



Betriebskonzept der Tagesschule Haslital

Organisatorisches Konzept
Pädagogisches Konzept
Hygienekonzept





Inhaltsverzeichnis

I. Organisatorisches Konzept	4
Trägerschaft	4
Zweck der Tagesschule	4
Finanzierung	4
Angebot	4
Organisation der Tagesschule	5
Grundbestimmungen	5
Anforderungen an das Personal	5
Tageschulleitung	5
Anmeldung	5
Kündigung	5
Verpflegung	5
II. Pädagogisches Konzept	6
Ziele und Leitgedanken	6
Zielgruppen	6
Miteinander	6
Betreuung und Freizeitgestaltung	6
Essen	7
Nach dem Essen	7
Räume	7
Regeln	7
Hausaufgaben Betreuung	7
Tagesschulteam	8
Zusammenarbeit mit Eltern und Schule	8
Abmeldung in Ausnahmefällen	8
Hygiene und Ordnung	9
Spiel	9
Umgang mit Spielsachen, Einrichtungen und Mobiliar	9
III. Verpflegungs- und Hygienekonzept	10
Verpflegungskonzept	10
Hygienekonzept	10
Selbstkontrolle	10
Gefahrenanalyse	10
Arbeitsanweisungen	11
1. Personal	11
2. Produktion und Zubereitung	11
3. Lagerung	12



4. Abgabe /Deklaration..... 12
5. Abfälle..... 12



I. Organisatorisches Konzept

Trägerschaft

Die Gemeinde Meiringen ist Trägerin der Tagesschule Haslital. Diese ist Teil der Volksschule.

Die Tagesschule wird nach pädagogischen und wirtschaftlichen Grundsätzen der Gemeinde geführt. Dabei stützt sich die Tagesschule Haslital auf gesetzliche Vorgaben des Kantons und der Gemeinde.

Zweck der Tagesschule

Die Tagschule ist eine pädagogische Institution zur familienergänzenden Betreuung von Kindern und Jugendlichen. Sie stellt eine enge Verbindung zwischen Unterricht und unterrichtsfreier Zeit her. Sie ist für alle Familien der Gemeinde Meiringen zugänglich, welche Betreuungsbedarf für ihre Kinder haben. Die Inanspruchnahme des Angebots ist freiwillig.

Finanzierung

Die Tagesschule wird primär durch die Beiträge der Erziehungsberechtigten nach kantonalem Tarif sowie durch den kantonalen Lastenausgleich finanziert. Die Höhe des Beitrags der Erziehungsberechtigten pro Betreuungsstunde richtet sich nach Einkommen und Grösse der Familie. Diese werden mit Hilfe der Daten die auf dem Anmeldeformular angegeben sind erhoben. Die Gemeinde stellt den Erziehungsberechtigten in Rechnung.

Weitere entstehende Kosten werden durch die Gemeinde Meiringen unter Beachtung der Grundsätze Sparsamkeit und Wirtschaftlichkeit getragen.

Die Finanzierung der Mahlzeiten erfolgt durch den Beitrag der Erziehungsberechtigten. Dieser ist im Tagesschulreglement festgehalten.

Angebot

Das Tageschulangebot umfasst folgende tägliche Module während der Schulzeit.

Morgenmodul:	6.30 Uhr bis 8.00 Uhr
Mittagsmodul:	11.30 Uhr bis 13.30 Uhr Kindergarten
Mittagsmodul:	12.00 Uhr bis 13.30 Uhr Primar- und Oberstufe
Nachmittagsmodul:	13.30 Uhr bis 15.30 Uhr
	15.30 bis 18.00 Uhr



Organisation der Tagesschule

Grundbestimmungen

Die Tagesschule bildet organisatorisch einen Teil der Volksschule.

Für die Anstellung des Personals gelten die personalrechtlichen Bestimmungen der Gemeinde.

Die Leitung erfolgt durch eine Tagesschulleiter:in.

Anforderungen an das Personal

Die Betreuungsarbeit an der Tagesschule wird mindestens zur Hälfte von Personen mit einer abgeschlossenen pädagogischen oder sozialpädagogischen Ausbildung wahrgenommen. In jeder Betreuungseinheit ist mindesten eine Betreuungsperson mit diesen Anforderungen anwesend.

