Alle Lebensmittel werden gemäss den Empfehlungen auf den Verpackungen bzw. den kantonalen Richtlinien entsprechend aufbewahrt.
- Lebensmittel werden separat und in geeigneten Lagerorten aufbewahrt.
- Die Lagerorte sind immer sauber.
- Es werden keine abgelaufenen Lebensmittel gelagert.
- Originalverpackte Lebensmittel werden nur bis zum Ablaufdatum verwendet.
- Gekühlte Lebensmittel werden in einem Kühlschrank bei höchstens 5° aufbewahrt.
- Verbrauchsfristen sind auf den Lebensmitteln deklariert.:
 - Man unterscheidet zwischen «zu verbrauchen bis» und «mind. haltbar bis».
 - Bei Lebensmitteln mit der Bezeichnung «zu verbrauchen bis» darf die Verbrauchsfrist nicht überschritten werden.
 - Lebensmittel, die mit «mind. haltbar bis» bezeichnet sind, dürfen noch über dieses Datum hinaus in einem angemessenen Zeitraum verwendet werden.
- Angebrochene Packungen (Käse, Joghurt, Quark etc.) werden so gut wie möglich wiederverschlossen bzw. in Frischhaltefolie / Frischhaltebehältnissen etc. aufbewahrt und mit dem Öffnungsdatum versehen und rasch aufgebraucht.
- Nichtoriginalverpackte Lebensmittel werden mit dem Öffnungsdatum beschriftet und höchstens drei Tage aufbewahrt. Dies gilt nicht für offensichtliche Ausnahmen (Butter, Sirup, Kakaopulver, usw.).
- Abgepumpte Muttermilch wird mit Namen, Datum und Abpumpuhrzeit versehen. Sie kann 4 Stunden bei Raumtemperatur (frisch abgepumpt), 3 Tage im Kühlschrank, 3 Monate in einem Tiefkühlteil eines Kühlschranks mit eigenständiger Kühlung oder 6 Monate in einem separaten Tiefkühlgerät aufbewahrt werden. Aufgetaute Muttermilch kann für 24 Stunden ungeöffnet im Kühlschrank aufbewahrt werden; nach dem Öffnen des Gefässes muss sie innerhalb von 12 Stunden verbraucht werden.
- Die Abgabe von Rohmilch ist verboten, d.h. unbehandelte Milch, da diese mit pathogenen Mikroorganismen kontaminiert sein kann.
- Rohmilch wird nach Erhalt kurzzeitig (15 sec) auf 75° C erhitzt und anschliessend im Kühlschrank für maximal 4 Tage (96 Stunden) aufbewahrt.
- Vorgekochte Lebensmittel müssen verschlossen, entsprechend datiert, im Kühlschrank gelagert und innerhalb der nächsten 48 Stunden verzehrt werden. Diese Lebensmittel müssen bei der Zubereitung auf min. 72 °C erhitzt werden.
- Selbstproduzierte Lebensmittel, die in der Kühlung/Tiefkühlung aufbewahrt werden, sind klar zu kennzeichnen und sollten nicht länger als zwei Tage in der Kühlung (max. 5 °C) gelagert werden
- Reste von gekochten Speisen, die in der Kita wiederverwertet werden, werden gut verschlossen und mit dem Koch-Datum versehen im Kühlschrank oder im Gefrierschrank aufbewahrt. Die Wiederverarbeitung der Reste muss schnell erfolgen.
- Alle anderen Reste von gekochten Speisen dürfen vom Personal mit nach Hause genommen werden. Andernfalls werden sie am Abend entsorgt.
- Rohe Lebensmittel sind getrennt von genussfertigen Lebensmitteln aufzubewahren. Diese werden (mit Ausnahme von Früchten) gekühlt aufbewahrt.
- Eier werden immer im Kühlschrank aufbewahrt.
- Werden Risikoprodukte wie Eier und Geflügel verarbeitet, sind die entsprechenden Vorsichtsmassnahmen zu treffen.
- Gefrorene Lebensmittel werden in einem Gefrierschrank bei -18° aufbewahrt. Eingefrorene Lebensmittel sind folgendermassen zu beschriften: «E» + Einfrierdatum.

- Tiefgekühlte Lebensmittel werden im Kühlschrank aufgetaut. Sind sie vakuumverpackt, kann man sie auch im kalten Wasser auftauen. Brot darf an der Luft aufgetaut werden. Schweinefleisch und Geflügelfleisch wird immer durchgebraten oder durchgekocht (nicht mehr rot im Bereich der Knochen). Die Temperatur im Lebensmittel beträgt dabei mehr als 75 °C.
- Aufgetaute Lebensmittel sind folgendermassen zu beschriften: «A» + Auftaudatum.
- Tiefgefrorene Lebensmittel dürfen nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden.
- Früchte werden in Fruchtschalen aufbewahrt - Äpfel in separaten Kisten - und Bananen, Birnen und Aprikosen nach Möglichkeit getrennt von anderen Früchten. Die Früchte werden mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt.
- Frühstück-Flocken / Farmerstängel / Biskuits etc. werden in verschliessbaren Boxen aufbewahrt.
- Lebensmittel für Allergiker werden gut gekennzeichnet und an einem separaten Ort aufbewahrt.
- Sämtliche Kühl- und Gefrierschränke werden 1 x pro Woche geputzt und kontrolliert:
 - die Temperatur wird überprüft (im dafür vorgesehenen Wasserglas im Kühlschrank, angeschrieben mit Kontrollwasser)
 - Kühlschrank auf Funktion geprüft
 - Lebensmittel-Inhalt kontrollieren und das Datum des Öffnens.
 - Kühlschrank innen und aussen (auch oben, unten und seitlich) reinigen
 - schriftlich festgehalten mit aktuellem Datum und eigenes Kürzel eintragen

3.1.5 Produktion / Zubereitung

- Bei der Verarbeitung sämtlicher Lebensmittel wird auf einwandfreie Sauberkeit und Hygiene geachtet.
- Bei der Verarbeitung von Fleisch wird darauf geachtet, Schneidebretter und Messer gleich nach Gebrauch gründlich zu reinigen.
- Frisch zubereiteter Gemüsebrei für die Babies wird am Zubereitungstag oder am Folgetag verwendet oder am Zubereitungstag eingefroren und mit dem Datum versehen.
- Es werden keine Menüs mit rohen Lebensmitteln tierischer Herkunft hergestellt.
- Rohe und genussfertige Lebensmittel werden immer getrennt und auf eigens dafür vorgesehenen Schneidebrettern verarbeitet.
- Vor dem Verzehr durch die Kinder werden die Lebensmittel von den Betreuungspersonen angeschaut und eventuell probiert.
- Es werden je separate und entsprechend gekennzeichnete Schneidebretter für Geflügel, Fleisch/Fisch, Früchte/Gemüse, Brot verwendet.
- Es werden keine abgelaufenen Lebensmittel verwendet.
- Abgepumpte Muttermilch wird im 37°C warmen Wasserbad auf Körper- oder wenigstens auf Zimmertemperatur erwärmt.
- In der Küche wird nur mit gewaschenen Händen auf gereinigten Oberflächen und mit gereinigten Werkzeugen gearbeitet.

