



Die Schulverpflegung im Kreis Unna



Situation und Ausblick

Intention und Wirkung der
Kampagne

„**B**esser **E**ssen **M**acht **S**chule“
(**BEMS**)

Impressum:

Herausgeber

Kreis Unna – Der Landrat

Fachbereich Gesundheit und Verbraucherschutz

Platanenallee 16

59425 Unna

Leitung

Josef Merfels

Bearbeitung

Dr. Claudia Sauerland

Dr. Petra Winzer-Milo

Dr. Anja Dirksen

Dr. Joachim Hartlieb

Barbara Stümpel

Layout

Kreis Unna

Druck

Hausdruckerei Kreis Unna

Februar 2013

1	Vorwort	6
2	Beweggründe von Fachbereich und Sachgebieten	7
3	Das Konzept „Besser Essen Macht Schule“ (BEMS)	11
3.1	Ziele der Kampagne BEMS	11
3.2	Auftaktveranstaltung	12
4	Die ersten Ergebnisse	13
4.1	Gründung einer regionalen Vernetzungsstelle	13
4.2	Bildung eines Qualitätszirkels Schulverpflegung	14
4.2.1	<i>Die Fokusgruppenbefragungen</i>	14
4.2.2	<i>Die kreisweite Schulbefragung und deren Ergebnisse</i>	15
4.3	Qualifizierung von Expertinnen und Experten zur Schulverpflegung	17
4.4	Checklisten für eine bedarfsgerechte Schulverpflegung	19
4.5	Der aktuelle Stand der Maßnahmen	19
5	Ausblick - Empfehlungen und Maßnahmen 2013	19
5.1	Empfehlungen der Trägerbesprechung am 23.01.2013	19
5.2	Die weiteren Aktivitäten	20
5.2.1	<i>Informationen zu qualitätsgerechten Verpflegungsangeboten</i>	20
5.2.2	<i>Beratungen und Workshops der Vernetzungsstelle NRW</i>	21
5.2.3	<i>Veröffentlichung von Good-Practice</i>	21
5.2.4	<i>Koordinierung durch den Fachbereich</i>	21
6	Schlussbemerkung	22
7	Anhang	23
7.1	Fragebogen zur Schulbefragung	23
7.2	Rahmenbedingungen und Qualitätskriterien	25
7.3	Entwurf für kommunale Leitsätze zur Verpflegungsorganisation	27
7.4	Infoblatt für Schulen	29
7.5	Die Kontaktdaten der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW	31
7.6	Informationen zum Bildungs- und Teilhabepaket	32
7.7	Checkliste zur Hygiene –Voraussetzung vor Aufnahme der Tätigkeit	34
7.8	Checkliste – Prüfblatt Lebensmittelhygiene	36
7.9	Prüfblatt Lebensmittelhygiene	38

1 Vorwort

Von Oktober 2005 bis Januar 2006 wurde durch den Fachbereich Gesundheit und Verbraucherschutz eine Befragung in sämtlichen Grundschulen des Kreises Unna durchgeführt. Der Bericht „zur gesundheitlichen Lage der Einschulungskinder im Kreis Unna 2006“ zeigt deutlich, wie wichtig eine umfassende Kindergesundheitspolitik im Kreis Unna ist. Neben der eindrucksvollen Bestätigung, dass Erwerbslosigkeit, Bildungsarmut und auch ein Migrationshintergrund von Eltern ein gesundheitliches Risiko für Kinder darstellen, werden gravierende Versorgungsmängel nachgewiesen.

Fast 5% unserer Kinder erhalten keine regelmäßigen täglichen Mahlzeiten. Dies ist nicht zu akzeptieren und verdeutlicht einen dringenden Handlungsbedarf. Auf Initiative des Fachbereiches Gesundheit und Verbraucherschutz hat demzufolge der Ausschuss für Gesundheit und Verbraucherschutz im Januar 2007¹ dem Landrat einen Auftrag zur Erstellung eines Konzeptes für Gesundheitsförderung und Prävention erteilt.

In diesem Konzept werden bereits zahlreiche Aktivitäten des Fachbereiches zur Förderung einer gesunden Ernährung unserer Kinder aufgelistet. So unterstützt der Kinder- und Jugendgesundheitsdienst (KJGD) gemeinsam mit dem Zahnärztlichen Dienst (ZÄD) seit Jahren das gesunde Essverhalten. Die entsprechenden Maßnahmen dazu sind bedarfsorientierte Beratungen sowie Elterninformationsnachmittage in Kindertageseinrichtungen.

Außerdem ist die Lebensmittelüberwachung seit Jahren nicht nur als Überwachungsbehörde sondern auch beratend in Hygienefragen, bei Um- und Neubauten tätig.

Grundsätzlich wurde festgelegt, die 2001 durch den Kreistag beschlossene Aktion „Besser Essen“ weiter konsequent umzusetzen und das Landespräventionskonzept mit dem Schwerpunkt „Übergewicht und Adipositas im Kindesalter“ zu unterstützen.

Der nachfolgende Bericht beschreibt die aktuelle Situation der Schulverpflegung im Kreis Unna und stellt die Aktivitäten des Fachbereiches zur Qualitätsverbesserung des Verpflegungsangebotes dar. Zentrale Bedeutung hat dabei die Kampagne „Besser Essen Macht Schule“, welche im Oktober 2010 mit einer Auftaktveranstaltung eingeleitet wurde.

Norbert Hahn

Gesundheitsdezernent des Kreises Unna

¹ Sitzung vom 30.01.07, Sitzungsvorlage Nr. 009/07

2 Bewegunggründe von Fachbereich und Sachgebieten

Seit dem Auftrag durch den Kreistag, eine Konzeption zur Förderung der Gesundheit im Kreis Unna vorzulegen, wurde insbesondere die Kindergesundheit zu einem Aufgabenschwerpunkt. Nachdem das Gesamtkonzept „Besser GesUND“ am 25.10.2007 auf einer kreisweiten Tagung für Grundschullehrerinnen und Erzieherinnen vorgestellt wurde, konnte im Jahre 2008 das Projekt „Netzwerke Kindergerechtigkeit“ entwickelt, mit Mitteln der Technikerkrankenkasse gefördert und in den Jahren 2009 bis 2011 realisiert werden.

Im damaligen Förderantrag bildete die Ernährung von Kindern ebenfalls einen zentralen Aspekt. Unter Bezug auf den Kinderbericht 2007 wurden folgende Erkenntnisse noch einmal deutlich hervorgehoben:

- Kinder mit Migrationshintergrund, von arbeitslosen Eltern sowie von Eltern mit niedrigerem Bildungsniveau nehmen häufiger fast food zu sich,
- beim Mittagessen und beim Abendessen in Familien mit niedrigerem Bildungsniveau ergeben sich für Kinder im Kreis Unna Versorgungsdefizite,
- Eltern von Kindern mit Migrationshintergrund und mit niedrigerem Bildungsniveau haben einen erhöhten Informationsbedarf im Bereich gesunde Ernährung.

Insofern war es eine logische Konsequenz, dass nach dem Beschluss der Sachgebietsleiterbesprechung im Fachbereich Gesundheit und Verbraucherschutz des Kreises Unna vom 03.02.2010 die quantitative und qualitative Verbesserung der Schulverpflegung im Kreis Unna angestrebt werden sollte.

Unterstützung fand die Initiative des Fachbereiches durch die „Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW“.

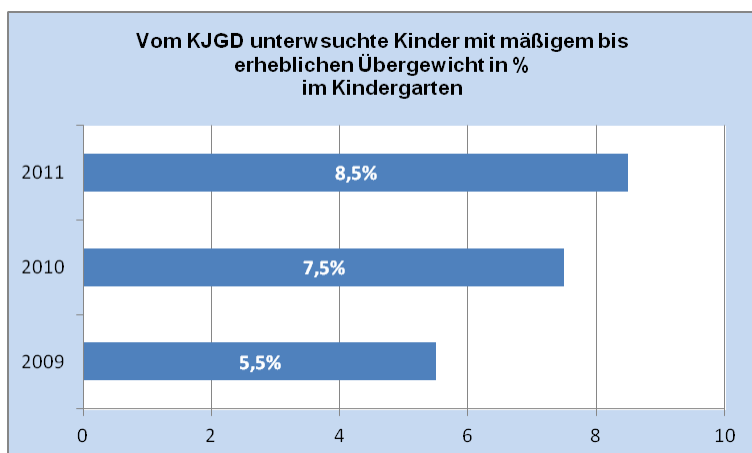
Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW ist seit Herbst 2008 Ansprechpartnerin für alle, die eine ausgewogene Schulverpflegung anbieten und die Integration der Ernährungsbildung in den Unterricht fördern wollen. Sie ist bei der Verbraucherzentrale NRW angesiedelt und wird aus Bundesmitteln und aus Mitteln der Länderministerien für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz sowie für Schule und Weiterbildung gefördert. Die Zielsetzung besteht darin, ein „Qualitätsnetzwerk: Ernährung im Ganzttag NRW“ aufzubauen.

Gemäß einer entsprechenden Partnervereinbarung vom 08.06.2010 wirkt der Fachbereich Gesundheit und Verbraucherschutz im „Qualitätsnetzwerk: Ernährung im Ganzttag NRW“ mit.

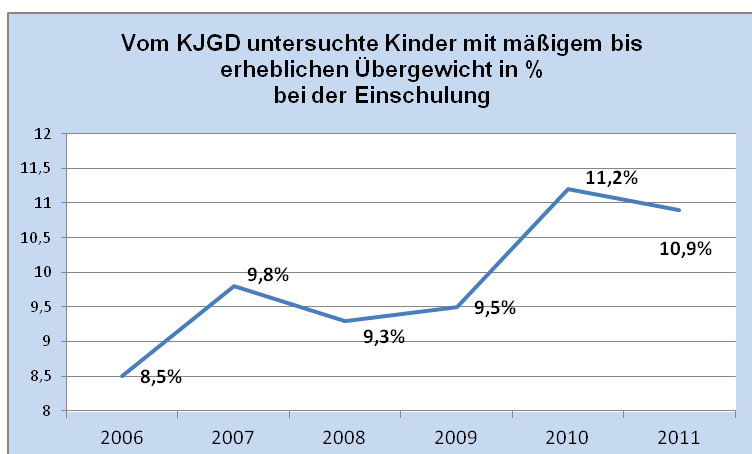
Die inhaltliche Begründung für eine qualitative Weiterentwicklung der Schulverpflegung liefert allerdings aus Sicht des Fachbereiches nicht nur der Kinderbericht von 2007. In den Sachgebieten wird seit Jahren der Zustand der Kindergesundheit gezielt beobachtet. Die daraus gezogenen Schlussfolgerungen verdeutlichen auch die Beweggründe der unterschiedlichen Arbeitsebenen im Fachbereich für eine Verbesserung des Verpflegungsangebotes in den Schulen im Kreis Unna.