Pro acht bis 10 Kinder wird eine Betreuungsperson eingesetzt. Bei Kindern mit besonderen Bedürfnissen kann ein Betreuungsfaktor von 1,5 geltend gemacht werden.

Tageschulleitung

Die Tagesschule wird von einer Tagesschulleiter: in geführt. Diese ist für die pädagogische und operative Leitung der Tagesschule verantwortlich. Aus dem Team der Tagesschule übernimmt jemand den Posten der Stellvertretung Tagesschulleiter: in. Die Tagesschulleiter: in ist gemäss Organigramm der Gemeinde Meiringen dem Abteilungsleiter Bildung unterstellt.

Sie pflegt im Interesse einer optimalen Betreuung und gezielten Förderung der SuS die fachliche Zusammenarbeit mit Lehrpersonen, Schulsozialarbeit und Schulleitung.

Anmeldung

Die definitive Anmeldung erfolgt zwei Wochen nach Erhalt des Stundenplans (Ende Juni) und ist rechtsverbindlich.

Sie ist verbindlich für ein Schuljahr, sofern bis Ende Dezember keine Kündigung für das folgende Semester vorliegt.

Kündigung

Die Anmeldung gilt bis Ende des Schuljahres, sofern bis Ende Dezember keine schriftliche Kündigung erfolgt.

Auch eine Reduktion der gebuchten Module im zweiten Semester erfordert eine schriftliche Teilkündigung bis Ende Dezember.

Verpflegung

Die Mittagsmahlzeiten bestehen aus einem nach bestimmenden Ernährungsgrundsätzen ausgewogenen, den Bedürfnissen von Heranwachsenden entsprechenden Menu.

Die Mahlzeiten werden in der Tagesschule zubereiten und unterliegen den kantonalen hygienischen Richtlinien.

Es wird darauf Wert gelegt saisonale und regionale Produkte zu verwenden.



II. Pädagogisches Konzept

Ziele und Leitgedanken

Ziel ist, dass die Kinder gerne in die Tagesschule kommen und sich wohl fühlen. Die Tagesschule fördert die Kinder im sozialen Verhalten, im Lernen und in der Freizeitgestaltung. Sie berücksichtigt dabei die unterschiedlichen Voraussetzungen der Kinder. Das Tageschulteam nimmt die Bedürfnisse jedes einzelnen Kindes wahr, leitet die Kinder an zu solidarischem Handeln in der Gemeinschaft. Gewaltfreie Konfliktlösung, Rücksichtnahme und Toleranz werden vorgelebt. Das Tageschulteam fördert die Lern-, Sozial- und Selbstkompetenz sowie die Selbständigkeit der Kinder und bezieht diese bei der Gestaltung des Tagesschulalltags mit ein. Dem Bewegungsbedürfnis der Kinder wird Rechnung getragen; Gelegenheit und Raum zu genügend Bewegung werden zur Verfügung stehen.

Zielgruppen

Die Tagesschule Haslital betreut Kinder vom Kindergarten, der Primarschule und des Oberstufenzentrums der Schule Meiringen.

Miteinander

Die Betreuungsmodule sollen die Ergänzung zu Familie und Schule bilden, ein gemeinsames Miteinander, ein Ort um sich wohl zu fühlen. Die Tagesschule arbeitet mit der Schule, den Lehrkräften und den Eltern zusammen. Zur gegenseitigen Information führen wir, als Kommunikationshilfe, ein Brückenheft. Zentrum des Hauses bildet ein grosser Tisch zum Essen, Diskutieren, Spielen und Lernen. Die Kinder geniessen eine freundliche und kindergerechte Betreuung. Es stehen ihnen verschiedene Beschäftigungsmöglichkeiten im Innen- und Aussenbereich zur Verfügung. Das Leben in der Gemeinschaft wird gepflegt damit sich alle wohl fühlen. Die bestehenden Regeln, welche wir gemeinsam thematisieren, werden gelebt. Konflikte sind möglichst gewaltfrei auszutragen. Bei Meinungsverschiedenheiten und Streitigkeiten helfen wir den Kindern diese soweit wie möglich selbstständig zu lösen.