3.1.6 Funktion der Küche

Die Küche ist ein Ort, an dem sich Kleinstkinder nicht aufhalten. Kleinkinder sind nur in Begleitung eines Erwachsenen in der Küche. Die Küche wird benutzt für:

- die Zubereitung oder Aufbereitung (bei externem Hersteller) der Hauptmahlzeit (Mittagessen).

- die Zubereitung der Zwischenmahlzeiten (hauptsächlich Frischprodukte und Backwaren) und Säuglingsnahrung (Schoppennahrung, Beikost).
- die Zubereitung und den Konsum von Kaffee und Tee sowie den Konsum mitgebrachter Imbisse der Teammitglieder.
- den Abwasch aller Mahlzeiten.
- die Aufbewahrung gekühlter Nahrungsmittel.
- Ort für den Hauptabfallbehälter.
- Ort für den Kompostbehälter.
- Ort für die erste Entsorgungsstation (Glas, Papier, Alu und Weissblech, Metall, Kunststoff, PET). Jedoch werden diese Produkte nach der Zubereitung der Mahlzeit gleich im Technikraum, in die dafür vorgesehenen Behältnisse, getrennt entsorgt.

3.2 Reinigung der Räumlichkeiten und Nasszonen

Der Reinigungsrythmus soll in Form eines Reinigungsplanes festgelegt werden (tägliche, wöchentliche, monatliche Reinigung) und wird schriftlich dokumentiert. Im Reinigungsplan sind die zu verwendenden Reinigungsmittel aufzuführen. Die Person, welche eine Reinigungsarbeit geleistet hat, bestätigt dies mit dem aktuellen Datum und dem eigenen Kürzel und kann somit für externe wie auch interne Personen nachgewiesen werden. Eine Desinfektion ist nur bei einem Pandemiefall nötig.

3.2.1 Generell

- Die Räume werden stets sauber und ordentlich gehalten.
- Für jeden Bereich werden saubere Lappen und Abtrocktücher verwendet
- nach Gebrauch werden die Lappen und Tücher im Technikraum aufgehängt, danach im Wäschezuber gesammelt.
- Einmal wöchentlich alle Lappen und Tücher bei 60° waschen.
- Die unterschiedlichen Räume sind mit unterschiedlich farbigen Lappen zu reinigen.
- **Gelb** ist für die Lavabos
- **grün** ist für die Küche
- **blau** ist für das Esszimmer
- **rosa** ist für die Toiletten
- Nach erkannter Kontaminierung werden die sensiblen Bereiche desinfiziert.
- Reinigungsutensilien (Toilettenbürste, Putzlappen, usw.) werden ausserhalb der Reichweite der Kinder aufbewahrt.
- Für jedes Wickeln wird eine saubere Wickelunterlage benutzt
- Eine Papierrolle liegt in der Küche und eine im Bad (fürs Trocknen der Hände und als Wickelunterlage)
- Alle Lebensmittel im Kühlschrank sowie aussen werden immer verpackt oder mit Inhalt und Datum verschlossen in Dosen angeschrieben
- Tägl. überall Staubsaugen (auch unter den Tischen, Bänkchen, Bett, etc.)
- Regelmässig abstauben in und auf den Regalen
- Putzlisten verwenden! Alles was geputzt ist in der Liste mit aktuellem Datum und seinem Kürzel abhaken.

3.2.2 Die Gruppenräume und Garderoben

- Die Gruppe verfügt für die Räume und Materialien über einen detaillierten Reinigungsplan und hält diesen ein.

- Der Boden im Gruppenraum wird bei Bedarf oder mindestens einmal wöchentlich mit einem Staubsauger geputzt und feucht aufgenommen.
- In der Garderobe der KiTA Rössliriti wird täglich Staub gesaugt und bei Bedarf, jedoch mindestens wöchentlich, gründlich gereinigt und feucht aufgewischt.

3.2.3 Küche

- In der Küche werden Hygiene und Sauberkeit hoch gehalten.
- Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte werden jederzeit sauber gehalten bzw. nach Gebrauch gründlich gereinigt.
- Spülbecken, Wasserhähne, Plättchen, Rechaud und Arbeitsflächen (auch hinter dem Brotkorb, Rechaud, Früchteschalen, etc. werden sauber gehalten)
- Der Küchenboden wird täglich gefegt und feucht aufgewischt.
- Die Kühl- und Tiefkühlschränke werden innen und aussen nach Bedarf oder mindestens einmal pro Woche gründlich gereinigt. Diese werden innen sowie auch aussen (auch oben, unten und seitlich) gereinigt
- Kühlschranktemperatur messen und in die Liste eintragen (im dafür vorgesehenen Wasserglas im Kühlschrank, angeschrieben mit Kontrollwasser)
- Schubladen, Schränke, Ofen, Steamer werden nach Bedarf innen und aussen geputzt. Ofen und Steamer werden nach Gebrauch zum Auskühlen offen gelassen.
- Abfalleimer, Windeleimer und Kompostkessel werden nach Bedarf, jedoch mindestens einmal in der Woche, mit einem separaten Tuch geputzt.
- Putzlappen und Reinigungstücher werden täglich ausgewechselt.
- Neu entstandene Verschmutzungen am Boden werden sofort adäquat gereinigt.
- Der Abwasch von Arbeitsgeräten, Geschirr und Besteck wird ausschliesslich mit der Abwaschmaschine vorgenommen.
- Die Abflüsse in den Spülbecken sind immer durchlässig.
- Schoppen werden ausgekocht oder sterilisiert. Aufbewahrungsbehälter für Säuglingsnahrung werden direkt vor Gebrauch ebenfalls ausgekocht oder sterilisiert.

3.2.4 Entsorgung

- Die Abfallbehälter werden wöchentlich geleert.
- Danach wird der ganze Abfalleimer (auch der ganze Innen- und Aussenbereich des Kästchens) gereinigt
- Der Kompostbehälter einmal wöchentlich geleert und ausgespült.

3.2.5 Esszimmer

- Nach dem Essen werden die Tische, Sitzmöbel, Tischsets mit Allzweckreiniger gereinigt.
- Der Boden wird täglich gefegt und feucht aufgewischt.

3.2.6 Büro

- Pult, Sitzungstisch und Büromöbel werden nach Gebrauch bzw. nach Bedarf gereinigt.
- Der Boden wird wöchentlich von einer Reinigungsfachfrau oder einem Mitarbeiter gesaugt und feucht aufgewischt.

3.2.7 Schlafrum

- Für den Schlafrum gilt eine separate, verbindliche Putzliste.

- Im Schlafräum wird wöchentlich gesaugt und alle 2 Wochen werden die Böden feucht aufgewischt.

3.2.8 Toiletten

- Sämtliche Toiletten in der KiTA Rössliriti werden nach Bedarf, mindestens jedoch einmal täglich, geputzt und dokumentiert
- Alle Lavabos werden nach Bedarf, mindestens jedoch einmal täglich, geputzt und dokumentiert
- In den Toilettenräumen wird täglich Staub gesaugt und feucht aufgewischt.
- Zahnbürsten und –Becher regelmässig auswaschen/ auskochen
- Der Wickelbereich wird nach jedem Wickeln gereinigt
- Der Boden wird täglich gesaugt und anschliessend feucht aufgewischt.

