Senatsverwaltung
für Bildung, Jugend
und Wissenschaft

Berlin

Neuordnung des schulischen Mittagessens
an Ganztagsgrundschulen und Förderzentren
Handreichung 2

Vernetzungsstelle
Schulverpflegung
Berlin e.V.

Teil 2

Qualitätssicherung und -kontrolle des schulischen Mittagessens

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Eltern,
liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter,

in Berlin haben wir einen Paradigmenwechsel vollzogen: Nicht der Preis ist für die Vergabe des Schulmittagessens entscheidend, sondern die Qualität. Darüber hinaus haben die Schulen ein maßgebliches Mitspracherecht bei der Wahl der Caterer. Damit sichern wir für alle Schülerinnen und Schüler eine gesunde und schmackhafte Ernährung mit einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis.

In einer ersten Handreichung wurde die landesweite Mitwirkung der Schulen bei der Auswahl ihres Anbieters für das Schulmittagessen erläutert. Ich freue mich, Ihnen nun die zweite Handreichung zur Verbesserung des schulischen Mittagessens vorlegen zu können. Sie zeigt, wie eine Qualitätskontrolle und -sicherung umgesetzt werden kann – von der Mitwirkung der Mittagessensausschüsse, über die Bereitstellung von Formularen zur Kommunikation von Mängeln, der Kontrolle des Bio-Anteils bis hin zur neuen landesweiten Fachkontrollstelle.

Viele von Ihnen sind bereit, Ihre Zeit und Kraft für ein schmackhaftes, kindgerechtes und gesundes Mittagessen einzubringen. Diese Handreichung soll Ihnen vor allem Impulse geben, um mit dem hier erworbenen Wissen in der Schule und in Zusammenarbeit mit dem Anbieter und dem zuständigen Bezirksamt positiv auf die Qualität des Mittagessens einzuwirken. Die darin enthaltenen Anregungen sollen sicherstellen, dass die in der Neuausschreibung vertraglich festgelegten Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung tatsächlich auf die Teller der Schülerinnen und Schüler kommen.

Darüber hinaus wird zukünftig eine neu eingerichtete landesweite Fachkontrollstelle regelmäßige Kontrollen in den Großküchen der Anbieter und in den Schulküchen durchführen. Dann wird regelmäßig untersucht, ob das Mittagessen zu fett, zu salzig oder nährstoffarm ist oder zu wenig Vitamine enthält.

Ich möchte mich besonders bei den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin und allen Beteiligten für ihr Engagement bei der Erstellung dieser zweiten Handreichung bedanken. Ich wünsche mir, dass diese Handreichung viele interessierte Leserinnen und Leser findet – zum Wohlbefinden unserer Kinder in den Berliner Schulen.

Es grüßt Sie herzlich

Sandra Scheeres

Sandra Scheeres
Senatorin für Bildung, Jugend und Wissenschaft des Landes Berlin

Inhaltsverzeichnis

1 Einführung 3

2 Die Neuordnung des schulischen Mittagessens in Berlin 6

3 Interne Qualitätssicherung durch Mittagessensausschüsse 8

3.1 Arbeitsweise der Mittagessensausschüsse 8
3.2 Einflussfaktoren auf die Qualität der Mittagsverpflegung 11
3.3 Schulorganisatorische Rahmenbedingungen 12
3.4 Pädagogische Gestaltung und Begleitung des Mittagessens 15
3.5 Lebensmittelauswahl, Speisenplanung, -herstellung und -ausgabe 18
3.6 Sensorik 22

4 Externe Qualitätskontrolle 24

4.1 Anbieter als Lebensmittelunternehmer 24
4.2 Schulamt als Auftraggeber 27
4.3 Fachkontrollstelle Schulmittagessen als neuer Baustein bezirksübergreifender Kontrolle 28

5 Qualitätsmängel: Handlungsschritte und Informationsfluss 30

6 Instrumente für die Arbeit der Mittagessensausschüsse 32

Speisenplan-Check 33
Testverkostung 36
Mängelanzeige 43

Impressum 44

1 Einführung

Diese Handreichung richtet sich an alle Mitglieder von Mittagessensausschüssen an Berliner Grundschulen und Schulen mit sonderpädagogischem Förderschwerpunkt (nachfolgend Förderzentren genannt) in öffentlicher Trägerschaft.