Betreuung und Freizeitgestaltung

Das Tageschulteam bezieht die Kinder bei der Gestaltung des Tagesschulalltags mit ein. Insbesondere bei der Freizeitgestaltung wird die Mitbestimmung der Kinder gefördert. Die Kinder werden in kleinere Haushaltarbeiten miteinbezogen. Sie werden zum Mithelfen und zur Übernahme von Verantwortung angeleitet.

Das Wohlbefinden der Kinder und die individuellen Bedürfnisse jedes Einzelnen, ist Hauptaufgabe der Betreuungspersonen. Die offene und konstruktive Zusammenarbeit mit den Eltern ist die Grundlage für eine optimale Betreuung und Förderung der Kinder. Das Betreuungsteam tauscht sich regelmässig aus, arbeitet den Alltag auf und setzt gemeinsame Ziele.



Essen

Der Verpflegung und dem gemeinsamen Essen wird eine hohe soziale Bedeutung zugeordnet. Die Ernährung soll gesund und ausgeglichen sein. Das Essen soll den Kindern schmecken. Eine ruhige und entspannte Atmosphäre beim Essen erlaubt den Kindern, das Essen zu geniessen und mit anderen Kindern und Erwachsenen ins Gespräch zu kommen. Die Betreuungspersonen achten auf die Essgewohnheiten der Kinder und sorgen für klare Regeln und gute Umgangsformen während den Mahlzeiten.

Es wird niemand ausgeschlossen; Sitzplätze werden nicht reserviert.
Die Gespräche finden in einer normalen Lautstärke statt.
Erwachsene und grössere Kinder helfen den kleineren.
Das Essen ist abwechslungsreich und ausgewogen (Menüplanung).
Grundsätzlich werden die Kinder ermutigt von Allem zu probieren.
Niemand verdirbt den anderen den Appetit.

Nach dem Essen

Die Kinder helfen beim Abräumen und wenn nötig beim Abwaschen.
Es kann im Innen- und Aussenbereich gespielt, gelesen gemalt und gebastelt werden.
Hausaufgaben können erledigt werden.

Die klaren Regeln geben allen Beteiligten Sicherheit und verhelfen zu einem harmonischen und unbelasteten Zusammensein, damit die Tagesschule als ideale familienergänzende Betreuungsform wahrgenommen wird.

Bei Schwierigkeiten wird primär mit dem Kind eine Lösung gesucht. Sofern notwendig, das Gespräch mit den Eltern und/oder mit der Schule geführt.

Räume

Die Räume der Tagesschule entsprechen den Bedürfnissen der Kinder und sind so gestaltet, dass gleichzeitig verschiedene Tätigkeiten ausgeübt werden können. Raum für gemeinsames Spiel in Gruppen und die Möglichkeit, sich für ruhigere Beschäftigungen zurückzuziehen, sollten gleichermassen gewährleistet sein. Wo möglich werden die Kinder in die Gestaltung der Räume miteinbezogen.

Regeln

Regeln dienen dazu, Klarheit zu schaffen und das Zusammenleben zu vereinfachen. Wichtig ist, dass nur so viele Regeln wie nötig aufgestellt werden, diese jedoch eingehalten und periodisch durch das Team und die Kinder hinterfragt und gegebenenfalls angepasst werden.

Hausaufgaben Betreuung

Unter der Leitung der Betreuungspersonen sollen die Kinder ihre Hausaufgaben in einer ruhigen Umgebung machen können.
Die Hausaufgabenbegleitung ist kein Nachhilfeunterricht.



Die Verantwortung für das Erledigen der Hausaufgaben liegt nach wie vor bei den Schülerinnen und Schülern bzw. deren Eltern.

Tagesschulteam

Die Tagesschulleitung führt und unterstützt die Mitarbeitenden in ihrer Arbeit. Sie ist verantwortlich für die Umsetzung des pädagogischen Konzeptes.

Voraussetzung für eine gute Qualität der Tagesschule ist ein engagiertes, motiviertes Team, in dem sich alle Betreuungspersonen als Teil des Ganzen verstehen und die Zusammenarbeit gut funktioniert. In regelmässigen Gruppensitzungen besprechen und konkretisieren die Mitarbeitenden die im Konzept beschriebenen Grundlagen und setzen sich entsprechende Ziele. Sie tun dies mit einer Haltung von Respekt und Wertschätzung gegenüber den Kindern und deren Eltern. Jeden Dienstag ab 9.00 Uhr ist die Tagesschulleitung in der Tagesschule für die Eltern erreichbar.