3.2.9 Pausenraum

- Der gesamte Pausenraum (Möbel, Boden, Türe etc.) wird nach Bedarf, mindestens einmal im Monat, geputzt, gesaugt und feucht aufgewischt.

3.2.10 Vorratsräume/ Technikraum

- Die Böden werden 1x im Monat gesaugt und feucht aufgezozen
- Die Regale werden 1x im Monat geputzt und die Ablaufdaten alle Vorräte kontrolliert.

3.2.11 Estrich

- Der Estrich wird nach Bedarf gereinigt, jedoch mindestens 1x jährlich.

3.2.12 Spielsachen

- Spielsachen werden nach Bedarf gereinigt und desinfiziert.
- Verschmutzte oder kontaminierte Spielsachen werden sofort gereinigt, mindestens jedoch alle 2 Wochen. Die wasch- und abwaschmaschinenfesten Spielsachen werden gewaschen.

3.2.13 Desinfektionen

- Desinfektionen werden gemäss den verschiedenen Reinigungsplänen vorgenommen.
- Türgriffe in der ganzen KiTa Rössliriti (Haupteingänge, Gruppeneingang, WC-Türen, etc.) sowie die Griffe an den Absperrgittern, Spielhäuschen etc. werden wöchentlich gereinigt und desinfiziert.
- Gebrauchsgegenstände wie z.B. Fieberthermometer sind nach jeder Benutzung zu desinfizieren.
- Wird festgestellt, dass pathogene Keime vorhanden sind, werden sensible Bereiche zusätzlich desinfiziert. Dies sind:
 - Wickelbereich
 - Sanitärbereiche
 - Toilettenspülknopf
 - Schalter
 - Armaturen
 - Türfallen
 - Stuhllehnen
 - Tastaturen
 - Natelbildschirme
 - Musikgeräte/Babyphones

3.3 Putzutensilien

3.3.1 Verwendung von Putzutensilien

- Die unterschiedlichen Räume sind mit unterschiedlich farbigen Lappen zu reinigen.
 - **Gelb** ist für die Lavabos
 - **grün** ist für die Küche
 - **blau** ist für das Esszimmer
 - **rosa** ist für die Toiletten
- Die Böden sind mit extra Bodenlappen zu reinigen.
- Die Toiletten sind mit Toilettenreiniger zu reinigen.
- Die Böden und restlichen Materialien sind mit Essigreiniger zu reinigen.

WC / Urinale		
Waschbecken / Spiegel und sonstige Flächen		
Einrichtung / Mobilliar		
Küche		

3.3.2 Textilien waschen

Die gebrauchten Textilien werden im Technikraum zum Trocken aufgehängt, anschliessend in einen Waschzuber gesammelt und einmal in der Woche bei 60° gewaschen.

- Alle Putzlappen, Küchentücher und Waschlappen der Kinder werden täglich ersetzt.
- Fixleintücher, Kopfunterlagen und Babyschlafsäcke werden nach Bedarf, mindestens jedoch alle 2 Wochen, bei 60° gewaschen. Die Decken der Kinder werden nach Bedarf, mindestens alle 2 Wochen, bei 40° gewaschen. Jedes Kind hat seine eigene, separate Bettwäsche.
- Tücher, die auf die Wickelunterlage gelegt werden, werden sofort bei Verschmutzung oder mindestens wöchentlich gewechselt. Jedes Kind hat ein separates Tuch als Unterlage.
- Kissenüberzüge und Decken aus dem Personal-Pausenraum werden nach Bedarf, mindestens aber 1 x pro Monat, bei 60° gewaschen.
- Lätze werden nach Bedarf, mindestens täglich, bei 60° gewaschen

4 Umgang mit Krankheit

4.1 Definition von Krankheit

Branchenüblich gilt ein Kind, sobald es Fieber hat oder wenn es in den letzten 12 Stunden erbrochen hat, als krank und ansteckend und muss von den Eltern abgeholt werden.

4.2 Übertragung von Krankheiten

Die persönliche Hygiene von Personen, welche Lebensmittel verarbeiten (Hauptmahlzeit oder Zwischenmahlzeit), ist für das Einhalten von hygienisch einwandfreien Betriebsabläufen entscheidend.

- Die Mitarbeitenden werden von der Kitaleitung über die persönliche Hygiene und den korrekten Umgang mit Lebensmitteln instruiert.

Aufgrund der Übertragungswege lassen sich Massnahmen zur Hygiene im Alltag ableiten.

Übertragungsweg	Hygienische Massnahme
Kontaktübertragung (Mensch zu Mensch)	Hände waschen
Indirekter Kontakt (über Oberflächen)	Hände waschen, Reinigung und Desinfektion von Arbeits- und Spielflächen sowie Spielmaterialien
Tröpfchen-Übertragung	Hände waschen, Niesen im Notfall in Ellenbeuge, Reinigung und Desinfektion von Arbeits- und Spielflächen sowie Spielmaterialien

4.3 Vorbeugung von Krankheiten

An allen Händewaschplätzen befinden sich ausschliesslich Wegwerfhandtücher und zusätzlich zu Seife stehen medizinische Handdesinfektionsmittel zur Verfügung.

Wunden werden in geeigneter Weise versorgt und abgedeckt.

Die Kinder waschen vor den Mahlzeiten und nach der Toilette die Hände.

Bei ausgeprägter fäkaler Verschmutzung werden die Kinder abgeduscht.

Persönliche Gegenstände (Schnuller, „Nuscheli“, usw.) werden unter den Kindern nicht ausgetauscht.

Jedes Kind verfügt über eine eigene Trinkflasche, die abends in der Abwaschmaschine gereinigt wird.

Jedes Kind verfügt über eine eigene Zahnbürste, -Becher, und einen Waschlappen. Letzterer wird regelmässig gewechselt.

4.3.1 Wie werden die Hände richtig gewaschen?

- die Hände unter fliessendem Wasser nass machen
- die Hände gründlich einseifen, wenn möglich mit Flüssigseife
- die Hände reiben, bis es schäumt. Dabei nicht vergessen den Handrücken, zwischen den Fingern, unter den Fingernägeln und die Handgelenke zu reiben
- die Hände unter fliessendem Wasser gut abspülen
- die Hände mit einem sauberen Wegwerf-Papiertuch trocknen, wenn möglich mit einem oder einer einmal benutzbaren Stoffhandtuchrolle

Bei allen Waschbecken stehen Behälter mit Einweg-Handtüchern sowie Flüssigseife zur Verfügung.

4.3.2 Wann werden die Hände gewaschen?

Hände werden regelmässig und gründlich gewaschen. In jedem Fall:

- vor Arbeitsbeginn
- nach Toilettenbesuch
- vor und nach dem Windelwechsel oder dem Begleiten eines Kindes auf die Toilette
- nach Kontakt mit rohen Lebensmitteln (Fisch, Fleisch, Geflügel, Ei und rohen pflanzlichen Lebensmitteln)
- nach Reinigungsarbeiten
- nach Pausen (Rauchen, Essen, usw.)