- *Beweggründe aus Sicht des Kinder- und Jugend-Gesundheitsdienstes*

Übergewicht und vor allem erhebliches Übergewicht nimmt bei Kindern im Kreis Unna zu: Feststellungen bei den Untersuchungen des KJGD 2011:

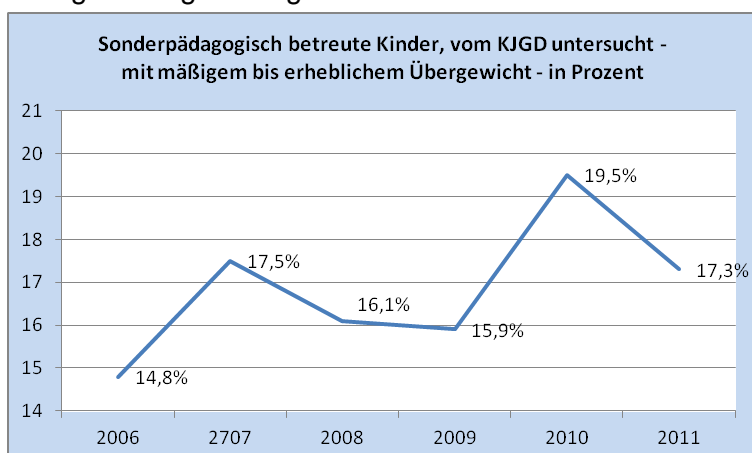


Schon jedes 12. Kindergartenkind bringt zu viel Gewicht auf die Waage. Hierbei sind die Zahlen seit 2009 steigend.



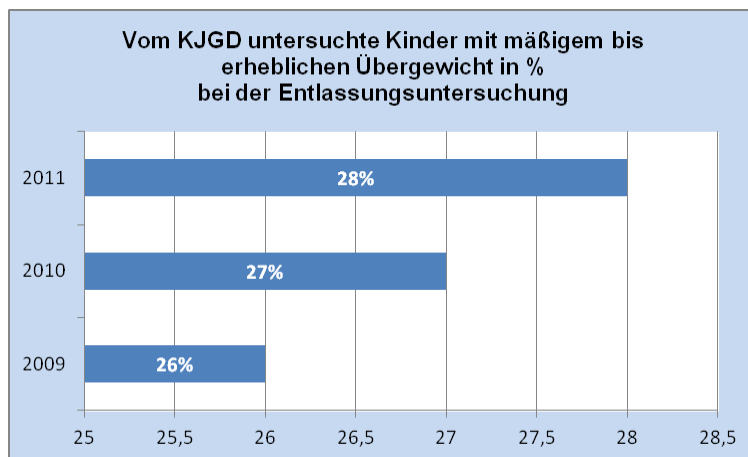
Bei der Aufnahme in die Schule wiegt jedes 9. Kind zu viel.

Zusätzlich wurde im Rahmen der Untersuchungen festgestellt, dass bei der Einschulung die Jungen mit Übergewicht in der Überzahl sind, während es beim Ende der Schulzeit eher die Mädchen sind. Außerdem sind Kinder mit Migrationshintergrund (Erstsprache nicht Deutsch) häufiger übergewichtig als deutsche Kinder.



Nahezu jedes 5. Kind mit einem sonderpädagogischen Förderbedarf ist übergewichtig, oft sogar adipös².

² Auf das Jahr 2011 bezogen: mehr junge Kinder, bei denen schon mit Einschulung der sonderpädagogische Förderbedarf ermittelt wird



Bei der Schulentlassung³ wiegen je nach Schultyp bis zu 30 % der Kinder zu viel.

Die Prozentangaben beziehen sich auf die Zusammenfassung der Schultypen Förderschulen, Hauptschulen, teilweise Gesamtschulen und Realschulen.

Da die Gymnasien hierbei nicht erfasst sind, gibt diese Darstellung nur eine Tendenz wieder und gilt nicht als repräsentativ.

Neben Bewegungsmangel ist falsche Ernährung die Hauptursache für Übergewicht bei Kindern. Oft sind auch andere Familienmitglieder schwergewichtig. Die Essgewohnheiten in den Familien haben sich in den letzten Jahren erheblich verändert. Mahlzeiten werden nicht mehr gemeinsam eingenommen, jeder isst irgendetwas, irgendwo und irgendwann. Das Wissen über gesunde Ernährung ist bei vielen Eltern nicht mehr vorhanden oder wird den Kindern nicht vermittelt.

Kinder verbringen von der U3-Betreuung bis zur Ganztagschule oft gezwungenermaßen erhebliche Zeiten des Tages in Tageseinrichtungen und Schulen. Was in früheren Zeiten hauptsächlich in der Hand und Verantwortung der Eltern lag, wird mehr und mehr auf Träger der Einrichtungen und Schulen sowie Erzieher und Lehrer übertragen. Somit hat die Gesellschaft zunehmend Sorge zu tragen, dass Kinder gesund aufwachsen.

Diese veränderten Lebenswelten unserer Kinder bringen neben Probleme aber auch Chancen zur Intervention und Regelung. So ist einerseits eine Einflussnahme auf die „Nahrungsaufnahme“ in der Schule möglich, in dem man das Angebot gesund, gut und kostengünstig gestaltet, also „Vorlieben“ trainieren kann. Andererseits bieten sich auch hervorragende Möglichkeiten zur Ernährungsbildung und Vermittlung von „Esskultur“. Denn Fakt ist: Die Kinder von heute sind die Eltern von morgen.

Ziele des Kinder- und Jugend-Gesundheitsdienstes:

- Altersgerechte und vollwertige Ernährung der Kinder in Schulen wird als wichtige gesellschaftliche Aufgabe verstanden, gefördert und finanziert.
- Das Angebot gesunder Mahlzeiten erhält in den Schulen einen hohen Stellenwert und wird von den Schülerinnen und Schülern sowie Lehrkräften angenommen.

³ nicht repräsentativ, da nur ausgewählte Schultypen (Förderschulen, Hauptschulen, teilweise Gesamtschulen und Realschulen, keine Gymnasien)

- Die Schülerinnen und Schüler erhalten Kenntnisse und Kompetenzen, wenn es um Essen und Trinken geht und die Ernährungs- und Verbraucherbildung ist im pädagogischen Konzept der Schulen verankert.
- Weniger Kinder leiden unter Übergewicht.

- *Beweggründe aus Sicht der Lebensmittelüberwachung*

Neben Kindertageseinrichtungen, die schon lange eine Mittagsverpflegung anbieten, entstehen immer mehr Ganztagschulen und -angebote, in denen auch ein Mittagessen angeboten werden muss. In Nordrhein-Westfalen gibt es seit dem Schuljahr 2003/2004 die offene Ganztagschule im Primarbereich. Seit dem 01.02.2006 werden Haupt- und Förderschulen mit erweitertem Ganztagsangebot eingerichtet. Mit der Einführung dieser Ganztagsangebote in den Schulen steigt der Bedarf einer Mittagsverpflegung erheblich. Bis 2010 soll es über 200.000 Ganztagsplätze in den offenen Ganztagschulen im Primarbereich geben sowie 50.000 Plätze bis 2012 in den Hauptschulen mit erweitertem Ganztagsangebot. Die Landesregierung hat ein großes Interesse daran, dass in Schulen qualitativ gute und ausgewogene Mahlzeiten angeboten werden. Denn wer sich gut ernährt, ist auch fit für den Unterricht. Damit gutes und gesundes Essen angeboten werden kann, ist die Beachtung der Hygieneanforderungen bei der Gemeinschaftsverpflegung eine unerlässliche Grundlage. Dazu gibt es bei den Verantwortlichen für die Planung einer Mittagsverpflegung in den Schulen viele Fragen: Welche Voraussetzungen müssen bei den räumlichen Verhältnissen erfüllt sein, welche Kenntnisse muss das Küchenpersonal haben, an wen kann man sich in Zweifelsfragen wenden und vieles mehr.

Hier bietet sich die Lebensmittelüberwachung gerne als Berater an. Bereits im Februar 2009 hat das Sachgebiet eine Informationsveranstaltung durchgeführt, zu der Verantwortliche aus den Schulen und Schulämtern eingeladen waren. Die Resonanz zu dieser Veranstaltung machte deutlich, dass erheblicher Informationsbedarf auf Seiten der Verantwortlichen besteht. Insbesondere gab es bei den Personen, die direkt mit der Zubereitung und Ausgabe befasst sind, große Unsicherheiten bezüglich der Hygienevorgaben. Hieraus entstand der Wunsch, mehr Fachwissen zu transportieren und gleichzeitig die Lebensmittelüberwachungsbehörde als kompetenten Ansprechpartner bekannt zu machen.

- *Beweggründe aus Sicht des Zahnärztlichen Dienstes*

In Kindergärten und Kindertagesstätten sind das Einnehmen von Frühstück oder Mittagessen fest mit dem anschließenden Zähneputzen verknüpft. Diese Art der Verhältnisprävention ist gut etabliert, die Erfolge sind nachgewiesen und dokumentiert.

In der Schule stellt diese Verbindung von Essen und Zahnpflege die absolute Ausnahme dar. Eine gute und hygienisch einwandfreie Möglichkeit zum Zähneputzen ist in Schulen in der Regel nicht anzutreffen.

Bei dem immer länger dauernden Aufenthalt und der Einnahme von mehreren Mahlzeiten in der Schule wäre ein präventiver Ansatz vergleichbar mit dem in den Tageseinrichtungen für Kinder ideal.

Da eine Umsetzung zwar mehr als wünschenswert ist, sich aber aufgrund der häufig erforderlichen baulichen Maßnahmen kurzfristig nicht realisieren lässt, spielt es für die Zahngesundheit eine umso größere Rolle, dass die in der Schule eingenommen Speisen und Getränke nicht nur gesund, sondern auch zahngesund sind.

Neben dem Mittagessen kommt hierbei den Zwischenmahlzeiten und Getränken eine besondere Bedeutung zu, sodass die Aspekte der Zahngesundheit bei Planung und Angebot von Essen und Trinken in Schulen unbedingt berücksichtigt werden sollten.

Davon unabhängig kann der ZÄD auf viele Jahre Erfahrung im Gesundheitsunterricht und in der Gesundheitsbildung im Grundschulbereich zurückblicken und gibt deshalb seine Erfahrungen auf diesem Gebiet an neue Akteure gerne weiter.