Zusammenarbeit mit Eltern und Schule

Eine offene und konstruktive Zusammenarbeit zwischen der Tagesschule, Eltern und der Schule ist Grundlage für die Arbeit mit den Kindern. Die Eltern werden als verantwortliche Erziehungsberechtigte akzeptiert und respektiert. Die Tagesschule nimmt Rücksicht auf die unterschiedlichen Lebenssituationen und Kulturen der Eltern im Rahmen ihrer Möglichkeiten. Beim Bringen und Abholen der Kinder besteht unter Einhaltung des Persönlichkeitsschutzes (keine belastenden Informationen in Anwesenheit der Kinder oder anderer Personen) die Möglichkeit, Kurzinformationen auszutauschen. Bei persönlichen Anliegen oder bei anstehenden Problemen wird das Gespräch von Eltern und Tagesschulteam gegenseitig gesucht.

Rückmeldungen an die Tagesschule und Schule durch die Eltern sind wichtig und werden von der Tagesschule begrüsst. Weitere Informationen zu aktuellen Fragen gibt das Tagesschulteam an die Eltern und die Schule jeweils schriftlich oder an einem jährlich durchgeführten Informationsanlass.

Abmeldung in Ausnahmefällen

Die Anmeldevereinbarung ist verbindlich. Grundlage für die Abrechnung der Betreuungsstunden ist die definitive Anmeldung. Ausfälle können, in Absprache mit den Betreuungspersonen, kompensiert werden.

Im Verhinderungsfall ist eine vorgängige Abmeldung zwingend. Diese muss am Tag der Abwesenheit bis spätestens um 08.00 Uhr über Klapp oder Telefon bzw. Telefonbeantworter 033 971 11 50 erfolgen. Ohne Abmeldung wird das Mittagessen in Rechnung gestellt. Die Kinder der Unterstufe dürfen nur von den Erziehungsberechtigten oder bevollmächtigten Personen abgeholt werden.

Die Kinder melden sich bei den Betreuungspersonen immer an und ab und teilen mit, wohin sie gehen und wann sie wiederkommen.



Hygiene und Ordnung

Jedes Kind wäscht sich vor dem Essen die Hände.
Schuhe und Jacken gehören in die Garderobe.
Taschen und Schulsäcke in die Fächer im Aufenthaltsraum

Spiel

„Wenn man genügend spielt, solange man klein ist, trägt man Schätze mit sich herum, aus denen man später sein ganzes Leben schöpfen kann.“ (Astrid Lindgren)

Umgang mit Spielsachen, Einrichtungen und Mobiliar

Die Spielsachen stehen allen Kindern zur Verfügung und werden geteilt oder gemeinsam benutzt.
Mit Spielen, Einrichtungen und dem Mobiliar gehen alle Teilnehmenden sorgfältig um.



III. Verpflegungs- und Hygienekonzept

Verpflegungskonzept

Im Mittelpunkt steht eine ausgewogene, abwechslungsreiche und gesunde Ernährung für Schülerinnen und Schüler anzubieten. Es wird eine sehr gute Qualität und ein ausgewogenes Angebot angestrebt.

Das gemeinsame Essen fördert die sozialen, kulturellen und sensorischen Aspekte, welche bei der Entwicklung eines Kindes von Bedeutung sind.

Ein Wochenmenüplan wird gut sichtbar ausgehängt.

Hygienekonzept

Hygienekonzept des Laboratoriums Bern; das Lebensmittelgesetz verfolgt drei Ziele. (Das Hygienekonzept richtet sich nach Vorgaben des kantonalen Lebensmittelgesetzes Art. 1) Schutz der Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, welche die Gesundheit gefährden können.

Den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln sicherstellen.

Die Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln vor Täuschung schützen.

Jeder Betrieb oder jede Organisation die Lebensmittel abgibt, muss mit einem eigenen Kontrollsystem (Dokumentation zur Selbstkontrolle) dafür sorgen, dass die gesetzlichen Vorgaben eingehalten werden.