- nach Berühren von rohen oder ungereinigten Lebensmitteln
- nach Husten oder Niesen
- nach Nasenputzen bei sich selber oder einem Kind
- nach dem Besuch bei Kranken oder nach engem Kontakt mit Material von Kranken oder mit ihren persönlichen Gegenständen
- vor dem Einsetzen und dem Herausnehmen von Kontaktlinsen
- nach dem Ausziehen einer Gesichtsmaske
- nach Kontakt mit körperlichem Risikobereich (ganzer Kopf und Intimbereich)
- nach der Entsorgung des Abfalls
- vor und nach Bastelarbeiten
- nach Aussenspielen
- nach dem Kontakt mit Tieren
- usw.

4.4 Weitere Vorkehrungen zur Verminderung der Verteilung von Bakterien und Vieren

- Die Fingernägel sind kurz und sauber. Nagellack und/oder künstliche Nägel werden nicht getragen
- Kein Schmuck an den Händen (ausser Ehering), keine offenen Wunden an Händen und Armen und keine Piercings im Kopf- und Handbereich.
- Saubere und zweckmässige Arbeitskleidung sowie Schuhe und Finken.
- Lange Haare sind zusammengebunden oder abgedeckt.
- Niesen und / oder Husten erfolgt wenn immer möglich in ein Wegwerftaschentuch oder Haushaltspapier, das anschliessend entsorgt wird – wie oben erwähnt, werden die Hände danach wieder gründlich gereinigt. Bei spontanem Niesen geschieht dies in den Ellbogen.
- Ist jemand krank oder scheidet ansteckende Keime aus, ist die Kitaleitung zu verständigen. Sie entscheidet über die nötigen Massnahmen.
- Mitarbeitende, welche an Gastroenteritis (Magen-Darm-Infekt) und/oder an ansteckenden Krankheiten leiden, dürfen nicht in der Küche arbeiten und müssen sich bei der Leitung melden.
- Treten Fälle von Gastroenteritis und/oder ansteckenden Krankheiten auffallend häufig auf, muss dies durch die Kitaleitung den entsprechenden Kontrollstellen gemeldet werden.
- Wunden an den Händen und Armen sind abgedeckt und gefährden die Hygiene nicht.
- Tieren ist kein Zutritt zu den Bereichen, in welchen Lebensmittel gelagert oder verarbeitet werden, gestattet.
- Gekochte Lebensmittel aus einer Pfanne oder Schüssel werden mit einem frischen Schöpfbesteck herausgenommen.
- Zum Probieren von gekochtem Essen wird immer ein frisches Besteck verwendet.

4.4.1 Wickelsituation

- Vor und nach dem Wickeln waschen die Betreuungspersonen die Hände.
- Es stehen Einweghandschuhe zur Verfügung.
- Zur Reinigung werden ausschliesslich Wegwerftextilien verwendet.
- Bei jedem Wickeln wird die für dieses Kind definierte Wickelunterlage verwendet. Diese wird bei Bedarf oder mindestens 1x wöchentlich bei 60° gewaschen.
- Der Wickelbereich wird nach jedem Benutzen gereinigt und desinfiziert.
- Das Töpfchen wird nach jedem Gebrauch gereinigt und desinfiziert.
- Die Kita stellt Standardpflegeprodukte (Hautschutzcrème, Antimykotikum, usw.) für die Kinder zur Verfügung.

- Spezielle Pflegeprodukte und die Windeln werden von den Eltern gebracht.

4.4.2 Schlafen

- Jedes Kind verfügt über sein eigen definiertes Fixleintuch, Decke und Kissen (wenn gewünscht), das an einem vordefinierten Schlafplatz montiert ist.
- Schlaftextilien werden einmal wöchentlich gewechselt und bei 60° gewaschen. Bei Verunreinigungen durch Ausscheidung werden sie sofort gewechselt

4.5 Vorgehen im Krankheitsfall

Wenn ein Kind erkrankt oder so verunfallt, dass es aus Sicht des Kitapersonals aus der Kita abgeholt und zum Arzt gebracht werden sollte, werden die Eltern gebeten, ihr Kind so rasch wie möglich abzuholen. Solange die Eltern nicht erreichbar sind, wird in Absprache mit der Arztpraxis und der Betriebsleitung nach bestem Wissen und Gewissen vorgegangen. Insbesondere bei Notfällen hat die medizinische Versorgung erste Priorität.

Ausser bei Bagatellverletzungen wird eine Arztkonsultation den Eltern verrechnet.

- Erkrankte Kinder, Jugendliche oder Mitarbeitende bleiben zu Hause.
- Kinder mit übertragbaren Krankheiten, die obligat zu einem temporären Ausschluss des Kitaalltags führen, müssen von den Eltern schnellstmöglich abgeholt werden. In der Zwischenzeit werden sie möglichst separiert
- Die verantwortliche Leitung wird über die Erkrankung informiert.
- Die Kita hält sich diesbezüglich an die Empfehlung der Vereinigung der Kantonsärztinnen und Kantonsärzte der Schweiz.
- Bei Verdacht auf eine Epidemie/Pandemie oder bestimmte andere übertragbare Krankheiten ist eine Informationspflicht (meistens durch den*die behandelnde*n Arzt/Ärztin) und ein Ausschluss aus einer Gemeinschaftseinrichtung gegeben.
- Im Falle einer Pandemie/Epidemie sind die Anweisungen des Kantonsarztes und der Kantonsärztinnen resp. des Bundesamts für Gesundheit zu befolgen.
- Ist ein Kind mindestens 24 Stunden fieberfrei (ohne Zäpfchen), kann es wieder kommen. Wenn das Kind krankheitshalber erbrechen musste, darf es nach 24 Stunden ohne Erbrechen wieder kommen.
- Alle Ereignisse und getroffenen Massnahmen werden von den Betreuungspersonen dokumentiert.

Die folgende Tabelle gibt eine Übersicht wichtiger Erkrankungen und wie mit ihnen umzugehen ist. Sie dient allen Beteiligten als Orientierungs- und Entscheidungshilfe.

Erkrankung	Wie reagieren
Bakterielle Angina (Infektionen mit Streptokokken der Gruppe A inkl. Scharlach)	Das Kind muss zuhause bleiben. Es darf frühestens 24h nach Beginn der Antibiotika-Therapie wieder kommen, sofern es der Zustand des Kindes erlaubt. Ohne Antibiotika muss es 2 Wochen zuhause bleiben.
Infektiöse Bindehautentzündung (Conjunctivitis epidemica)	Das Kind darf nur nach Rücksprache mit dem Arzt wieder in die Kita kommen.
Infektiöse Durchfälle	Solange der Durchfall akut ist, muss das Kind zuhause bleiben (Hygiene-Instruktion) kontaktieren Sie ihren Arzt und befolgen dessen Anweisungen
Hirnhautentzündung (Meningitis)	Das Kind muss zuhause bleiben. Sofort einen Arzt aufsuchen. Der Kantonsarzt muss informiert werden, um eventuelle Massnahmen zum Schutz der übrigen Kinder und Betreuerinnen einzuleiten.
Impetigo (ansteckende Form eitriger Hauterkrankungen)	Das Kind muss zuhause bleiben. Es darf frühestens 24h nach Beginn der Antibiotika-Therapie wieder kommen, sofern es der Zustand des Kindes erlaubt. Ohne Antibiotika muss es solange zuhause bleiben, bis der Arzt eine Ansteckung ausschliessen kann.