3 Das Konzept „Besser Essen Macht Schule“ (BEMS)

Im März 2010 konnte das Konzept „Besser Essen Macht Schule“ vorgelegt werden. Darin wird eine gleichnamige, gezielte Kampagne zur Verbesserung der Schulverpflegung vorgeschlagen.⁴

3.1 Ziele der Kampagne BEMS

Die Grundlage der Kampagne bilden die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung, welche von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung langjährig entwickelt, erprobt und qualitativ evaluiert worden sind. Der Kreis Unna hat diesen Qualitätsstandards durch die Partnervereinbarung mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW verpflichtend zugestimmt. Sie gelten daher für die inhaltliche Ausrichtung als vorgegeben. Als Ziel der Kampagne wurde im Konzept folgendes angestrebt:

„Aufbau eines Qualitätsnetzwerkes Schulverpflegung im Kreis Unna. Den Schulen im Kreis Unna sollen in diesem Rahmen konkrete Hilfestellungen bei der qualitativen Weiterentwicklung und Verbesserung der Schulverpflegung gegeben werden. Gleichzeitig soll eine Verbesserung des Wissensstandes zu gesunder Ernährung und Esskultur erreicht werden“⁵

Um dieses Ziel zu erreichen und die Schulen bei der Entwicklung von qualitätsgerechten Verpflegungsangeboten gezielt unterstützen zu können wurden insgesamt sechs Maßnahmen geplant:

1. Einrichtung einer Arbeitsgruppe als kreisweite Vernetzungsstelle
2. Initiierung regionaler Qualitätszirkel zur Schulverpflegung, unter Einbeziehung aller Zielgruppen

⁴ **Besser Essen macht Schule**, Qualität – Organisation – Hygiene, Eine Kampagne in Kooperation mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung in NRW, Kreis Unna, 2010, Seite 1

⁵ ebd. Seite 1

- a. für Grundschulen
- b. für die Sekundarstufen eins und zwei
- 3. Qualifizierung von Expertinnen und Experten zur Schulverpflegung in Kooperation mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW.
- 4. Entwicklung von Checklisten für eine bedarfsgerechte Schulverpflegung,
- 5. Veröffentlichung von „best practice“ Modellen auf der Web Seite des Kreises Unna, mit Verlinkung zu Internetseiten verschiedener Anbieter,
- 6. Kontaktaufnahme zu potentiellen Netzwerkpartnern

Die Zielgruppen der Kampagne sind:

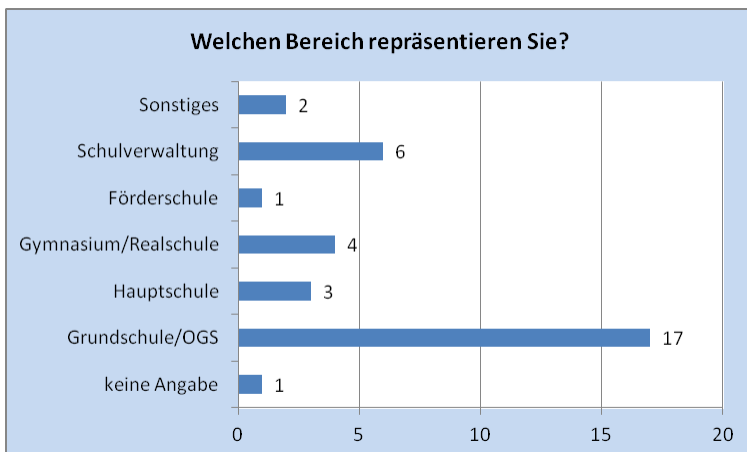
- 1. Schulträger aller Schulformen
- 2. die Schulverwaltungsämter/Schulämter
- 3. Schulleiterinnen und Schulleiter
- 4. Träger Offener Ganztagsbereiche
- 5. Zulieferer für extern angelieferte Schulverpflegung (Caterer)
- 6. regionale Akteure der Schulverpflegung (z.B. Betreiber von Schulkiosks, Pächter von Schulkantinen, Mitarbeiterinnen in Schulküchen und Offenen Ganztagsbereichen)
- 7. Ökotrophologinnen im Kreis Unna

Die Ziele der Kampagne „Besser Essen Macht Schule“ wurden den unterschiedlichen Zielgruppen am 08.06.2010 im Rahmen einer kreisweiten Auftaktveranstaltung präsentiert.

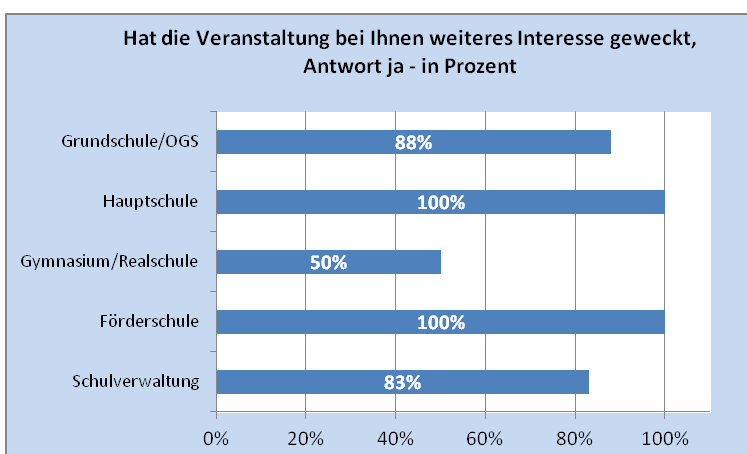
3.2 Auftaktveranstaltung

Mit der Durchführung der Auftaktveranstaltung am 08.06.2010 wurde den Schulen und den Schulträgern im Kreis Unna die Kampagne umfassend erläutert.

An der Veranstaltung nahmen 73 Personen teil.



Die Mehrheit der Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Veranstaltung kamen aus dem Bereich Grundschule/OGS. Interessant war die rege Beteiligung der Kommunalverwaltungen.



Diese Abbildung zeigt, dass insbesondere im Bereich der Förder- und Hauptschulen weiteres Interesse am Thema geweckt wurde. Bemerkenswert ist auch der Wert bei den Grundschulen, die zahlreich auf der Veranstal-

tung vertreten waren. Auch die Vertreter der Schulverwaltung gaben bei dieser Frage überwiegend eine positive Rückmeldung.

Insgesamt wurde die Veranstaltung⁶ von den Teilnehmerinnen und Teilnehmern positiv bewertet. Es war eine richtige Entscheidung des Fachbereiches Gesundheit und Verbraucherschutz, das Thema Schulverpflegung im Kreis Unna aufzugreifen und eine Partnerschaft mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW einzugehen.

4 Die ersten Ergebnisse

Zu Beginn des gesamten Handlungsprozesses konnten keine Indikatoren für die Messung der Zielerreichung formuliert werden. Aus diesem Grund wurde zunächst eine regionale Vernetzungsstelle Schulverpflegung mit dem Auftrag eingerichtet, geeignete Module für eine qualitative Weiterentwicklung der Schulverpflegung im Kreis Unna zu entwickeln.

4.1 Gründung einer regionalen Vernetzungsstelle

In der lokalen Vernetzungsstelle arbeiten Vertreterinnen und Vertreter unterschiedlicher Sachgebiete des FB Gesundheit und Verbraucherschutz mit der Vertreterin der NRW Vernetzungsstelle verbindlich zusammen. Die Koordination und Organisation sämtlicher anfallender Aufgaben obliegt dem Produkt Gesundheitsförderung und Gesundheitsplanung. Die Mitglieder der lokalen Vernetzungsstelle sind:

SL 53.3 Dr. Petra Winzer-Milo

SL 53.5 Dr. Claudia Sauerland

SL 53.7 Dr. Anja Dirksen

VZ NRW⁷ Barbara Stümpel

SG 53.1 Dr. Joachim Hartlieb

SG 53.1 Dorothea Krause

Die lokale Vernetzungsstelle hat ihre Arbeit im März 2010 aufgenommen. Unter anderem wurden durch die lokale Vernetzungsstelle

- Workshops zur Schulverpflegung geplant und durchgeführt,
- ein kreisweiter Qualitätszirkel gebildet,
- Fokusgruppenbefragungen mit Schulvertreterinnen angeregt und inhaltlich begleitet sowie
- eine kreisweite Schulbefragung zur Situation der Schulverpflegung geplant, durchgeführt und ausgewertet.

⁶ Vgl. dazu: **Besser Essen macht Schule - Auftaktveranstaltung am 08. Juni 2010**, Hellweg Berufskolleg Unna - Schulverpflegung in NRW, Kreis Unna, 2010

⁷ VZ NRW = Verbraucherzentrale NRW

4.2 Bildung eines Qualitätszirkels Schulverpflegung

Aufgrund der positiven Erfahrungen bei der Auftaktveranstaltung und den nachfolgenden Workshops wurde in der lokalen Vernetzungsstelle die Entscheidung getroffen, aus dem bisherigen Teilnehmerkreis (Auftaktveranstaltung und Workshops) den angestrebten Qualitätszirkel zu bilden.

Insgesamt haben sich dafür 15 Personen aus 12 Organisationen gewinnen lassen. Nahezu alle Schulformen und auch Mensa- Vereine sind vertreten.

Zur Unterstützung der Arbeit im Qualitätszirkel wurden zusätzlich weitere Akteure der Schulverpflegung mit der Methode der Fokusgruppe befragt.

Außerdem wurde zur Verbesserung der Datenlage eine gezielte Befragung aller Schulen (mit Ausnahme der Berufskollegs) im Kreis Unna geplant, durchgeführt und ausgewertet.

4.2.1 Die Fokusgruppenbefragungen

Fokusgruppenbefragungen sind Gruppendiskussionen, in denen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer ein klar definiertes Setting repräsentieren und zu einem speziellen Thema an Hand eines Leitfadens befragt werden. Aus diesem Grund wurden zunächst 18 Vertreterinnen der Grundschulen, anschließend sieben Vertreterinnen der weiterführenden Schulen und bei einem dritten Termin 20 Vertreterinnen der Schultypen Grundschule, OGS und weiterführende Schulen befragt.

Alle Gruppen wurden um Auskünfte über das gewählte Verpflegungssystem sowie die jeweilige Organisation des Verpflegungsangebotes gebeten. Sämtliche Gruppenergebnisse wurden protokolliert und sowohl an die lokale Vernetzungsstelle als auch an den Qualitätszirkel weitergeleitet.

Im Ergebnis konnte übereinstimmend festgestellt werden, dass es nahezu bei allen Verpflegungsanbietern an geeigneten Räumlichkeiten und an der personellen Ausstattung mangelt. Ein Angebot von Frischverpflegung ist ebenfalls aus organisatorischen Gründen schwer durchführbar. Außerdem ist der finanzielle Aufwand eines solchen Angebotes erheblich größer als die klassische Warmverpflegung. Dies würde zu wesentlich höheren Elternbeiträgen führen.

Einvernehmlich wurde von allen Schulformen angemerkt, dass...

- Unklarheit über die Koordination/Planung der Essensversorgung zwischen Trägern und Schulen besteht,
- die Schulen den Caterer häufig nicht selber aussuchen können, weil diese Aufgabe in den meisten Fällen die Stadt übernimmt,
- es Probleme bei der Finanzierung der Mensa gibt,
- ein weiterer Einwand gegen das frische Zubereiten des Essens der Mangel an Personal ist,
- es Ängste bezüglich des Einhaltens der Hygienestandards gibt,
- die Ausstattung der Küche/Mensa schlecht ist und teilweise zu kleine Räumlichkeiten zur Verfügung stehen,
- keine Empfehlungen für Caterer entwickelt werden sollen, sondern für gesunde Kinderernährung,

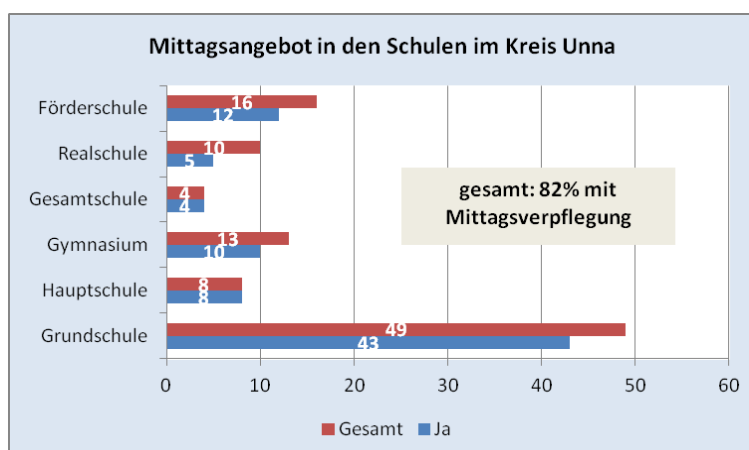
- Kinder bei der Essensausgabe teilweise sehr lange warten müssen,
- es einen Mangel an Fachpersonal zum frischen Zubereiten der Mahlzeiten gibt,
- eine Kooperation mit anderen Schulen, z.B. in Fröndenberg, an den Kosten für Transportmittel gescheitert ist,
- die mangelnde Zusammenarbeit zwischen Schule und Eltern bezüglich einer gesunden und ausgewogenen Ernährung der Kinder bedauernd ist.