Die Handreichung soll sie über ihre Mitwirkungsmöglichkeiten aber auch die Grenzen bei der Qualitätssicherung und die Einflussfaktoren auf die Qualität der Mittagsverpflegung informieren, die von und in der Schule (mit-) gestaltet werden können.

Darüber hinaus soll sie Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten bei der Qualitätskontrolle darstellen sowie die Arbeit der Mittagessensausschüsse durch Empfehlungen zu transparenten Kommunikationswegen und Instrumente unterstützen.

Dabei gilt der Grundsatz, dass die Kontrolle der Mittagessensqualität den bezirklichen Schulämtern obliegt, bei zentral verwalteten Schulen der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft als Schulaufsichtsbehörde

Die schulinterne Qualitätssicherung ist ein Angebot für die Schulen. Sie stellt die Möglichkeit dar, durch engagiertes Agieren die stichprobenartigen und anlassbezogenen externen Kontrollen des schulischen Mittagessens zu unterstützen. Nur so wird eine Schule eine sehr gute Qualität des Mittagsangebots und eine hohe Akzeptanz bei den Schülerinnen und Schülern erreichen können.

Hinweis: Mittagessen in Verantwortung freier Träger

An etwa 30 % der Berliner Grundschulen und Förderzentren in öffentlicher Trägerschaft wird der Ganztagsbereich/Hort von freien Trägern der Jugendhilfe verantwortet. Was 2005 als bundesweit einmaliges Experiment der Kooperation von Schule und Jugendhilfe begann, ist längst erprobte und gelebte Praxis in vielen Berliner Schulen. Die allgemeinen Regularien dafür werden zwischen dem Land Berlin und den Verbänden der freien Träger in einer „Schul-Rahmenvereinbarung" (Rahmenvereinbarung über die Leistungserbringung und Finanzierung der ergänzenden Betreuungsangebote an Grundschulen und Schulen mit sonderpädagogischem Förderbedarf mit offenem und gebundenen Ganztagesangebot durch Träger der freien Jugendhilfe) festgelegt. Hinzu kommen die vor Ort zwischen Schulleitung, freiem Träger und bezirklichem Schulamt getroffenen Absprachen (Kooperationsvertrag).

An vielen dieser Schulen hat der jeweilige freie Träger auch die Verantwortung für das Mittagessen übernommen. In diesen Fällen ergeben sich etwas andere Richtlinien und Ansprechpartner als in den Schulen, in denen die bezirklichen Schulämter die Verantwortung für das Mittagessen haben, an deren Organisationssystematik diese Handreichung orientiert ist (vgl. Kapitel 4.2).

Es müssen mehrere Varianten unterschieden werden:

Der Träger betreut in eigenen Räumen
Hier sind die Zuständigkeiten eindeutig geregelt. Der freie Träger ist für die Bereitstellung der Mahlzeiten und die dazugehörige Infrastruktur alleine verantwortlich. Wenn er die Mahlzeiten nicht durch eigenes Personal zubereiten lässt, liegt auch das gesamte Ausschreibungs- und Vertragsmanagement mit einem externen Anbieter in seiner Hand. Immer dann, wenn in dieser Handreichung also vom „bezirklichen Schulamt" die Rede ist, muss man sich an diesen Schulen an den freien Träger wenden.

Der Träger betreut in den Räumen der Schule
Hier ist grundsätzlich das bezirkliche Schulamt für das komplette Gebäudemanagement und für die Bereitstellung des Mittagessens verantwortlich. Dies gilt auch für die Auswahl des Anbieters und die Vertragskontrolle.

In vielen dieser Schulen ist aber auch die Organisation des Mittagessens vom bezirklichen Schulamt an den freien Träger übertragen worden. Damit ist oftmals eine direkte Kommunikation zwischen den vor Ort Beteiligten besser herzustellen. In diesen Fällen bleibt das bezirkliche Schulamt zwar verantwortlich für die Bereitstellung der Infrastruktur und für alle raum-

bezogenen Angelegenheiten, die Auswahl des und die Kommunikation mit dem Anbieter sowie die Vertragskontrolle obliegen aber dem freien Träger.