Keuchhusten (Blauhusten, Pertussis)	Das Kind muss zuhause bleiben bis zum 6. Tag nach Beginn der Antibiotika-Behandlung. Ohne Antibiotika muss das Kind mindestens 3 Wochen zuhause bleiben.
Masern	Wenn die Masern auftreten, muss der Kantonsarzt unverzüglich informiert werden. Ein Arztbesuch ist unabdingbar. Früheste Rückkehr in die Kita 5 Tage nach Beginn des Hautausschlags aber in jedem Fall nach Rücksprache mit dem Arzt.
Mumps	Das Kind muss zuhause bleiben, bis alle Symptome abgeklungen sind und der Arzt das OK gibt. Schwangere sollten den Arzt informieren.
Ringelröteln	Das Kind darf, sofern der Zustand es erlaubt, nach Rücksprache mit der Krippenleitung in die Kita kommen, sofern es unter den Eltern und Erzieherinnen keine Schwangeren gibt. Andernfalls muss das Kind zuhause bleiben, bis der Arzt eine Ansteckung ausschliessen kann.
Röteln	Das Kind muss zuhause bleiben bis zum Abklingen der Symptome und bis der Arzt das OK gibt zu einer Rückkehr in die Kita. Ungeimpfte Schwangere sollten einen Arzt konsultieren.
Windpocken	Das Kind muss zuhause bleiben. Nach dem Ok des Arztes darf das Kind wieder in die Kita kommen.
Läuse	Das Kind darf nach einer abgeschlossenen Lausbehandlung wieder in die Kita kommen. Solange das Kind lebendige Läuse auf dem Kopf hat, muss es zuhause bleiben.

Ein Kind mit einer nicht ansteckenden Krankheit (z.B. Blasenentzündung) oder nicht relevanten Infektionskrankheit (z.B. viraler Infekt der oberen Atemwege) und in einem guten Allgemeinzustand kann weiterhin am Kitaalltag teilnehmen. Bei Verschlechterung des Gesundheitszustands werden die Eltern informiert.

Alle Ereignisse werden von den Betreuungspersonen dokumentiert.

4.5.1 Zecken

Bei Ausflügen in den Wald oder auf Wiesen, werden die Eltern informiert, dass die Kinder geschlossene Schuhe und Socken sowie lange Beinkleider tragen sollten. Weiter werden die Beine mit Antizeckenmittel behandelt. In der Apotheke ist stets eine Zeckenzange vorhanden. Falls eine Zecke bei einem Kind entdeckt werden sollte, wird diese fachmännisch entfernt und die Rötung mit Filzstift markiert.

Beim Abholen werden die Eltern aller teilnehmenden Kinder informiert und auf möglichen Zeckenbefall aufmerksam gemacht.

Alle entdeckten Zeckenstiche werden von den Betreuungspersonen dokumentiert.

4.5.2 Stuserfassung bei Eintritt

Beim Eintritt werden allfällige Krankheiten, Allergien, Unverträglichkeiten, psychologische Sonderfaktoren, regelmässig einzunehmende Medikamente, usw. erhoben und mit den Eltern vereinbart, wie damit umzugehen ist. Die Betreuenden haben einfachen Zugriff auf die diesbezüglichen Informationen mittels übersichtlicher Listen und Merkblätter. Für aussenstehende Besucher und die Eltern sind diese nicht sichtbar.

4.5.3 Weiterbildung

Die Weiterbildung des Betreuungspersonals in medizinischen Bereichen geschieht in privatem Interesse.

4.6 Vorgehen bei einer Pandemie/Epidemie

4.6.1 Definition

Eine Pandemie ist eine sich über Länder und Kontinente ausbreitende Krankheit, im engeren Sinn eine Infektionskrankheit. Eine Epidemie ist örtlich beschränkt.

4.6.2 Erstellung eines Pandemieplans

Jede Organisation hat sich mit Pandemiefragen auseinanderzusetzen und den Betrieb auf die Auswirkungen einer Pandemie vorzubereiten.

Kibesuisse hat eine Empfehlung während der Coronapandemie herausgegeben. Dieses verwenden wir im Ansatz und haben diesen auf die Situation der KiTA Rössliriti angepasst. Der Pandemieplan wird im aller höchsten Notfall adäquat wieder eingeführt. Dieses Dokument wird auch fortlaufend auf Aktualität überprüft werden.

4.6.3 Vorbereitung

- Das notwendige Hygienematerial, Desinfektionsmittel, Schutzmasken usw. ist bereits vor Ausbruch einer Pandemie vorhanden
- Es ist vorgängig festgelegt, dass die Kitaleitung die benötigten Materialien besorgt
- Die Kitaleitung unterrichtet das ausgebildete Personal, wie diese gelagert werden sollen.
- Ebenso gibt es einen gewissen Vorrat an Lebensmitteln und Putzmaterialien zur Vorbereitung auf Engpässe,
- Durch einen SpingerInnen-Pool ist die die Sicherung der Kerntätigkeit der Betreuung gewährleisten.

5 Umgang zur Sicherheit

5.1 Allgemein

Folgende Weisungen gelten generell:

- Die Konzepte sind dem Kitapersonal geläufig und werden im Alltag bewusst angewendet.
- Die Verantwortlichkeiten sind im Alltag stets klar verteilt und bewusst.
- Das Verhalten der Betreuenden ist bei nicht zu eliminierenden Gefahren adäquat.
- Gefährliche Gegenstände, giftige und für Kinder problematische Substanzen werden generell ausser Reichweite aufbewahrt.
- Es wird eine offene Gesprächskultur angestrebt.
- Alle Mitarbeitenden sind zu allgemeiner Wachsamkeit angehalten.

5.2 Verantwortlichkeiten

5.2.1 Trägerschaft

Die Trägerschaft ist an einem sicheren Betrieb interessiert. Deshalb stellt sie kompetentes Personal ein und überprüft die Umsetzung der Konzepte mittels regelmässigen Qualitätszirkeln mit den zuständigen Personen sowie mittels stichprobeartiger Kontrollen. Zudem hält sie die Liegenschaft mittels regelmässiger Kontrollen und entsprechenden Massnahmen instand. Sie organisiert regelmässig Weiterbildungen bezüglich medizinischer Themen.

