

SERVICEAGENTUR GANZTÄGIG LERNEN. NIEDERSACHSEN

Check-Liste für den Aufbau der Schulverpflegung an Ganztagschulen Tipps zur Planung und erfolgreichen Durchführung

Prof. Dr. Elisabeth Leicht-Eckardt
Fachhochschule Osnabrück
WABE-Zentrum

Britta Deppendorf
Diplom-Ökotrophologin (FH)

Eine Handreichung, herausgegeben von der
Serviceagentur Ganztägig lernen.
c/o Bildungswerk der Niedersächsischen Wirtschaft
Höfestraße 19 - 21
30163 Hannover

Mit Unterstützung der
**Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V., Sektion Niedersachsen,
Geschäftsstelle Hannover**
und der
Verbraucherzentrale Niedersachsen e.V.

Niedersachsen im Oktober 2010



„Ideen für mehr! Ganztägig lernen.“ ist ein Programm der Deutschen Kinder- und Jugendstiftung, gefördert durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung und den Europäischen Sozialfonds.



Kontakt:

Thomas Nachtwey

Projektleitung
SERVICEAGENTUR GANZTÄGIG
LERNEN. NIEDERSACHSEN
Franz-Lenz-Str. 4
49084 Osnabrück
Fon: 0541 - 60 03 5 10
Fax: 0541 - 60 07 90 26
Mobil: 0151 - 11 73 74 68
E-Mail:
thomas.nachtwey@ganztaegiglernen.de
www.niedersachsen.ganztaegig-lernen.de

Check-Liste für den Aufbau einer Schulverpflegung

Die nachfolgende Checkliste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Bestimmte Fragen können sich im Einzelfall nicht stellen, die Reihenfolge der Bearbeitung kann schulspezifisch unterschiedlich und Bereiche können parallel zu bearbeiten sein. Wesentlich ist, dass für die Beantwortung nachfolgender Fragestellungen ein Zeitplan erarbeitet und eingehalten wird und die Antworten in eine Konzeption und Planung eingehen, bevor mit einer unter Umständen standardisierten Realisierung einer Schulküche begonnen wird.

Bearbeitungsbereich	Fragestellung	Individuelle Umsetzung	Geklärt (wer, wann)
Verantwortung	Welche Personen möchten/sollen/können an der Planung einer Verpflegungslösung schul-extern und intern beteiligt werden?	<i>z.B. Eltern, Schulleitung (siehe Kap. 1 Schulen und Schulverpflegung „Personelles Umfeld der Schulverpflegung“)</i>	
	Wie und von wem werden die Akteure organisiert?	<i>z.B. Arbeitskreise, Intervalle für Treffen</i>	
	Wer übernimmt welche Funktion im „Schulverpflegungs-Team“?	<i>z.B. Eltern für Protokollführung, Schulleitung für Moderation</i>	
	Wer fungiert als Ansprechpartner?	<i>z.B. Schulleitung</i>	
Bewirtschaftung	Wer übernimmt die Bewirtschaftung der Verpflegung?	<i>Eigen- oder Fremdbewirtschaftung? Siehe Kap. 5 Organisation der Schulverpflegung „Bewirtschaftungssysteme“</i>	
	Erstellung eines Leistungskatalogs für eine Fremdbewirtschaftung	<i>Gesondert erstellen und anheften, mit Lieferanten besprechen und aushändigen</i>	
Essensteilnehmer /innen	Wie viele Kinder. nehmen an der Verpflegung teil?	<i>Siehe dazu auch Kap. 1 Schulen und Schulverpflegung „Bedarf und Bedürfnisse in der Schulverpflegung“</i>	
	Wie groß ist ein realistisches Kundenpotenzial?		
	Wer isst sonst noch mit (Lehrkräfte, Eltern, externe)?		