Die Befragten wünschen sich insbesondere gleiche Standards zur Schulverpflegung im Offenen Ganztags. Sie regen Gespräche auf der kommunalen Ebene zwischen Schulträgern und Trägern der Offenen Ganztagsbereiche an. Sie wünschen sich auch mehr Initiativen durch den Kreis Unna, z.B. in Form von Sponsoring.

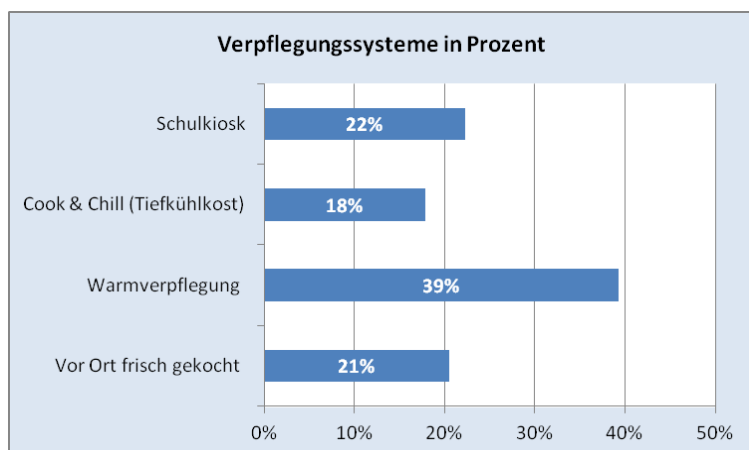
Grundsätzlich waren sich alle Beteiligten einig, dass es erstrebenswert sei, gesunde Ernährung mehr in den Unterrichtsplan einzubauen.

4.2.2 Die kreisweite Schulbefragung und deren Ergebnisse

Die Befragung aller Schulen im Kreis Unna (expl. Berufskollegs) wurde in der Zeit von Oktober 2010 bis Januar 2011 durchgeführt. Von insgesamt 134 Schulen gaben 100 Schulen den Fragebogen zurück. Dies entspricht einer Quote von 75%.



Vier Förderschulen, fünf Realschulen, drei Gymnasien und sieben Grundschulen unterbreiten kein Mittagsangebot. Von den rückmeldenden Schulen halten also insgesamt 82% der Schulen im Kreis Unna ein Verpflegungsangebot im Kreis Unna vor.



Bei der Darstellung der gewählten Verpflegungssysteme zeigt sich ein deutliches Übergewicht bei der Warmverpflegung mit 39%.

Personelle Besetzung bei der Speisenaufbereitung	N	In Prozent
Hauswirtschaftliche Mitarbeiter übernehmen die Aufbereitung	49	47,1%
Pädagogische Hilfskräfte übernehmen die Aufbereitung	20	19,2%
Hausmeister übernehmen die Aufbereitung	4	3,8%
Lehrer übernehmen die Aufbereitung	4	3,8%
Eltern übernehmen die Aufbereitung	2	1,9%
Caterer übernehmen die Aufbereitung	16	15,4%
Schüler übernehmen die Aufbereitung	2	1,9%
Ehrenamtlich Tätige übernehmen die Aufbereitung	7	6,7%

Die Aufbereitung der Speisen obliegt in 47,3% der Fälle hauswirtschaftlichen Mitarbeitern. 19,2% der pädagogischen Hilfskräfte sind bei der Speisenaufbereitung behilflich und die restlichen Personalanteile verteilen sich auf Hausmeister (3,8%), Lehrer (3,8%), Eltern (1,9%), Schüler (1,9%) und Ehrenamtlich tätige (6,7%).

In 15,4% der Fälle übernehmen die Caterer selbst die Speisenaufbereitung.

Personelle Besetzung bei der Speisenausgabe	N	In Prozent
Hauswirtschaftliche Mitarbeiter übernehmen die Ausgabe	55	50,9%
Pädagogische Hilfskräfte übernehmen die Ausgabe	28	25,9%
Hausmeister übernehmen die Ausgabe	3	2,8%
Lehrer übernehmen die Ausgabe	5	4,6%
Eltern übernehmen die Ausgabe	1	,9%
Caterer übernehmen die Ausgabe	5	4,6%
Schüler übernehmen die Ausgabe	5	4,6%
Ehrenamtlich Tätige übernehmen die Ausgabe	6	5,6%

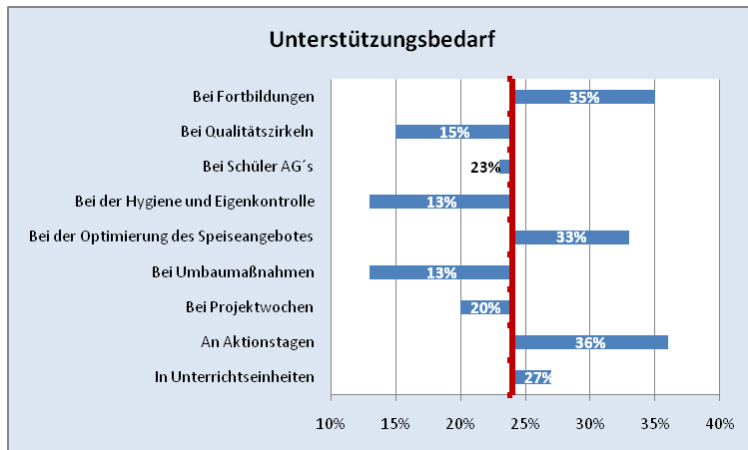
Auch bei der Speisenausgabe sind nur die Hälfte der „Ausgebenden“ hauswirtschaftliche Fachkräfte (50,9%). Mit 25,9% liegt hier der Anteil der pädagogischen Hilfskräfte noch höher als bei der Speisenaufbereitung.

Separater Raum	Häufigkeit	In Prozent
Keine Angabe	8	8,0
Ja	67	67,0
Nein	25	25,0
Gesamt	100	100,0

Bei 25% der Schulen im Kreis Unna fehlen geeignete Räumlichkeiten. 67% der befragten Schulen geben an, über einen eigenen separaten Raum für die Schulverpflegung zu verfügen. 8% machen dazu keine Angaben.

Abschließend wurden die Schulen nach dem Unterstützungsbedarf befragt.

Hoher Unterstützungsbedarf besteht bei Fortbildungen (35%), Optimierung des Speiseangebotes (33%), Aktionstagen (36%) und Unterrichtseinheiten (27%)



Fortbildungen werden insbesondere von Gymnasien und Grundschulen mit 46% bzw. 39% der Nennungen gewünscht.

Außer in den Grundschulen und Realschulen wird bei allen anderen Schulformen eine Unterstützung während der Unterrichtszeiten gewünscht.

Insgesamt hat die Befragung eine gute Resonanz erfahren. Eine Rückmeldung von über 70% aller Schulen im Kreis Unna ist durchweg positiv zu bewerten. Daraus lässt sich ableiten, dass die Schulverpflegung für alle Schulen ein wichtiges, beachtenswertes und weiter zu entwickelndes Thema darstellt. Gleichzeitig ist die Anzahl der bereits durchgeführten Verpflegungsangebote beachtenswert. Über 80% der Schulen im Kreis Unna halten ein Verpflegungsangebot in Form einer Mittagsverpflegung vor.

Sowohl bei der Speisenaufbereitung, der Speisenausgabe und der Frage nach den geeigneten Räumlichkeiten werden die Ergebnisse der Fokusgruppenbefragung bestätigt.

Es gilt daher, im Rahmen einer Kampagne „Besser Essen Macht Schule“, den Unterstützungsbedarf der Schulen möglichst zu decken und hierfür Maßnahmen anzubieten, welche im Einflussbereich des Qualitätszirkels liegen.

4.3 Qualifizierung von Expertinnen und Experten zur Schulverpflegung

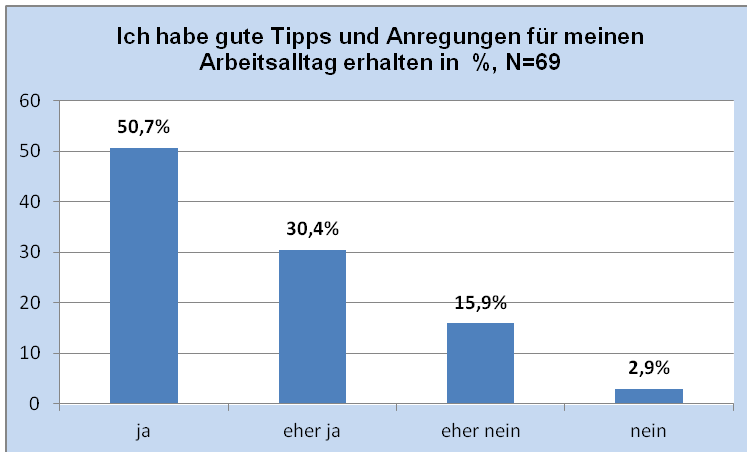
Gemeinsam mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW wurde ein Fortbildungsangebot für Multiplikatoren im Bereich der Schulverpflegung organisiert. Diese Multiplikatoren entsprechen der beschriebenen Zielgruppe der Kampagne.

Die Vernetzungsstelle hatte bereits konkrete Workshops für Multiplikatoren im Bereich der Schulverpflegung inhaltlich konzipiert. Insofern bot es sich an, diese bewährten Informationsveranstaltungen auf der Grundlage bestehender Konzepte der Vernetzungsstelle im Kreis Unna durchzuführen. Außerdem konnten sie problemlos an den bestehenden organisatorischen Rahmen des Fachbereiches angepasst werden.