5.2.2 Betriebsleitung

Der Betriebsleitung ist für die Sicherheit des Betriebs verantwortlich. Entsprechend hat sie folgende Pflichten:

- Sinnvolle Organisation des Betriebes
- Durchsetzen der Konzepte
- Klare Regelung der Verantwortlichkeiten
- Evaluierung qualifizierter Mitarbeiter
- Sorgfältige Einführung neuer Mitarbeitender
- Förderung einer offenen Gesprächskultur
- Durchführung sinnvoller Weiterbildungen und regelmässigen Übungen zu Brand
- Sicherstellung der Instandhaltung der gesamten Infrastruktur
- Jährliche Überprüfung der Konzepte auf deren Aktualität
- Die Betriebsleitung ist zu allgemeiner Wachsamkeit angehalten

5.2.3 Gruppenleitung

Die anwesende gruppenleitende Person ist eine ausgebildete Fachperson und hauptverantwortlich im konkreten pädagogischen Handeln. Sind mehrere Gruppenleitende anwesend, müssen sie sich absprechen. Die Betriebsleitung sorgt für das Funktionieren dieser Absprachen.

5.2.4 Miterziehende

Miterziehende sind ebenfalls ausgebildete Fachpersonen und generell den Gruppenleitenden gegenüber verantwortlich, handeln aber bei Abwesenheit einer gruppenleitenden Person genauso selbständig. Sie sind berechtigt, Früh- und Spätdienst abzudecken, mit einer Kindergruppe alleine eine Aktivität durchzuführen und Kontakt mit den Eltern zu unterhalten.

5.2.5 Helferziehende

Personen ohne abgeschlossene fachspezifische Ausbildung (z.B. Praktikierende) sind Helferziehende und nie alleine im Betrieb. Unter Aufsicht der Ausgebildeten führen sie kleine Aktivitäten selbständig durch. Sie begleiten alleine keine Kindergruppe ausserhalb des Betriebsgeländes.

5.2.6 Vorbeugung in der Betreuung

Folgende Regeln gelten zur Unfallprävention:

- Die Betreuenden wissen stets wo alle Kinder sind.
- Die Kinder tragen möglichst rutschfeste Socken / Hausschuhe oder sind barfuss.
- Like-a-Bikes, Scooterfahren und ähnliches wird ausserhalb der Kitaräumlichkeiten getan und die Kinder tragen sicherheitshalber einen Helm.
- Die Kinder halten sich nicht in Räumen auf, deren Böden nach der Reinigung nass sind.
- Kinder halten sich nicht unbeaufsichtigt in den sanitären Bereichen und in der Küche auf, ausser beim WC-Gang der älteren Kinder.
- Kinder baden ausschliesslich unter Aufsicht von Erwachsenen. Die Aufsicht darf nicht (auch nicht kurz, z.B. um auf die Toilette zu gehen) unterbrochen werden.
- Dort, wo sich Säuglinge aufhalten, muss speziell auf kleine oder gefährliche Gegenstände geachtet werden.
- Es wird jeweils nur ein Kind auf einmal getragen.
- Kinder sind im Freien mit Kopfbedeckung und Sonnencreme stets vor zu starker Sonnenexposition geschützt.
- Bei Gewitter halten sich keine Kinder im Freien auf.

Im speziell gesicherten Schülerzimmer und im Garten dürfen sich ältere Kinder nach Einschätzung der Betreuenden auch ohne direkte Aufsicht aufhalten

6 Infrastruktur

6.1 Innenräume

Die Innenräume verfügen über eine kindergerechte Einrichtung und sind durch adäquate bauliche und mobile Massnahmen gesichert.

- Gestelle und andere hochgehende Einrichtungsgegenstände sind an der Wand befestigt.
- Treppen sind abgesperrt und verfügen über einen Handlauf für Kinder.
- Scharfe Kanten sind abgedeckt oder sonst gesichert.
- Steckdosen und alle elektrische Installationen sind gesichert oder ausserhalb der Reichweite der Kinder.
- Technische Geräte (Musikgerät, Babyphones, usw.) sind ausserhalb der Reichweite der Kinder.
- Keine Plastiksäcke werden in Reichweite der Kinder aufbewahrt.
- Im Säuglingsbereich und wo sich Säuglinge aufhalten sind keine kleinen Teile und heisse Heizkörper erreichbar.
- Das Bewegungszimmer ist auf herumtollen, klettern, hüpfen ausgerichtet und speziell gesichert.
- Die Fenster werden nur unter Aufsicht geöffnet und sind entsprechend gesichert.
- Giftige Pflanzen sind im Haus nicht vorhanden.

6.2 Massnahmen bei Aktivitäten ausserhalb des Betriebsareals

Aktivitäten, die länger als einen halben Tag dauern oder besonderes Gefahrenpotential beinhalten, müssen geplant und von der Betriebsleitung genehmigt werden.

Kleine Aktivitäten (Bauernhofbesuch, einkaufen, Spaziergang, usw.) müssen nicht im Voraus geplant und bewilligt werden.

Folgende Regeln gelten, sobald das Betriebsareal verlassen wird:

- Immer wenn eine Kindergruppe das Betriebsareal verlässt, sind die anderen Mitarbeitenden informiert und es sind ein Mobiltelefon, eine aktuelle Elterntelefonliste und die Notfallapotheke dabei. Im Telefon sind die Nummern des Betriebs, der Betriebsleitung, der Eltern sowie diverse Notfallnummern gespeichert.
- Mit einer Kindergruppe sichert eine Betreuungsperson die Spitze und eine andere das Ende.
- Kinder im Wagen sind angegurtet. Kinder zu Fuss geben einem Erwachsenen die Hand oder halten sich an einem Kinderwagen.
- Kinder zu Fuss auf Trottoirs und Strassen befinden sich auf der vom Verkehr abgewandten Seite.
- Kinder in Fahrzeugen des öffentlichen Verkehrs sitzen, wenn immer möglich, halten sich fest oder werden festgehalten.
- Beim Verlassen des Geländes tragen die Kinder Leuchtwesten, v.a. bei diffusem Licht.

6.3 Aussenbereich

- Der Aussenbereich der Kita verfügt über eine kindergerechte Gartengestaltung und ist durch adäquate bauliche und mobile Massnahmen gesichert.
- Der Aussenbereich ist hinter dem Haus zur Strasse und zu den Nachbarliegenschaften abgesperrt.
- Ein gewisser Sichtschutz von ausserhalb des Betriebes besteht.
- Sonnenschutzinstallationen sind vorhanden.
- Die Aussen-Bauten verfügen über Fallschutzboden.

6.4 Handeln im Notfall

6.4.1 Zusammenarbeit mit einer Hausarztpraxis

Eine allgemeinmedizinische Praxis befindet sich in der Nachbargemeinde Rodersdorf.

Die Arztpraxis stellt die Notfallversorgung während den Praxisöffnungszeiten sicher. Ausserhalb der Öffnungszeiten wird bei einem Unfall sofort die Ambulanz angefordert

Der Inhalt der Apotheken wird von der Arztpraxis empfohlen und eine Mitarbeiterin/ ein Mitarbeiter überprüft regelmässig den Inhalt und Ablaufdaten.

6.4.2 Bagatellverletzung

Kleinere Verletzungen wie Schürf- oder Platzwunden, Splitter, Dornen in der Haut, Insektenstiche, usw. werden von den Betreuungspersonen mit folgenden Produkten im Betrieb behandelt.