Die Selbstkontrolle ist zweckmässig auf den Mittagstisch angepasst. Dabei muss beachtet werden:

- abgegebene Lebensmittel sind in einer einwandfreien Qualität
- dem Personal ist der hygienische Umgang mit Lebensmitteln bekannt
- Konsumenten werden über Zusammenstellung und Herkunft informiert

Selbstkontrolle

Gefahrenanalyse

Bereich	Mögliche Gefahr	Beispiele
1. Personal	Mangelhaftes Hygieneverständnis	Wunden und Schmuck an Händen, Kinder beim Zubereiten der Speisen in der Küche
	Übertragen von Mikroorganismen	Unzweckmässige Arbeitskleidung
	Übertragung von Krankheiten	Kranke Personen in der Produktion
2. Wareneingang	Verunreinigung offener oder verpackter Lebensmittel	Beschädigte Verpackung, offene Lebensmittel unabgedeckt

	Temperaturüberschreitungen	Unterbrochene Kühlkette, angetaute Lebensmittel
	Überlagerung	Mangelnde Kontrolle
3. Produktion/Zubereitung	Verunreinigung offener Lebensmittel	Keine Trennung zwischen rohen und genussfertigen Lebensmitteln
	Keimvermehrung bei ungekühlten Lebensmitteln, falsches Auftauen	Kein rasches Abkühlen
	Umgang mit rohem Geflügel	Auftauen bei Raumtemperatur über Nacht
		Gartemperatur und Gardauer unzureichend, Hygiene der Arbeitsgeräte
4. Lagerung	Verderb durch Überschreitung der Lagerzeit	Keine Datierung beim Einfrieren, MHD einhalten
	Verunreinigung offener Lebensmittel	Ungeschützte Lagerung, fehlende Verpackung oder Abdeckung (Brot)
5. Abgabe/Deklaration	Fehlende oder falsche Angaben	Fehlende oder falsche Angaben (Menüplan), Rückverfolgbarkeit unmöglich
	Allergene Lebensmittel	Personal kann keine Auskunft geben über mögliche Inhaltsstoffe
6. Abfälle	Verunreinigung von Lebensmittel durch Abfälle	Unsachgemässe Entsorgung von Abfällen

Arbeitsanweisungen

1. Personal

- Instruktion über persönliche Hygiene und Umgang mit Lebensmitteln (Kontrollliste Personalschulung)
- Regelmässiges Händewaschen / benutzen von Einweghandtüchern
- Kontrolle der Toiletten auf Sauberkeit
- Kein Schmuck (ausser Ehering), keine Wunden an Händen und Armen
- Saubere und zweckmässige Arbeitskleidung
- Am Arbeitsplatz nicht essen
- Kranke Personen melden sich beim Verantwortlichen

2. Produktion und Zubereitung

- In Produktionsräumen nur befugte Personen
- Arbeitsflächen auf denen Lebensmittel verarbeitet werden, sind hart, glatt und leicht zu reinigen
- Arbeitsflächen werden vor und nach jedem Gebrauch gereinigt und wenn nötig desinfiziert
- Trennung der Arbeitsfläche nach sauber und schmutzig
- Reinigung des Geschirrs ausschliesslich mit dem Geschirrspüler
- Gartemperatur einhalten, rasches Abkühlen von vorgekochten Lebensmitteln
- Tiefgefrorene Lebensmittel im Kühlschrank auftauen



- Speisen ausschliesslich am Produktionstag abgeben
- Keine rohen Eierspeisen, Rohmilch, rohes Fleisch

3. Lagerung

- Lebensmittel mit Kühlvorschrift 5°C aufbewahren (Kontrollliste Temperaturkontrolle)
- Fisch sofort verbrauchen (2°C)
- Tiefkühlprodukte 18°C Kontrollliste
- Tiefkühlprodukte immer mit Einfrierdatum versehen
- Lebensmittel in Folie oder Behälter mit Deckel aufbewahren
- Rohe nicht genussfähige Lebensmittel von genussfähigen Lebensmitteln trennen (2 Kühlschränke)

4. Abgabe /Deklaration

- Auf dem Menüplan ist das Produktionsland für Fleisch und Fleischerzeugnisse zu deklarieren
- Auf Anfrage kann eine Aussage über Zusammensetzung der Lebensmittel gegeben werden

5. Abfälle

- Küchenabfälle, Speisereste und andere Abfälle werden laufend und sachgerecht entsorgt