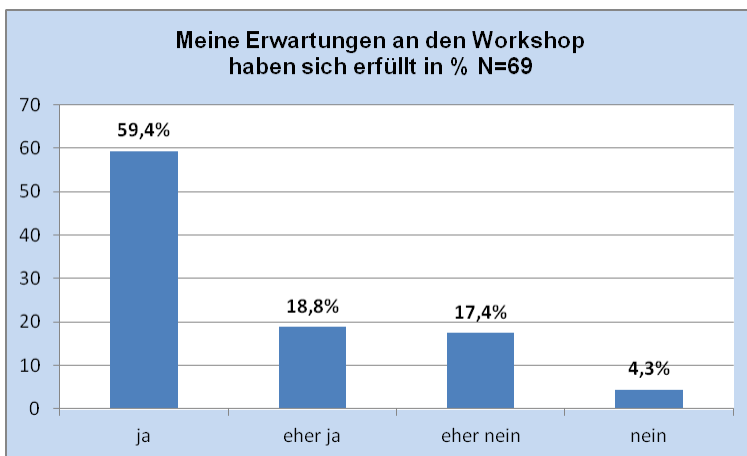
Die Workshops waren thematisch folgendermaßen gegliedert:

- Erster Workshop: Mittagsverpflegung - Speiseplangestaltung und Akzeptanzförderung (für alle Schulformen)
- Zweiter Workshop: Zwischenverpflegung durch Kiosk und Cafeteria (nur für weiterführende Schulen)
- Dritter Workshop: Verpflegungssystem und Hygienemanagement in der Schulverpflegung (für alle Schulformen)

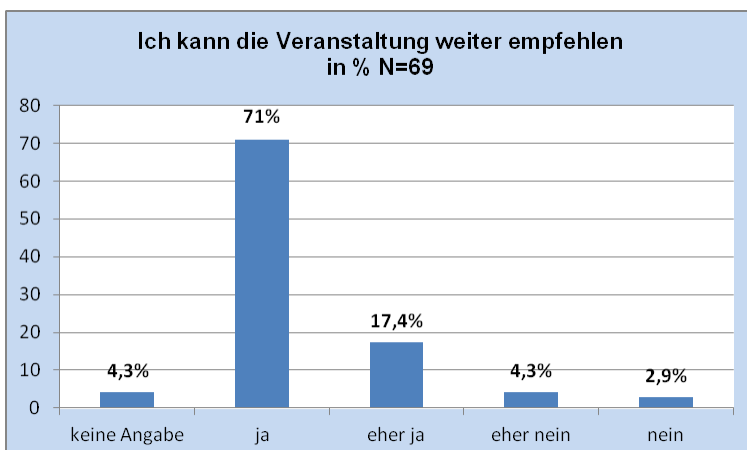
Die Resonanz auf die durchgeführten Veranstaltungen war durchweg positiv.



81% der Beteiligten gaben an, in den Workshops gute Tipps für die Praxis erhalten zu haben.



Für 78% hatten sich die positiven Erwartungen an die Workshops erfüllt.



Sogar 93% gaben für die einzelnen Fortbildungen eine Weiterempfehlung.

An sechs Workshops zwischen dem 10.09.10 und 17.11.10 nahmen insgesamt 113 Personen aus dem Kreis Unna teil. Davon beteiligten sich 69 Personen an der Evaluation. Dies entspricht einer Rücklaufquote von 77,8%.

Um die Erreichbarkeit des Angebotes für alle interessierten Personen zu gewährleisten wurden die Themen sowohl in Unna als auch in Lünen angeboten.

Insofern können die Rückmeldungen als repräsentativ betrachtet werden.

4.4 Checklisten für eine bedarfsgerechte Schulverpflegung

Im Qualitätszirkel wurde vereinbart, den Schulen im Kreis Unna leicht verständliche Informationen zur Schulverpflegung an die Hand zu geben. Hierzu wurden aus dem Qualitätszirkel heraus Untergruppen gebildet, welche zu den Themenbereichen „Küche“ und „Management“ Ideen für Checklisten entwickelt haben. Diese Ideen wurden mit bestehenden Checklisten der Vernetzungsstelle NRW abgeglichen. Die Checklisten zur Hygiene wurden vom Fachbereich Gesundheit und Verbraucherschutz zur Verfügung gestellt. Sie sind im Anhang beigefügt.

4.5 Der aktuelle Stand der Maßnahmen

Die nachfolgende Tabelle zeigt, welche im Konzept geplanten Maßnahmen bis zum aktuellen Zeitpunkt durchgeführt wurden.

Nr.	Maßnahmen	erledigt
1	Einrichtung einer Arbeitsgruppe als kreisweite Vernetzungsstelle	✓
2	Einrichtung eines Qualitätszirkels zur Schulverpflegung für Grundschulen und die Sekundarstufen eins und zwei	✓
3	Qualifizierung von Expertinnen und Experten zur Schulverpflegung in Kooperation mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW; Expertenpool der VZ NRW	✓
4	Entwicklung von Checklisten für eine bedarfsgerechte Schulverpflegung	✓
5	Hinweis auf der Web Seite des Fachbereiches, mit Verlinkung zum Web- Auftritt der VZ NRW	✗ ⁸
6	Konkrete Absprachen mit Schulträgern und Offenen Ganztagen	✓

5 Ausblick - Empfehlungen und Maßnahmen 2013

5.1 Empfehlungen der Trägerbesprechung am 23.01.2013

Um dem nachhaltig dokumentierten Unterstützungsbedarf der Schulen gerecht zu werden, wurden bei der Trägerbesprechung am 23.01.2013 nach Aussprache nachstehende Wünsche, Anregungen und Hinweise formuliert:

- Die Schulbefragungsergebnisse werden für jede Kommune abgebildet, damit sie vor Ort ausgewertet und weiter verwendet werden können.

⁸ Die Web Seite befindet sich zur Zeit in Vorbereitung

- Ein Austausch zwischen dem Qualitätszirkel, der Gesundheitskonferenz und dem reg. Bildungsbüro wird angeregt.
- Die Paderborner Praxis, eine unterschiedliche Preisstaffelung des Mittagessens nach sozialverträglichen Aspekten vorzunehmen, soll auch im Kreis Unna eine Orientierung sein.
- Informationen zur rechtlichen Einschätzung einer zweckgerichteten Verwendung von Elternbeiträgen werden für notwendig erachtet.
- Um Prävention langfristig zu realisieren und Rechtssicherheit bei der Vergabe zu gewährleisten werden kreisweit anzuwendende Mindestanforderungen im Sinne von Mindeststandards für eine gesunde Schulverpflegung erbeten.
- Individuelle Lösungen, die den Gegebenheiten vor Ort Rechnung tragen, sollen gleichwohl möglich sein.
- Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung regt an, neben gesundheitsfördernden Kriterien auch Nachhaltigkeitskriterien zu bedenken. Die Hilfestellungen seitens der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW für die verschiedenen Themen (Ausschreibe- bzw. Vergabe, Akzeptanzförderung, Ernährungsbildung etc.) werden von den Kommunen für sinnvoll gehalten.
- Um den Austausch von Informationen zukünftig zu verbessern wird die Vernetzung aller Schulträger/Träger der Gemeinschaftsverpflegung vorgeschlagen. Hierbei sollen insbesondere die Vertreter und Vertreterinnen der kommunalen Schulverwaltung enger eingebunden werden, da die Schulverpflegung als innere Schulangelegenheit gilt und somit eine pädagogische Aufgabe darstellt.
- Es wurde übereinstimmend festgestellt, dass eine gesunde Schulverpflegung nur in der gemeinsamen Verantwortung zwischen Kreis und Kommunen eine echte Chance hat.

5.2 Die weiteren Aktivitäten

Die vorgenannten Wünsche, Anregungen und Hinweise sind handlungsleitend für das weitere Vorgehen und bestimmen die weiteren Aktionen. Bzgl. weiterer (u.U. auch gemeinschaftlicher) Planungen und im Hinblick auf ein gemeinsames Vorgehens sind die Kommunen aufgefordert, entsprechende Vorschläge zu machen.

5.2.1 Informationen zu qualitätsgerechten Verpflegungsangeboten

Speziell für den Kreis Unna zusammengestellte und durch den Qualitätszirkel empfohlene Materialien, welche Checklisten für die Erzielung von Qualität in den Bereichen der Rahmenbedingungen, Mittagsverpflegung und Hygiene⁹, Tipps, Links und Literaturhinweise zur Qualitätssicherung enthalten, werden auf der Internetseite des Kreises Unna veröffentlicht. Hierbei werden auf leicht verständliche Weise Informationen vermittelt, die beim Aufbau einer Schulküche hilfreich sind.

⁹ Die einzelnen Dokumente sind im Anhang einzusehen

5.2.2 Beratungen und Workshops der Vernetzungsstelle NRW

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung bietet den Schulen im Kreis Unna weiterhin eine individuelle Schulberatung sowie themenorientierte Workshops an. Die Schulen können diese Angebote bei der Vernetzungsstelle anfordern. Die Beratungen und Workshops werden von Expertinnen der Vernetzungsstelle durchgeführt.

Bei diesen Expertinnen handelt es sich um studierte Oecotrophologinnen mit Kenntnissen in den Bereichen Kinderernährung und Schulverpflegung. Selbstverständlich verfügen sie auch über Erfahrungen in der Bildungs- und Multiplikatorenarbeit. Zur Vorbereitung ihres Einsatzes erhielten alle Expertinnen eine mehrtägige Einweisung in die Themenfelder der Schulverpflegung.¹⁰

Sobald das Fortbildungsprogramm für 2013 vorliegt, wird es im Internet unter dem Link <http://www.vz-nrw.de/termine> veröffentlicht.

5.2.3 Veröffentlichung von Good-Practice

Auf der Internetseite der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW werden Good-Practice-Schulen aus NRW vorgestellt! Diese Schulen haben sich gemeinsam mit allen Verantwortlichen auf den Weg zu einer guten Schulverpflegung gemacht. Welche Erfahrungen sie dabei machen und welche Lösungen sie gefunden haben, können Interessierte unter: www.vz-nrw.de/good-practice nachlesen.

Zudem haben die Schulen aus dem Kreis Unna, die Möglichkeit bei einer Online-Befragung unter: www.vz-nrw.de/schulbefragung mitzumachen um ggf. bei den Good-Practice-Schulen aufgenommen zu werden.

Über die Internetseite des Kreises Unna (<http://www.kreis-unna.de/kreis-unna-unterwegs-zwischen-ruhr-und-lippe/gesundheit-amp-soziales.html>) erfolgt eine Verlinkung mit der Webseite der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW.

5.2.4 Koordinierung durch den Fachbereich

Grundsätzlich wird die inhaltliche Verantwortung für die Unterstützung der Kommunen bei Entwicklung der Schulverpflegung bei der VZ NRW liegen. Der Kreis leistet dabei eine wichtige Unterstützungsarbeit im Bereich der organisatorischen Hilfestellungen bei konkreten Aktivitäten und beim weiteren Prozess der Kampagne. Eine fachliche Unterstützung muss durch die Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW erfolgen.

¹⁰ Mehr dazu siehe "Infoblatt für Schulen" im Anhang.

6 Schlussbemerkung

Es hat sich gezeigt, dass die Kampagne „Besser Essen Macht Schule“ (BEMS) einen wichtigen Beitrag zur qualitativen Verbesserung der Schulverpflegung im Kreis Unna leisten kann. Die Beteiligungswerte während der Projektlaufzeit sollen zusammenfassend noch einmal genannt werden:

- 73 Personen aus allen betroffenen Schulformen sowie der Schulträgerschaft haben an der Auftaktveranstaltung teilgenommen.
- 113 Fachleute aus dem Umfeld der Schulverpflegung wurden über die Workshops erreicht,
- 15 Personen aus 12 unterschiedlichen Schulfeldern bilden den kreisweiten Qualitätszirkel,
- Insgesamt 20 Personen beteiligten sich an den Fokusgruppenbefragungen
- 75% aller in Frage kommenden Schulen gaben bei der Schulbefragung qualifizierte Rückmeldungen,
- Die Zusammenarbeit mit der Verbraucherzentrale hat nach Informationen der landesweiten Vernetzungsstelle Schulverpflegung bereits jetzt landesweiten Modellcharakter.