Verpflegungs- und Küchensystem	Welches Verpflegungssystem soll gewählt werden? (Begründung)	<i>Kriterien zur Auswahl siehe Kap. 5 Organisation der Schulverpflegung „Kostsysteme“</i>	
	Welche Räumlichkeiten sind hierfür notwendig? (Anlieferung, Lager, Vor-, Zu- und Nachbereitung, Reinigung, Ausgabe, Speisensaal, Entsorgung)	<i>Siehe Kap. 7 Schulküchenplanung und Speisenausgabe</i>	
	Welche Geräte (Art, Größe) und entsprechende Anschlüsse in der Küche werden für die Zubereitung benötigt?	<i>Siehe Kap. 7 Schulküchenplanung und Speisenausgabe</i>	
	Welche Ausstattung (Möbel, Arbeitsflächen etc.) wird benötigt? (Speisenraum, Personalraum, Küche etc.)	<i>Siehe Kap. 7 Schulküchenplanung und Speisenausgabe</i>	
	Welches Personal wird wann wofür benötigt?	<i>Siehe Kap. 7 Schulküchenplanung und Speisenausgabe „Personelle Voraussetzungen“</i>	
Ausgabesysteme	Welches Ausgabesystem soll gewählt werden?	<i>Kriterien zur Auswahl siehe Kap. 5 Organisation der Schulverpflegung „Ausgabesysteme“</i>	
	Welche Räumlichkeiten werden benötigt / sind diese vorhanden?		
	Wie viel Geschirr / Besteck wird benötigt? Ist genügend vorhanden?		
Kalkulation und Abrechnung	Sind alle Kosten kalkuliert und können zur Preisberechnung herangezogen werden?	<i>Siehe Kap. 6 Kosten „Kostendeckung“,</i>	
	Wer kalkuliert den Verkaufspreis der Speisen? Welcher Preis wird akzeptiert?		
	Welche Zuschussmöglichkeiten gibt es für die Mahlzeiten?	<i>Siehe Kap. 6 Kosten „Kostendeckung“, „Kostenakzeptanz“</i>	
	Wie können Kinder bzw. Eltern das Essen bezahlen (und bestellen)?	<i>Siehe Kap. 5 Organisation der Schulverpflegung „Abrechnungssysteme“</i>	
Speisenraum	Wo und wann werden Mahlzeiten von wem eingenommen?	<i>z.B. Speisesaal, Klassenzimmer z.B. Nutzung nacheinander durch einzelne Klassen</i>	
	Mit welchen Mitteln wird eine angenehme	<i>z.B. Farben, Lärmschutz, Belichtung, Be-</i>	

	Essatmosphäre geschaffen?	<i>leuchtung, angemessene Pausenzeit Siehe Kap. 7 Schulküchenplanung und Speisenausgabe „Räumliche Anforderungen“</i>	
	Wo, wie, wann und wie lange sollen die Kinder im Speiseraum sitzen? (Tische, Stühle, Bänke → Anordnung)?	<i>Siehe Kap. 7 Schulküchenplanung und Speisenausgabe „Räumliche Anforderungen“</i>	
Speisenplanungsgestaltung	Gibt es eine Kombination mit einer Pausenverpflegung?	<i>Siehe Kap. 2 Schulverpflegung „Ernährungsphysiologische Kriterien“</i>	
	Werden die Qualitätskriterien der DGE zur Speisenplanung eingehalten?		
	Wie, wann und wo wird von wem über den Speisenplan informiert?	<i>z.B. Schülerzeitung, Aushang vor der Mensa</i>	
	Werden Wünsche und Anregungen der Essensteilnehmerinnen und -teilnehmer in die Speisenplanung integriert? Wie werden diese aufgenommen?	<i>z.B. durch Meckerkästen, Klassensprecher</i>	
Lebensmittelauswahl	Werden überwiegend frische Lebensmittel eingesetzt?		
	Sollen und können Bio-Lebensmittel eingesetzt werden?		
	Wird Wert gelegt auf Geruch, Aussehen und geschmackliche Qualität der Speisen?	<i>Siehe Qualitätsstandards der DGE</i>	
	Gibt es Schülerinnen und Schüler die wegen religiösen oder ethnischen Gründen bestimmte Speisen nicht essen?	<i>Wenn ja → Konsequenzen:</i>	
	Gibt es Kinder mit bestimmten ernährungsbedingten Erkrankungen oder Allergien?	<i>Wenn ja → Konsequenzen:</i>	
Zubereitung	Welche Lebensmittelgruppen werden wie zubereitet? Wird auf die Schonung der Nährstoffe bei der Zubereitung geachtet?	<i>z.B. Gemüse wird gedämpft</i>	
	Werden Gar- und Warmhaltezeiten und	<i>Siehe Kriterien Kap. 3 Hygienische Voraus-</i>	