- Arnica C200 Globuli
- Arnica Heilsalbe
- Desinfektionsspray
- Wundsalbe
- Pflaster oder Steristrip
- Mittel bei Insektenstichen
- Calendula von Weleda (bei Hautirritationen, vor allem im Windelbereich)
- Heilwolle

Bei der Übergabe der Kinder erhalten die Eltern die notwendigen Informationen zu den kleinen Verletzungen. Ist die Verletzung grösser, werden die Eltern sofort informiert.

6.4.3 Unfall mit allfälliger Indikation zur ärztlichen Versorgung

Leidet ein Kind infolge eines Unfalls an Symptomen und/oder Verletzungen, bei denen das Betreuungspersonal eine ärztliche Beurteilung und Behandlung empfiehlt, werden die Eltern involviert und das weitere Vorgehen besprochen. Verletzt sich das Kind bei einem Unfall so, dass es nicht mehr im normalen Betriebsablauf betreut werden kann, muss es von den Eltern abgeholt werden. Sind die Eltern nicht erreichbar, wird nach Rücksprache mit der Betriebsleitung eine Arztkonsultation durch das Betreuungspersonal veranlasst.

6.4.4 Unfall mit dringlicher Indikation zur ärztlichen Versorgung

Ein Unfall mit Verdacht auf eine gravierende Verletzung wird als Notfall behandelt.

Bei Notfällen hat die medizinische Versorgung erste Priorität. Nach einem Unfall mit gravierenden Verletzungen oder bei einem akuten Krankheitsverlauf (z.B. allergische Reaktion, Asthmaanfall) müssen von den Betreuenden adäquate Erste-Hilfe-Massnahmen geleistet werden und schnellstmöglich die Arztpraxis involviert und gegebenenfalls die Sanität alarmiert werden. Die verantwortliche Betreuungsperson koordiniert die Massnahmen und verteilt die Aufgaben (alarmieren, Erste-Hilfe-Massnahmen, Betreuung der anderen Kinder, Information der Betriebsleitung).

Die Eltern werden nach den Notfallmassnahmen schnellstmöglich benachrichtigt und das weitere Vorgehen mit ihnen besprochen. Die Betriebsleitung wird ebenfalls umgehend informiert. Je nach Art der Verletzung und Dringlichkeit einer Behandlung sowie der Erreichbarkeit der Eltern wird ein sinnvolles Vorgehen angestrebt.

6.4.5 Pädagogische Sicherheitsmassnahmen

Im pädagogischen Handeln gelten folgende Regeln:

- Die Kindergruppe ist sinnvoll organisiert.
- Die Verhaltensregeln werden durchgesetzt.
- Die Kinder werden auf Gefahren sensibilisiert.
- Die Kinder werden in ihrer Risikokompetenz gefördert.

Der Umgang mit gefährlichen Gegenständen (Scheren, Feuer, usw.) geschieht altersgerecht.

6.4.6 Zahnunfall

Je nach Zahnunfall muss entweder sofort oder am nächsten Arbeitstag eine Konsultation bei einem Zahnarzt erfolgen. Bei jedem Zahnunfall werden unverzüglich die Eltern kontaktiert und mit ihnen das weitere Vorgehen besprochen. Im Fall einer notwendigen Sofortbehandlung und wenn die Eltern nicht erreicht werden können, wird versucht, das Kind zum Zahnarzt zu begleiten.

6.4.7 Nicht dringliche Zahnarztkonsultation:

- Risse oder abgeschlagene Zahnteile ohne Blutung aus dem Zahn und ohne Schmerzen
- Lockerung eines Zahnes
- Lageverschiebung eines Zahnes ohne Störung der Kaufähigkeit
- Lageverschiebung eines Milchzahnes in den Knochen
- Totalverlust Milchzahn

6.4.8 Zahnärztliche Notfallbehandlung:

- Abgeschlagene Zahnteile mit Blutung aus dem Zahn oder mit Schmerzen
- Lageverschiebung eines Zahnes mit Störung der Kaufähigkeit
- Lageverschiebung eines bleibenden Zahns in den Knochen
- Totalverlust eines bleibenden Zahnes

Beim Totalverlust eines bleibenden Zahnes den Zahn in Milch oder in der Zahn-Rettungsbox (Dentosafe) einlegen. Die Wurzel des herausgeschlagenen Zahnes sollte nie berührt werden.

6.4.9 Medizinische Ausrüstung

Es gibt eine Betriebsapotheke und eine mobile Notfallapotheke. Letztere wird auf alle Aktivitäten ausserhalb des Betriebsareals mitgenommen.

Die Betriebsleitung sorgt dafür, dass die Apotheken stets angemessen ausgerüstet sind.

Im Betrieb sind ein Nachschlagewerk über giftige Pflanzen, sowie Merkblätter zu medizinischen Notfallmassnahmen (ABC, Zahnunfälle, usw.) griffbereit.

3.2.2 Medikamentenabgabe

Medikamente an die Kinder werden ausschliesslich im Auftrag der Eltern oder, in Notfällen, auf Anweisung des Arztes verabreicht. Regelmässig abzugebende Medikamente werden, falls nicht anderweitig vereinbart, von den Eltern gebracht.

6.5 Massnahmen zur Vorbeugung von Übergriffen

Zur Vermeidung von Übergriffen gelten folgende Prinzipien:

6.5.1 Offene-Türen-Prinzip

Betreuungspersonen ziehen sich nie mit einzelnen Kindern in geschlossene Räume oder in den halbprivaten (Pausenraum) Bereich zurück. Die Türen bleiben grundsätzlich offen. Es ist untersagt, dass einzelne Mitarbeitende Kinder mit nach Hause nehmen (etwa, wenn ein Kind nicht abgeholt wird).

6.5.2 Drei-Augen-Prinzip

Es sind, wenn möglich, mehrere Betreuungspersonen anwesend. Die Betreuungspersonen informieren einander über ihre momentane Tätigkeit. Kurzbesuche des Personals der Arztpraxis und der Betriebsleitung sind erwünscht und sorgen für eine gewisse Öffentlichkeit.

6.5.3 Weitere Regeln

Die Betreuenden achten auf ihr Bauchgefühl und sprechen darüber. Sie sprechen KollegInnen auf ‚komische‘ Situationen oder Erkenntnisse an. Gleichzeitig muss festgehalten werden, dass ungerechtfertigte, leichtfertige Vorwürfe diesbezüglich die wirtschaftliche Existenz einer Person vernichten können.

Alle Mitarbeitenden sind angehalten, entsprechende Verdachtsfälle mit der Betriebsleitung oder mit der Trägerschaft zu besprechen (in diesem Fall darf der Dienstweg ignoriert werden). Auch darf selbständig das persönliche Gespräch mit einer aussenstehenden Fachperson gesucht werden. Diese muss aber, bevor sie weitere Schritte unternimmt, die Betriebsleitung oder die Trägerschaft informieren.

Es existiert ein Betriebsfotoapparat. Kinder werden möglichst mit diesem fotografiert oder gefilmt. Bei Eintritt unterschreiben die Mitarbeitenden, im Fall von Aufnahmen mit privaten Geräten, diese ausschliesslich für den internen Gebrauch zu nutzen.