Diese Daten belegen, dass der Fachbereich Gesundheit und Verbraucherschutz mit seinem Vorhaben auf einem guten Weg ist.

Grundsätzlich ist anzumerken, dass der Fachbereich in seinem Zuständigkeitsbereich nicht in der Lage sein wird, „jedem Kind sein Essen“ zu ermöglichen. Dazu fehlt es einerseits an einem gesetzlichen Auftrag und andererseits an den daraus resultierenden Ressourcen.¹¹ Insofern kann diese sicherlich erstrebenswerte Absicht für den Fachbereich kein Ziel bedeuten.

Die Möglichkeiten des Fachbereiches und die daraus resultierenden Aktivitäten bestehen darin, Kooperations- und Qualifizierungsprozesse zur gesunden Schulverpflegung sowohl durch eine Koordinierung als auch durch gezielte Fachberatungen der Sachgebiete in Gang zu bringen und nachhaltig zu begleiten.

Diesem Anspruch ist der Fachbereich in der bisherigen Laufzeit der Kampagne gerecht geworden. Es ist notwendig, die zukünftigen Rahmenbedingungen so zu gestalten, dass die weitere Beteiligung des Fachbereiches in der bewährten Form nachhaltig gesichert wird.

¹¹ Siehe dazu im Anhang das Merkblatt „Informationen zum Bildungs- und Teilhabepaket“

7 Anhang

7.1 Fragebogen zur Schulbefragung

Wir freuen uns, wenn Sie uns einen Einblick in die derzeitige Verpflegungssituation an Ihrer Schule geben. Beantworten Sie dazu bitte die nachfolgenden Fragen und senden Sie den Fragebogen per bis zum 15.11.2010 an die unten genannten Kontaktdaten zurück. Die Angaben zum Namen der Schule sind Ihnen selbstverständlich freigestellt. Wir danken Ihnen schon jetzt für Ihre aktive Mitarbeit.

Name der Schule _____
Ort der Schule _____

Unsere Schule ist:

- | | | | |
|--------------------------|--------------------------|---------------------------|--------------------------|
| eine Grundschule mit OGS | <input type="checkbox"/> | eine Grundschule ohne OGS | <input type="checkbox"/> |
| eine Hauptschule | <input type="checkbox"/> | eine Realschule | <input type="checkbox"/> |
| ein Gymnasium | <input type="checkbox"/> | eine Förderschule | <input type="checkbox"/> |
| eine Gesamtschule | <input type="checkbox"/> | | |

Wie viele Schüler/innen besuchen Ihre Schule? _____

Welche Verpflegungsmöglichkeiten stehen an Ihrer Schule zur Auswahl?

- Frühstücksangebot/Zwischenverpflegung Mittagsverpflegung:
keine

Welches System kommt bei der Mittagsverpflegung zum Einsatz?

- Mahlzeiten werden vor Ort frisch gekocht
Heiß gelieferte Speisen werden bis zur Ausgabe warm gehalten (Warmverpflegung)
Gekühlte/tiefgekühlte Speisen werden geliefert und vor Ort erwärmt (Cook & Chill/Tiefkühlkost)
Verpflegung über einen Schulkiosk
Sonstige: _____
Die Schule verfügt zurzeit über kein Verpflegungssystem

Wie viele warme Mittagessen werden täglich bei Ihnen ausgegeben? _____

Sind die Schüler/innen bei der Speiseplanerstellung beteiligt?

- Wenn ja wie _____
nein

Wer ist für die Speiseplangestaltung, Aufbereitung und Ausgabe der Mittagsverpflegung in der Schule zuständig?

Speiseplangestaltung

- | | | | | | |
|---------------------------------------|--------------------------|--------------|--------------------------|---------------------|--------------------------|
| Hauswirtschaftliche Mitarbeiter/innen | <input type="checkbox"/> | Lehrer/innen | <input type="checkbox"/> | Schüler/innen | <input type="checkbox"/> |
| Pädagogische Hilfskräfte | <input type="checkbox"/> | Eltern | <input type="checkbox"/> | Ehrenamtlich Tätige | <input type="checkbox"/> |
| Hausmeister/innen | <input type="checkbox"/> | Caterer | <input type="checkbox"/> | | |
| Sonstige | _____ | | | | |

Aufbereitung:

- | | | | | | |
|---------------------------------------|--------------------------|--------------|--------------------------|---------------------|--------------------------|
| Hauswirtschaftliche Mitarbeiter/innen | <input type="checkbox"/> | Lehrer/innen | <input type="checkbox"/> | Schüler/innen | <input type="checkbox"/> |
| Pädagogische Hilfskräfte | <input type="checkbox"/> | Eltern | <input type="checkbox"/> | Ehrenamtlich Tätige | <input type="checkbox"/> |
| Hausmeister/innen | <input type="checkbox"/> | Caterer | <input type="checkbox"/> | | |
| Sonstige | _____ | | | | |

Ausgabe:

Hauswirtschaftliche Mitarbeiter/innen	<input type="checkbox"/>	Lehrer/innen	<input type="checkbox"/>	Schüler/innen	<input type="checkbox"/>
Pädagogische Hilfskräfte	<input type="checkbox"/>	Eltern	<input type="checkbox"/>	Ehrenamtlich Tätige	<input type="checkbox"/>
Hausmeister/innen	<input type="checkbox"/>	Caterer	<input type="checkbox"/>		
Sonstige: _____					

Orientieren Sie sich bei der Speiseplanung an Empfehlungen?

Wenn ja:

An den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung An den Empfehlungen für die Ernährung von Kindern und Jugendlichen des
Forschungsinstitutes für Kinderernährung Dortmund

An sonstigen Empfehlungen: _____

Nein uns sind keine Empfehlungen bekannt **Ist ein separater Speiseraum (z.B. eine Mensa) für die Einnahme der Mahlzeiten vorhanden?**ja nein **Wie viel Zeit haben die Schülerinnen und Schüler zum Essen?**20 bis 30 Minuten 30 bis 45 Minuten 45 bis 60 Minuten **Findet Ernährungsbildung in der Schule statt?**ja, durch: Unterricht Info-/Aktionstage Projekte

Sonstiges: _____

Nein

Unsere Kampagne „Besser essen macht Schule“ funktioniert nur, wenn Sie aktiv mitgestalten.

Wenn ja, wie:

Mitwirkung in AG`s Vorstellung von guter Praxis Erfahrungsaustausch auf Kreisebene

Sonstiges: _____

Wobei wünschen Sie sich unsere Unterstützung?

z.B.

Unterrichtseinheiten Hygiene und Eigenkontrollen Aktionstage Schüler AG`s Projektwochen Qualitätszirkel Umbaumaßnahmen Fortbildungen Optimierung des Speiseangebotes

Sonstiges: _____

7.2 Rahmenbedingungen und Qualitätskriterien ¹²

Für den Kreis Unna wurden im Qualitätszirkel folgende Rahmenbedingungen und Qualitätskriterien diskutiert:

Rahmenbedingungen:

- Ein Verpflegungsteam in der Schule wird eingerichtet
- Schüler und Schülerinnen sowie Eltern werden aktiv einbezogen und die Ernährungsbildung wird in das schulische Leben integriert.
- Die Bestimmungen des Lebensmittelrechts sind bekannt
- Maßnahmen zur Hygiene werden beachtet und umgesetzt
- Die Schulverpflegung entspricht einem kommunalen Auftrag

Qualitätskriterien:

Qualitätsbereich Lebensmittel: Mittagsverpflegung	
Angaben der Checkliste DGE, 3. Auflage	Anwendung im Kreis Unna
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln. 20 x abwechseln Speisekartoffeln, Reis, Teigwaren, Brot, Brötchen und andere Getreideprodukte. Davon mind. 4 x Vollkornprodukte, max. 4 x Kartoffelerzeugnisse.	Realistisch
Gemüse, Salat, 20 x Gemüse, Hülsenfrüchte oder Salat. Davon: mind. 8 x Rohkost oder Salat. Gemüse: frisch oder Tiefgekühlt.	Realistisch, jedoch saisonbedingt.
Obst. Mind. 8 x Obst. Obst: frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz.	Realistisch. Es gibt Schulen, die im »Schulobstprogramm« sind. Für die entfällt diese Regelung. Bei allen Anderen sollte das Obst nicht ans Mittagessen gekoppelt sein. Wichtig ist, es immer anzubieten.
Milch und Milchprodukte. Mind. 8 x Milch oder Milchprodukte. Milch; 1,5 % Fett. Naturjoghurt: 1,5 % - 1,8 % Fett. Käse: max. Vollfettstufe. Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.	Die Fettvorgaben sind schwierig. Man sollte versuchen fettreduziert zu kochen. Das Kriterium muss nicht hundertprozentig erreicht werden.
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei. Max. 8 x Fleisch. davon: max. 4 x Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren. Fleisch: mageres Muskelfleisch. Mind. 4 x Seefisch. Fisch: Seefisch aus nicht überfischten Beständen.	8 x Fleisch ist zu viel. Man sollte ökologischer denken und mehr Vegetarisches anbieten. 4 x Fleisch reicht aus. Der Fisch (z.B. Heringe) wird in den Schulen nicht gut angenommen. Fisch mit dem MSC-Siegel (aus nachhaltiger Fischerei) ist etwas teurer. Auf mit Hormonen oder Antibiotika verseuchtes Fleisch und Fisch sollte verzichtet werden
Fette und Öle. Rapsöl ist Standardöl	Wichtig ist es, gentechnik- und glutenfreie Öle einzusetzen.
Getränke. 20 x Trink- oder Mineralwasser	Zusatz: ungezuckerter Kräutertee
Qualitätsbereich: Speisenplanung	
Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen	Realistisch. Die meisten Schulen haben sogar größere Zyklen.
Täglich ist ein ovo-lacto-vegetables Gericht im Angebot	Realistisch.
Saisonales Angebot wird bevorzugt	Realistisch.
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt	Realistisch.
Wünsche und Anregungen der Tischgäste sind berücksichtigt.	Realistisch. Durchführung einer Befragung zur Zufriedenheit wird vorgeschlagen.