	Kühltemperaturen für die verwendeten Lebensmittel und Speisen aufgelistet, kontrolliert und dokumentiert?	<i>setzungen der Schulverpflegung</i>	
Einkauf und Lagerung	Welche Lieferanten werden gewählt?		
	Ist der Lagerraum dem Verpflegungssystem und der Essensteilnehmerzahl angemessen?		
Reinigung	Ist ein Reinigungsplan erstellt? Wird sachgemäß gereinigt?		
Entsorgung	Ist die Lagerung und Entsorgung von Abfällen organisiert?		
Mitarbeiter/innen Küche	Können die Mitarbeiter/innen jährlich an einer Hygieneschulung teilnehmen? (Wie, wann, von wem)	<i>Siehe Kap.1 Schulen und Schulverpflegung „Gesetzliche Grundlagen der Schulverpflegung“</i>	
	Werden die Mitarbeiter/innen jährlich zum Infektionsschutzgesetz belehrt? (Wie, wann, von wem?)	<i>Siehe Kap. 1 Schulen und Schulverpflegung „Gesetzliche Grundlagen der Schulverpflegung“</i>	
	Sind bzw. werden die Mitarbeiter/innen im Bereich Kinderernährung geschult. Und gehen verständnisvoll und engagiert mit den Schülerinnen und Schülern um?		
	Werden die Maßnahmen zur Personal-, Lebensmittel- und Arbeitsplatzhygiene eingehalten? Wie wird dies erfasst / kontrolliert?		
Elterneinbindung	Wie werden Eltern über das Verpflegungsangebot informiert?	<i>z.B. Elternabende, Flyer, Briefe</i>	
	Haben Eltern die Möglichkeit sich einzubringen bzw. Wünsche zu äußern?		
Gesetze	Werden die Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung eingehalten?.	<i>Siehe Kap. 1 Schulen und Schulverpflegung „Rechtliche Grundlagen“</i>	
	Ist ein HACCP-Konzept erstellt und umgesetzt?		
	Sind die Mitarbeiter/innen nach IfSG erstbe-		

	lehrt?		
	Wird über die angebotenen Lebensmittel und Speisen korrekt informiert (Aushang)?		
	Erfolgt die Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf der Speisekarte vorschriftsmäßig?	<i>Siehe Kap. 1 Schulen und Schulverpflegung „Kennzeichnungspflichten“</i>	

Quelle: Eigene Bearbeitung

Tipp:

Kurzgefasste und umfassende Informationen enthält die Broschüre:

DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E.V.: Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. Schule + Essen = Note 1. Bonn 2009. (2. Aufl.)

Checklisten zur genauen Speisenplangestaltung können heruntergeladen werden unter:

<http://www.schuleplusessen.de/schule+plus+essen/qualitaetsstandards/checkliste2009.html>

Detaillierte Checklisten zum Thema Hygiene und Muster zum HACCP-Konzept sind beispielsweise in folgender Quelle zu finden:

DEUTSCHER HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND e.V. (Hrsg.): Die Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie. Bonn 2006.

Die Bestellung kann unter folgendem Link erfolgen:

[www.dehoga-](http://www.dehoga-shop.de/index.php?sid=1e9a5dafcb51978c1cfe085c2377d02f&cl=details&cnid=4688a88e504622.04860035&anid=48fdd8f45a6966.68608778)

[shop.de/index.php?sid=1e9a5dafcb51978c1cfe085c2377d02f&cl=details&cnid=4688a88e504622.04860035&anid=48fdd8f45a6966.68608778](http://www.dehoga-shop.de/index.php?sid=1e9a5dafcb51978c1cfe085c2377d02f&cl=details&cnid=4688a88e504622.04860035&anid=48fdd8f45a6966.68608778)