

## **Gruppenaufteilung am aktuellen Beispiel Schuljahr 2019/20**

Am 01.08. 2019 sind angemeldet:

118 Kinder in der OGS und 47 Kinder in der Betreuung

Es gibt 6 Gruppen für die OGS- und Betreuungskinder.

Die Gruppen sind altersgemischt, vormittags werden sowohl Betreuungs- als auch OGS Kinder in den Gruppen betreut. Im Nachmittag sind entsprechend weniger Kinder in den Gruppen, was kleine Hausaufgabengruppen möglich macht.

OGS – Gruppe 1: vormittags 25 Kinder, nachmittags 18 Kinder (Sterne)

OGS – Gruppe 2: vormittags 27 Kinder, nachmittags 27 Kinder (Sonne)

OGS – Gruppe 3: vormittags 25 Kinder, nachmittags 16 Kinder (Wolke)

OGS – Gruppe 4: vormittags 27 Kinder, nachmittags 18 Kinder (Spielkiste)

OGS – Gruppe 5: vormittags 30 Kinder, nachmittags 25 Kinder (Regenbogen)

OGS – Gruppe 6: vormittags 14 Kinder (Sternschnuppen)

### **Personalstruktur**

Im OGS – Team sind 11 pädagogische Fachkräfte für die Gruppen zuständig und 5 Kräfte in der Küche und im Servicebereich.

### **OGS und Betreuungsteam**

Teamleitung: Annemarie Ohse

Gruppe 1 (Sterne)	Brigitte Lobas, Claudia Effertz, René Färber (vorm.)
Gruppe 2 (Sonne)	Edith Amedick, Iris Weiperth
Gruppe 3 (Wolke)	Anja Büker, Annemarie Ohse
Gruppe 4 (Spielkiste)	Gisela Röttges, Renate Blöink
Gruppe 5 (Regenbogen)	Ingrid Gockel, Gabi Schwarze
Gruppe 6 (Sternschnuppen)	Jennifer Janzetic, Christiane Nolte, René Färber (nachm.)

## **Küche und Servicebereich**

Leitung : Mathias Harding

Andrea Berhorst

Kerry-Ann Williams

Lyudmyla Scheterlyak

Nabiha Fadel

## **Das Essen**

An der Karlschule wird vom Küchenteam täglich ein Mittagessen aus vorwiegend frischen Zutaten gekocht. Die Mahlzeit besteht aus einem Hauptgericht und einer Nachspeise. Zum Essen gehört immer ein Rohkostteller. Getränke sind Mineralwasser oder stilles Wasser.

Das Servicepersonal teilt die Mahlzeit aus. Die Kinder entscheiden selbst, was und wieviel sie auf ihren Teller nehmen. Die Betreuerinnen können Alternativen anbieten, unbekannte Speisen sollen jedoch probiert werden. Wir nehmen Rücksicht auf muslimische Kinder (kein Schweinefleisch).

Bei der Zubereitung der Mahlzeiten achtet das Küchenteam stets auf die Einhaltung aktueller Hygienestandards. Durch kontinuierliche Schulungen ist sowohl das Küchenpersonal als auch das pädagogische Team immer auf dem neuesten Stand der einzuhaltenden Hygienemaßnahmen.

Bezugsquellen der Nahrungsmittel:

Gärtnerei Rodenbröker (frisches, ungespritztes Obst und Gemüse)

Kornblume (Müsli, Tofuwurstchen...)

Fleischerei Loke (Rinderhack, Bratwurst...)

Bäckerei Kloke (Brot und Brötchen)

Lebensmittelmarkt „um die Ecke“ (Lebensmittel täglicher Bedarf...)

SB – Zentralmarkt (Vorratshaltung Gastronomiebedarf, frischer Fisch, Tiefkühlkost...)