¹² Verweis: Schule isst gesund, VZ NRW, Düsseldorf, 2011 & DGE Qualitätsstandards 3. Auflage 2011

Max. 2 x ein süßes Hauptgericht	Realistisch.
Qualitätsbereich: Speisenherstellung	
Auf fettarme Zubereitung wird geachtet	Realistisch
Max. 4 x frittierte und/oder panierte Produkte	4 x ist zu viel. 2 x pro Woche frittierte und/oder panierte Produkte werden angeboten.
Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet	Realistisch
Frische oder tiefgekühlte Kräuter werden bevorzugt	<u>Frische</u> Kräuter werden bevorzugt.
Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen	Realistisch
Zucker wird sparsam verwendet	Realistisch
Kurze Warmhaltezeiten werden eingehalten, Warmhaltezeiten für alle Komponenten max. 3 Stunden	Realistisch. Man sollte bei der Auswahl der Caterer darauf achten, dass dieser nicht zu weit entfernt ist und somit keine langen Transportwege anfallen.
Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7 °C	Realistische Grundvoraussetzung
Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65°C	Die Speisen müssen eine Herstellungstemperatur von mind. 75°C haben
Qualitätsbereich: Gestaltung des Speisenplans	
Aktueller Speisenplan ist vorab allen regelmäßig zugänglich	In der Regel ist der aktuelle Speiseplan vorab allen zugänglich. <i>Um bewerten zu können, ist die Erstellung eines Speiseplans wichtig.</i>
Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt.	Realistisch.
Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt	Realistisch.
Bei Fleisch und Fleischerzeugnissen ist die Tierart benannt	Realistisch.
Qualitätsbereich: Lebenswelt	
Pausenzeit beträgt mind. 60 Minuten (+ 15 Minuten)	Die Essenszeit beträgt mind. 30 Minuten.
Für Ausgabe und Verzehr der Speisen steht ein gesonderter Raum zur Verfügung	Realistisch.
Ausgabepersonal ist freundlich und auskunftsbereit	Realistisch.

7.3 Entwurf für kommunale Leitsätze zur Verpflegungsorganisation



1. Die Stadt X erkennt die zentrale Bedeutung der Schulverpflegung für eine gesunde Entwicklung und Sozialisation der Kinder und Jugendlichen im Lebensraum Schule an. Deshalb tragen wir dazu bei, Kindern und Jugendlichen ein gesundes und genussvolles Essen und Trinken in der Schule zu ermöglichen. Die Verpflegungsorganisation in den Xer Schulen soll nach neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen erfolgen.
2. Wir sehen uns als Schulträger in der Verantwortung, die bestehenden oder neu zu gestaltenden Verpflegungsangebote in Schulen in einen einheitlichen, gesundheitlichen und ökologischen Qualitätsrahmen zu bringen.
3. Basis für die Qualitätsschaffung und –sicherung sollen die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung sein. In allen Ausschreibungsverfahren oder Vertragsgestaltungen sollen konkrete Kriterien auf Basis der Qualitätsstandards für eine genau spezifizierte und damit messbare Leistung sorgen.
4. Gemeinsam mit allen relevanten Akteuren setzen wir uns dafür ein, durch die Einrichtung von Qualitätszirkeln effiziente und nachhaltige Strukturen zur Beratung, Unterstützung und zur regelmäßigen Ergebnissicherung zu schaffen.
5. Wir möchten dazu auch außerschulische Partner (z. B. Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW) in diese Gremien integrieren. Dabei soll ein gutes Kommunikationsklima dazu beitragen, eine gelungene Organisation der Schulverpflegung zu fördern.
6. Wir begreifen gemeinsames Essen in Schulen als soziales Ereignis und möchten durch attraktive Rahmenbedingungen eine Wohlfühlatmosphäre unterstützen.
7. Durch ein gesundheitsförderndes tägliches Verpflegungsangebot und durch Gesundheits-, Ernährungs- und Verbraucherbildung im Unterricht soll die unentbehrliche Verknüpfung von Verhaltens- und Verhältnisprävention erreicht werden. Die Eltern sollen als erste Erziehungsinstanz möglichst in alle Aktivitäten einbezogen werden.

8. Wir streben eine hohe Akzeptanz der Schulverpflegung an, indem wir für die notwendigen räumlichen, technischen und personellen Rahmenbedingungen sorgen und die Akteurinnen und Akteure bei der Einhaltung rechtlicher Anforderungen unterstützen.
9. Wir fördern eine sozialverträgliche Preisgestaltung und damit eine für alle Familien finanzierbare Teilnahme an der Schulverpflegung. Wir wollen unsere Schulen motivieren, ihren unabdingbaren Beitrag zu einer gelungenen Schulverpflegung zu leisten, indem sie
 - ✓ die Grundsätze einer gesundheitsfördernden Ernährung und Ernährungsbildung im Schulprogramm verankern
 - ✓ Mensa-Arbeitsgruppen einrichten und eine Verpflegungsbeauftragte/einen Verpflegungsbeauftragten etablieren
 - ✓ gemeinsam mit den Schüler/innen die Rahmenbedingungen zu einer Wohlfühlatmosphäre in der Mensa gestalten
 - ✓ die Akzeptanz gemeinsamer Schulmahlzeiten durch die Partizipation aller Beteiligten der Schulgemeinde bei allen Entscheidungsprozessen steigern,
 - ✓ ihre Lehrer/innen und Betreuer/innen motivieren, an den gemeinsamen Mahlzeiten als Vorbild und als wichtige Gesprächspartner/innen teilzunehmen.

7.4 Infoblatt für Schulen



Sie haben Fragen zur Schulverpflegung? – Wir helfen!

- Individuelle Beratung zur Schulverpflegung -

Schulen, die Unterstützung bei der Einführung oder Umsetzung der Schulverpflegung benötigen, können eine individuelle Beratung vor Ort durch die Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Anspruch nehmen.

Zu welchen Bereichen der Schulverpflegung kann beraten werden?

- ✓ Speisenplangestaltung und Lebensmitteleinsatz in der Mittagsverpflegung
- ✓ Speisenangebot in der Zwischenverpflegung über Kiosk und Cafeteria
- ✓ Bewirtschaftungs- und Produktionssysteme: Welche gibt es? Was für Vor- und Nachteile haben die verschiedenen Systeme? Und welches System ist für unsere Schule das Beste?
- ✓ Hygiene in der Schulküche: Welche Vorschriften gibt es und wie können diese vor Ort umgesetzt werden?
- ✓ Akzeptanzförderung: Was kann vor Ort getan werden, damit das Verpflegungsangebot besser angenommen wird? – Schüler/innen und Lehrer/innen gerne und täglich essen kommen
- ✓ Vermittlung von Ansprechpartnern/innen z. B. zu Küchen- und Mensaplanung
- ✓ Andere Themenbereiche auf Anfrage

Welche Voraussetzungen muss eine Schule mitbringen, damit eine individuelle Beratung zur Schulverpflegung durchgeführt werden kann?

- ✓ Die Schule bietet eine Mittagsverpflegung an oder plant diese.
- ✓ Die Beratung ist von der gesamten Schulgemeinschaft erwünscht und nicht ein Anliegen einer einzelnen Person.
- ✓ Die Schule organisiert einen Beratungstermin mit der Beratungskraft und Vertretern, die in die Schulverpflegung involvierten Schulakteure: Schulleitung, Lehrerkollegium, Betreuungskräften, Küchen- und Ausgabepersonal, Essenslieferant, Schul- und OGS-Träger, ggf. Eltern- und Schülerschaft. Welche Personen beim Beratungstermin anwesend sein sollten, hängt letztendlich vom Beratungsthema ab.
- ✓ Die Schule benennt der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW eine/n Ansprechpartner/in.

Wie läuft die Beratung ab?

- ✓ Die Schule nimmt Kontakt mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW (s. unten) auf.
- ✓ Die Schule füllt einen Bestandaufnahmebogen aus, teilt der Vernetzungsstelle die wichtigsten Fragestellungen bzw. den Beratungsbedarf sowie eine/n Ansprechpartner/in mit und organisiert den Beratungstermin.
- ✓ Bei einzelnen Fragen kann ein telefonisches Beratungsgespräch erfolgen, bei komplexeren Sachverhalten wird ein Termin vor Ort in der Schule organisiert.

Entstehen Kosten?

- ✓ Die Schule kann zwei Vororttermine kostenlos in Anspruch nehmen. Ein Beratungstermin dauert ca. 120 Minuten.
- ✓ Sollte der Beratungsbedarf darüber hinausgehen, muss dies mit der Vernetzungsstelle abgeklärt werden.

Wie kann die Schule mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW Kontakt aufnehmen?

- ✓ Telefonisch über unsere Hotline: (0211) 38 09-714 (Di. – Do. 10.00 bis 16.00 Uhr)
- ✓ Per E-Mail: schulverpflegung@vz-nrw

Weitere Informationen zur Vernetzungsstelle Schulverpflegung sowie zu Fortbildungsangeboten und Veranstaltungsterminen finden Sie unter:

- ✓ www.schulverpflegung.vz-nrw.de

Wir freuen uns auf Ihre Beratungsanfragen!

Mit freundlichen Grüßen

Ihre Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW

7.5 Die Kontaktdaten der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW

Kontakt

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V.

Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW

Mintropstraße. 27

40215 Düsseldorf

Hotline: 0211 / 3809 – 714, Di. – Do. von 10:00 bis 16:00 Uhr

Fax 0211 / 3809 – 238

schulverpflegung@vz-nrw.de

Weiterführende Informationen und Materialien:

www.schulverpflegung.vz-nrw.de

www.schuleplusessen.de

7.6 Informationen zum Bildungs- und Teilhabepaket

Finanzielle Unterstützung aus dem Bildungs- und Teilhabepaket für die gemeinschaftliche Mittagsverpflegung in Schule, Kindertageseinrichtung und Hort

Durch das Bildungs- und Teilhabepaket werden Mittagessen in Schulen, in Kindertagesstätten, in Horten oder in der Kindertagespflege bei Tagesmüttern bezuschusst. Die Eltern steuern dazu jeweils einen Euro als Eigenanteil je Mittagessen bei.

Wer hat Anspruch auf Leistungen aus dem Bildungs- und Teilhabepaket?

Kinder und Jugendliche haben ein Rechtsanspruch auf das Bildungs- und Teilhabepaket, wenn für das Kind bzw. den Jugendlichen folgende Leistungen an die Eltern oder an das Kind selbst gezahlt wird:

- Arbeitslosengeld II oder Sozialgeld (sog. Hartz IV-Leistungen)
- Sozialhilfe oder Grundsicherung bei Erwerbsminderung
- Sog. Analogleistungen für Asylbewerber nach § 2 AsylbLG
- Wohngeld
- Kinderzuschlag (KiZ) neben Kindergeld

Ganz wichtig: Wer einen Zuschuss zu den Kosten für das gemeinsame Mittagessen für sein Kind erhalten möchte, muss auf jeden Fall einen Antrag beim Jobcenter Kreis Unna bzw. bei der Kreisverwaltung stellen. Gleichzeitig muss dem Antrag ein Kostennachweis des Leistungsanbieters über die Teilnahme an der Mittagsverpflegung beigelegt werden. Die Anträge und die Vordrucke für den Kostennachweis stehen zum Download auf www.kreis-unna.de, -> Familie und Bildung, Bildungs- und Teilhabepaket, zur Verfügung.

Welche Stellen sind im Kreis Unna zuständig?

Empfängerinnen und Empfänger von Arbeitslosengeld II oder Sozialgeld können ihre Anträge in allen Dienststellen des Jobcenters Kreis Unna abgeben (siehe auch www.jobcenter-kreis-unna.de). Für die Entscheidung über Anträge von Kindern und Jugendlichen im Wohngeldbezug, im Bezug des Kinderzuschlages, Sozialhilfe oder Grundsicherung bei Erwerbsminderung oder sog. Analogleistungen nach AsylbLG ist der Kreis Unna zuständig. Die Anträge können beim Kreis Unna, den örtlichen Wohngeldstellen, Bürgerämtern und/oder Sozialämtern in den jeweiligen Rathäusern gestellt werden. Es ist gewährleistet, dass die Anträge an den Kreis Unna weitergeleitet werden.