In allen Fällen gilt: Auch an diesen Schulen muss es einen Mittagessensausschuss nach § 78 Schulgesetz geben, in dem sich die Beteiligten treffen und der eine wesentliche Rolle bei der Qualitätssicherung rund um das schulische Mittagessen spielen soll. Bei vielen Fragen, mit denen sich ein Mittagessenausschuss sonst an das bezirkliche Schulamt wendet, ist allerdings hier der freie Träger erster Ansprechpartner.

Seit 2013 gibt es zur „Schul-Rahmenvereinbarung" (SchulRV) auch eine Protokollnotiz und eine „Muster-Leistungsbeschreibung für freie Träger bzw. die von ihm beauftragten Caterer bei Übernahme der schulischen Mittagsverpflegung gemäß SchulRV", die die Standards für die Mittagessensversorgung durch freie Träger definieren. Diese Musterleistungsbeschreibung orientiert sich an den Musterausschreibungsunterlagen, die die bezirklichen Schulämter im August 2013 genutzt haben.

Protokollnotiz SchulRV

Muster-Leistungsbeschreibung freie Träger

Es gibt allerdings für freie Träger keine verbindlichen Vorgaben für Ausschreibungs- und Vertragstexte und nur in den seltensten Fällen wird die komplette Fassung der bezirklichen Musterverträge zur Anwendung gekommen sein. Vor einem vertraglichen Konflikt mit dem Essenversorger sollte also die jeweilige Vertragsgrundlage zu Rate gezogen werden.

Fazit

Wenn an Schulen ein freier Träger für Ganztagsbetreuung und Mittagessen zuständig ist, gibt es mitunter andere Verantwortlichkeiten und vertragliche Grundlagen, als in dieser Handreichung beschrieben. **Es ist also mit dem kooperierenden Träger gemeinsam jeweils zu prüfen, ob und in welchem Umfang die dargestellten Anforderungen, Verfahrenswege und Instrumente für den Mittagessensausschuss anwendbar sind.** Unabhängig davon ist die Handreichung auch für diese Schulen eine gute Arbeitsgrundlage und Informationsquelle.

.

2 Die Neuordnung des schulischen Mittagessens in Berlin

Diese Handreichung ist Teil der Transparenz- und Qualitätsoffensive, die im Zuge der Neuordnung des schulischen Mittagessens an offenen und gebundenen Ganztagsgrundschulen sowie Förderzentren im Land Berlin gestartet wurde.

Schrittweise Verbesserung der Qualität

Wesentliche Ziele dieser Neuordnung sind die Qualitätsverbesserung des Schulmittagessens und eine stärkere Mitbestimmung der Schulen bei der Auswahl des Essenanbieters.
Die Umsetzung erfolgt in mehreren Etappen.

Musterausschreibung

Berliner Musterausschreibung 2013

DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung

Kostenstudie zur Berliner Schulverpflegung

In einem ersten Schritt wurden die formalen und rechtlichen Voraussetzungen für eine berlinweite Neuausschreibung des Mittagessens an den Grundschulen geschaffen. Unter Federführung der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft wurden in Kooperation mit den bezirklichen Schulämtern, dem Landeselternausschuss und der Vernetzungsstelle Schulverpflegung rechtssichere Musterausschreibungsunterlagen erarbeitet. Die darin enthaltene Leistungsbeschreibung basiert auf dem von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) erarbeiteten „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ (3. Auflage, 2011) und ergänzt diesen um weitere, berlinspezifische Anforderungen.
Auf Grundlage der Studie „Beurteilung der Kosten- und Preisstrukturen für das Bundesland Berlin unter Berücksichtigung des Qualitätsstandards in der Schulverpflegung“ (Kostenstudie) wurde ein berlinweit geltender Festpreis in Höhe von 3,25 € für ein Mittagessen an Grundschulen festgelegt.

Festpreis als Voraussetzung für einen Qualitätswettbewerb

Damit wurde die Voraussetzung geschaffen, bei der Neuausschreibung die Auswahl der Anbieter auf der Basis eines Qualitäts- statt eines Preiswettbewerbs treffen zu können.