6.6 Massnahmen zur Vorbeugung von Entführung

Beim Eintritt des Kindes in die Kita werden die erziehungsberechtigten Personen identifiziert (Sorgerecht/ Obhutsrecht). Diese bestimmen allenfalls weitere abholberechtigte Personen, was dokumentiert wird. In der Folge werden die Kinder nur an die Erziehungsberechtigten und allenfalls die weiteren abholberechtigten Personen abgegeben. Später können die Erziehungsberechtigten weitere Personen benennen, die das Kind abholen dürfen. Hier wird unterschieden, ob es sich um eine generelle, fortdauernde Erlaubnis handelt oder nur um eine Ausnahme für diesen Tag. Ersteres wird dokumentiert. Im Zweifelsfall müssen die Eltern bzw. Erziehungsberechtigten kontaktiert werden.

6.7 Datenschutz

Sämtliche Mitarbeitenden sind an die Schweigepflicht gebunden. Dies wird bei Anstellung schriftlich bestätigt und von der Betriebsleitung regelmässig thematisiert.

Listen mit heiklen Informationen (Telefonnummern, Krankheiten, Allergien, usw.) werden so aufbewahrt, dass aussenstehende Besucher und Eltern keinen Einblick haben.

Die betreuenden Personen haben keinen Einblick in die finanziellen Verhältnisse der Familien der betreuten Kinder. Dies ist ausschliesslich Sache der Betriebsleitung.

Der Computer der Betriebsleitung, resp. das Kita-Programm, ist für die Mitarbeitenden nicht zugänglich. Der Computer der Betreuenden bleibt immer im Betrieb. Unterlagen mit persönlichen oder heiklen Informationen werden im Hausmüll entsorgt und nicht im Altpapier.

7 Massnahmen bei Brand

7.1 Ablauf im Brandfall

7.1.1 Generell

Neue Mitarbeitende werden sorgfältig in das Brandkonzept eingeführt.

Die Handlungsanweisungen für das Team werden mindestens jährlich repetiert.

Auf jedem Stockwerk existiert gut sichtbar ein Aushang mit Handlungsplan, Notrufnummer, Sammelplatz und Meldungsschema für die Feuerwehr.

Feuerlöschdecken sind in der Küche und auf jedem Stockwerk griffbereit und deutlich gekennzeichnet. Feuerlöscher sind gemäss den Vorschriften der Feuerpolizei vorhanden, gekennzeichnet und betriebsbereit. Im Ober- und Untergeschoss sind Brandmelder vorhanden. Die Fluchtwege sind immer frei und signalisiert.

Kerzen werden nur bei speziellen Ritualen und unter Aufsicht einer erwachsenen Person angezündet. Sie stehen stets auf einer feuerfesten Unterlage und nicht neben oder unter brennbaren Materialien.

Die Vorschriften zum Ablauf des Vorgehens in einem Brandfall kommen zum Tragen, wenn ein Feuer nicht innert einiger Sekunden selber gelöscht werden kann (Löschdecken).

Bevor ein Feuerlöscher in Betrieb genommen wird, muss der hier beschriebene Ablauf von Alarmierung und Evakuierung erfolgt sein.

Äusserst wichtig ist im Brandfall, nicht in Panik zu geraten und ruhig, aber konsequent vorzugehen.

7.1.2 Brand entdecken

Bemerkt eine Person einen Brand, hat sie einige Sekunden Zeit, diesen zu löschen. Gelingt dies nicht, tritt automatisch der nächste Schritt in Kraft.

7.1.3 Alarmieren

Alle im Haus oder Garten anwesenden Personen müssen sofort informiert werden. Dies geschieht am besten mittels Rufen. Eine Person alarmiert die Feuerwehr (Name, Adresse, Betriebsart, was brennt? sind Personen in Gefahr?).

7.1.4 Evakuieren und Betreuung sicherstellen

Alle Kinder werden geordnet zum Sammelplatz geführt oder getragen (1. Sammelplatz: grosser Vorplatz, 2. Sammelplatz: Parkplätze hinter dem Spielplatz). Dort wird die Betreuung sichergestellt.

Die Kinder werden nie ohne Aufsicht gelassen. Die Betreuenden treffen improvisierte Massnahmen, um das Wohlergehen der Kinder sicherzustellen (Decken organisieren, Einlass in ein Privathaus erfragen, Wasserflaschen auftreiben, usw.).

Das Betriebstelefon und die Elterntelefonliste müssen nach Möglichkeit auch dabei sein.

7.1.5 Übersicht erlangen

Sind ALLE Kinder und ALLE erwachsenen Personen evakuiert? Sind die Kinder am Sammelplatz sicher? Ist eine Elterntelefonliste am Sammelplatz dabei? Sind die Kinder angemessen gekleidet und vor Witterung geschützt?

7.1.6 Löschen

Sind noch Personalressourcen verfügbar und ist die Feuerwehr noch nicht eingetroffen, kann jetzt versucht werden, den Brand zu löschen. Keine Person darf sich dabei in Gefahr bringen.

7.1.7 Informieren

Dann wird die Betriebsleitung informiert und die Eltern kontaktiert und aufgefordert, ihre Kinder möglichst schnell abzuholen.

7.1.8 Eintreffen der Feuerwehr

Trifft die Feuerwehr ein, übernimmt sie das Kommando und hat Weisungsbefugnis. Den Anweisungen ist Folge zu leisten und allfällige Fragen sind zu beantworten.

8 Umgang mit dem Konzept

8.1 Umsetzung des Konzeptes

Die Qualität beginnt beim Konzept. Das Konzept wurde von der Kita-Leitung geschrieben. Doch das Verständnis von Konzeptarbeit ist ein gemeinsamer Prozess mit dem zukünftigen Team. Es soll aus den Erfahrungen der täglichen Arbeit und durch Einflüsse wie dem Auseinandersetzen mit fachlicher Literatur weiter ausgearbeitet werden. In Teamsitzungen wird das Konzept dauernd erweitert und angepasst. Durch die Beteiligung und Mitgestaltung der Mitarbeitenden trägt dieses Konzept zu einer hohen Orientierungsqualität und Qualitätssicherung bei. Somit bleibt das Konzept ein wichtiger Begleiter und roter Faden unserer pädagogischen Arbeit. Alle Mitarbeitenden haben eine gemeinsame Grundhaltung und Übereinstimmung mit den wichtigsten Arbeitsweisen. Das gibt Haltungssicherheit, Ruhe und Klarheit nach innen wie auch aussen.

8.2 Kontrolle der Umsetzung

In regelmässigen Abständen werden Konzeptteile in Teamsitzungen vorgelesen und überarbeitet. Hier werden diese verinnerlicht, überprüft, diskutiert, reflektiert und den Bedürfnissen aller angepasst. Die Mitarbeitenden tragen einen wichtigen Beitrag zur Qualität bei. Sie übertragen das Geschriebene des Konzeptes in die praktische Arbeit. Wichtig dabei ist auch die Überlegung, wie wir das Geschriebene in unserem Arbeitsalltag integrieren können.

8.3 Evaluation des Konzeptes

Das ganze Konzept soll in einem laufenden Zyklus von fünf Jahren aufgefrischt und angepasst werden. Am Evaluationsprozess nehmen alle Teammitglieder teil.

Geschrieben von Eve Meier Februar 2023