Was wird bezuschusst?

Das Mittagessen wird nur bei Teilnahme an einer **gemeinschaftlichen Mittagsverpflegung** in einer Kantine oder Mensa gewährt. In der Regel sollte es sich um eine warme Mahlzeit handeln. In der „heißen Jahreszeit“ darf es daher auch ein Salatteller sein. Die Kosten für die gemeinschaftliche Mittagsverpflegung werden aber beispielsweise auch für Bio- oder Vollwertkost übernommen, auch wenn hierfür ggf. höhere Kosten anfallen. Kosten für die Verpflegung, die am Kiosk, in einer „Imbissbude“ oder in einem Lebensmittelgeschäft gekauft wird (z.B. belegte Brötchen, Pizza, Dönertasche), werden ebenso wenig bezuschusst wie ein Frühstück oder Nachmittagsimbiss.

Muss auch ein Eigenanteil gezahlt werden?

Eigentlich ist die Mittagsverpflegung im Regelbedarf von Kindern und Jugendlichen berücksichtigt. Das Mittagessen in der Schule oder Kindertageseinrichtung ist aber in der Regel teurer als ein Mittagessen zu Hause. Diese Mehrkosten werden mit dem Zuschuss ausgeglichen. Für die häuslichen Ersparnisse beim Mittagessen hat der Berechtigte aber einen geringen **Eigenanteil** in Höhe **von einem Euro pro Mittagessen** zu zahlen. Dies gilt auch für Empfänger von Wohngeld und Kinderzuschlag, obwohl diese Leistungen nicht nach Regelbedarfen gewährt werden. Eine „Kostendeckelung“ ist nicht vorgesehen: Übernommen werden also immer die tatsächlichen Mehrkosten nach Abzug des Eigenanteiles von einem Euro.

Wie erfolgen die Zahlungen?

Der Antragsteller erhält eine Kostenübernahmeerklärung, die in Durchschrift auch dem Anbieter des Mittagessens (z.B. Förderverein, Mensaverein, Wohlfahrtsverband, Caterer) zugeht. Die Zahlungen werden immer direkt an den Anbieter des Mittagessens geleistet. Dabei sind verschiedene Abrechnungsvarianten denkbar; für eine davon muss sich der Leistungsanbieter entscheiden:

- Eine Monatspauschale wird akzeptiert, da häufig nicht Tag genau abgerechnet werden kann oder eine Kalkulation des Essenpreises nur auf dieser Grundlage möglich ist. Einzelne Abwesenheitstage spielen dabei keine Rolle.
- Auch eine Spitzabrechnung aufgrund der tatsächlichen Teilnahme am Mittagessen ist möglich. Um den Aufwand möglichst gering zu halten, sollte nicht monatlich, sondern quartalsweise abgerechnet werden.
- Denkbar ist noch eine pauschale Vorauszahlung mit anschließender Spitzabrechnung für ein Quartal.
- Außerdem gibt es die „digitale Variante“. Dabei kann die beim Mittagessen verwandte Chipkarte direkt aufgeladen werden.

Stefan Eggert

Koordinator für Bildung und Teilhabe

Kreis Unna - Der Landrat
FB Arbeit und Soziales
SG Soziale Sicherung

7.7 Checkliste zur Hygiene –Voraussetzung vor Aufnahme der Tätigkeit

Die nachfolgende Checkliste dient der Überprüfung der vorliegenden Voraussetzungen vor Aufnahme der Schulverpflegung.

Binden Sie das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt frühzeitig ein! Fachkundige Mitarbeiter beraten Sie gerne bereits in der Planungsphase.

Die bisherigen Erfahrungen zeigen, dass frühzeitige Gespräche mit allen beteiligten Stellen sehr hilfreich sind und späteren Problemen vorbeugen. Bedenken Sie, dass die Erteilung einer Baugenehmigung keine lebensmittelrechtliche Prüfung beinhaltet.

Checkliste gem. VO (EG) 852/2004 -Voraussetzungen vor Aufnahme der Tätigkeit-		
	i. O.	Bemerkungen
Formalitäten		
Anmeldung beim Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt <u>vor</u> Aufnahme der Tätigkeit erfolgt (Download Anmeldebogen im Internet ¹³)		
Verantwortliche Person nach dem Lebensmittelrecht bestimmt		
Räume und Einrichtungsgegenstände		
Wandflächen sind leicht zu reinigen und zu desinfizieren		
Deckenvorrichtungen sind geeignet, Schimmelbefall und Schmutzsammlungen zu vermeiden		
Fußböden sind leicht zu reinigen und zu desinfizieren		
Bodenabläufe in den Fußböden vorhanden		
Ausreichende Kapazität an Abwasseranlagen		
Ausreichende Anzahl von Handwaschbecken vorhanden, ausgestattet mit Kalt- und Warmwasseranschluss, Seife und Papierhandtücher oder Endlosrollen aus Tuch		
Ausreichende natürliche oder mechanisch Belüftung, erforderlichenfalls Entlüftung		
Leichte Zugänglichkeit der Lüftungssystem-Filter für die regelmäßige Reinigung		
Angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung		

¹³ Vordruck: Meldebogen für Schulküchen im Internet auf der Homepage des Kreises Unna abrufbar

weitere Informationen sind auf der Homepage des Kreises Unna www.kreis-unna.de unter dem Stichwort: »Sauber is(s)t gesund – Hygienische Anforderungen an die Schulverpflegung« zu finden

	i. O.	Bemerkungen
Türen und Fenster mit glatten, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Oberflächen		
Fenster, die nach außen geöffnet werden können, sind mit Fliegengitter ausgestattet		
Ausreichende Lagerkapazität für die getrennte Lagerung von Lebensmitteln und Reinigungsgeräten, sowie Reinigungs- und Desinfektionsmitteln vorhanden		
Ausreichende Anzahl von Toiletten vorhanden		
Toiletten ohne direkten Zugang zu Räumen, in denen mit Lebensmitteln gearbeitet wird; Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasseranschluss, Seife und Papierhandtüchern		
Ausreichende Umkleidemöglichkeiten mit Schränken für Privatkleidung		
Einrichtungen und Geräte mit glatter Oberfläche, leicht zu reinigen und zu desinfizieren		
Gegenstände und Geräte, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, müssen so installiert sein, dass sie auch in ihrem Umfeld leicht zu reinigen sind		
Ausreichende Anzahl von Geräten zur Reinigung von Einrichtung und Fußböden vorhanden		
Abfallbehälter sind leicht zu reinigen		
Einhaltung der erforderlichen Temperaturen bei Kühl-, sowie Heißhalteinrichtungen, bei Behältern, die dem Transport von Speisen dienen		
Vorhandensein einer Vorrichtung zur Überwachung der Temperatur (Stichthermometer)		
Personalhygiene		
Schulungen gem. Infektionsschutzgesetz		
Schulungen gem. Lebensmittelhygieneverordnung		
Eigenkontrollen		
Aufbau einer Eigenkontrolle und Dokumentation gemäß Lebensmittelhygiene-Verordnung		

7.8 Checkliste – Prüfblatt Lebensmittelhygiene

	i. O.	Bemerkungen
Wandflächen sind leicht zu reinigen und zu desinfizieren		
Deckenvorrichtungen sind geeignet, Schimmelbefall und Schmutzansammlungen zu vermeiden		
Fußböden sind leicht zu reinigen und zu desinfizieren		
Bodenabläufe in den Fußböden vorhanden		
Ausreichende Kapazität an Abwasseranlagen		
Ausreichende Anzahl von Handwaschbecken, ausgestattet mit Kalt- und Warmwasseranschluss, Seife und Papierhandtücher oder Endlosrollen aus Tuch		
Ausreichende natürliche oder mechanisch Belüftung, erforderlichenfalls Entlüftung vorhanden		
Angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung		
Türen und Fenster mit glatten, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Oberflächen		
Fenster, die nach außen geöffnet werden können, sind mit Fliegengitter ausgestattet		
Ausreichende Lagerkapazität für die getrennte Lagerung von Lebensmitteln und Reinigungsgeräten, sowie Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sind vorhanden		
Ausreichende Umkleidemöglichkeiten mit Schränken für Privatkleidung sind vorhanden		
Ausreichende Anzahl von Toiletten sind vorhanden		
Toiletten ohne direkten Zugang zu Räumen, in denen mit Lebensmitteln gearbeitet wird; Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasseranschluss, Seife und Papierhandtüchern		
Einrichtungen und Geräte mit glatter Oberfläche, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind vorhanden		

	i. O.	Bemerkungen
Gegenstände und Geräte, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, müssen so installiert sein, dass sie auch in ihrem Umfeld leicht zu reinigen sind		
Ausreichende Anzahl von Geräten zur Reinigung von Einrichtung und Fußböden sind vorhanden		
Anlieferzeiten bei Warmverpflegung < 3 h		
Einhaltung der erforderlichen Temperaturen bei Kühl-, sowie Heißhalteeinrichtungen, bei Behältern, die dem Transport von Speisen dienen		
Vorhandensein einer Vorrichtung zur Überwachung der Temperatur (Stichthermometer)		
Eigenkontrolle und Dokumentation gemäß Lebensmittelhygiene-Verordnung ist vorhanden:		
1. Wareneingangskontrolle		
2. Personalschulungen		
3. Reinigungs- und Desinfektionspläne		
4. Temperaturlaufzeichnung für die Kühlräume		
5. Kerntemperaturmessung Speisenzubereitung		
6. Temperaturlaufzeichnung für die Warmhaltevorrichtungen		
7. Rückstellproben		
Beanstandungen seitens des Lebensmittelüberwachungsamtes	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein

7.9 Prüfblatt Lebensmittelhygiene

Meldung nach Art. 6 der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Art der Meldung	<input type="radio"/> Anmeldung	<input type="radio"/> Aktualisierung	<input type="radio"/> Abmeldung
Bezeichnung der Schule			
Name _____			
PLZ, Ort _____			
Straße, Haus-Nr. _____			
Ansprechpartner/in _____			
Telefonnummer _____			
Kiosk			
In der Schule werden im Rahmen eines Kiosks Lebensmittel zum Verkauf angeboten. (Zutreffendes bitte ankreuzen) <input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein Bei Ja: verantwortliche Person/en: _____			
Mittagstisch			
In der Schule wird ein Mittagessen gereicht. <input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein Bei Ja, bitte 1. oder 2. ausfüllen 1. Das Essen wird in der Schule hergestellt. Name und Anschrift der verantwortlichen Person, _____ Telefonnummer und Angabe der Zeiten der Erreichbarkeit: _____ _____ 2. Das Essen wird fertig geliefert und nur vor Ort ausgegeben. Name und Anschrift des Zulieferers: _____ _____ Verantwortliche Person für die Essensausgabe Name und Anschrift, _____ Telefonnummer und Angabe der Zeiten der Erreichbarkeit: _____ _____			