Gesetz über die Qualitätsverbesserung des Schulmittagessens

Mit dem am 01.08.2013 in Kraft getretenen „Gesetz über die Qualitätsverbesserung des Schulmittagessens“ wurden Mittagessensausschüsse als neuer Ausschuss der Schulkonferenz eingeführt und rechtlich legitimiert (§ 78 SchulG).
Im Mittagessensausschuss soll jede in der Schulkonferenz vertretene Gruppe angemessen repräsentiert sein. Die Mitglieder des Ausschusses werden durch die Schulkonferenz benannt, müssen jedoch nicht gleichzeitig Mitglieder der Schulkonferenz sein. Interessierte können ihre Bereitschaft, sich im Ausschuss zu engagieren, über ihre Vertretungen, das heißt über die Gesamtkonferenz, die Gesamtelternvertretung und die Gesamtschülervertretung, in der Schulkonferenz signalisieren.

Laut Berliner Schulgesetz soll dem Mittagessensausschuss eine Vertreterin oder ein Vertreter der pädagogischen Fachkräfte der Schule oder des Trägers der freien Jugendhilfe angehören, der in Kooperation mit der Schule Leistungen der ergänzenden Förderung und Betreuung im Sinne von § 19 Absatz 6 SchulG erbringt. Dringend empfohlen ist die Vertretung und Mitarbeit der Schulleitung bzw. der erweiterten Schulleitung im Mittagessensausschuss. Darüber hinaus sollte eine Person des Ausschusses

als Ansprechperson benannt sein und Aufgaben wie die Kommunikation übernehmen, z. B. zu Sitzungen des Ausschusses einladen.

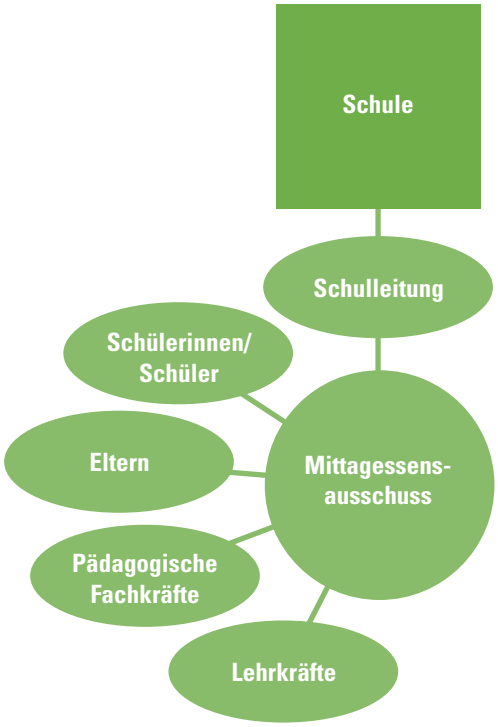


Abb. 1 Zusammensetzung des Mittagessensausschusses

Chance zur Mitgestaltung und Akzeptanzsteigerung

Die Beteiligung von Mittagessensausschüssen an der Qualitätsentwicklung ihrer Mittagsverpflegung bietet Schulen die Chance, das Mittagessen aktiv mitzugestalten, Wünsche von Schülerinnen und Schülern, Eltern, pädagogischen Fachkräften sowie Lehrkräften einzubringen und schulorganisatorische Rahmenbedingungen in den Blick zu nehmen und zu optimieren.
Der Ausschuss kann dazu beitragen, die Akzeptanz des Mittagsangebots zu steigern.

Neuausschreibung in allen Berliner Bezirken

Die zweite Etappe stellte die zeitgleiche Neuausschreibung des Mittagessens in allen 12 Berliner Bezirken im August 2013 durch die jeweiligen Schulämter dar.

Handreichung zur Neuordnung, Teil 1

Im Oktober 2013 erschien Teil 1 der Handreichung für alle am schulischen Mittagessen beteiligten und interessierten Personen, die den Titel „Mitwirkungsmöglichkeiten der Schule beim Vergabeverfahren für das schulische Mittagessen“ trägt. Die Schulen nahmen ihre Mitbestimmungsmöglichkeiten im Rahmen der Neuausschreibungen sehr engagiert wahr. Dies trug nicht zuletzt dazu bei, dass die Ausschreibungen erfolgreich abgeschlossen werden konnten und seit dem 01.02.2014 das „neue“ Mittagessen in den Grundschulen und Förderzentren „auf dem Tisch steht“.

Start des neuen Mittagessens am 01.02.2014

Höhere Kostenbeteiligung für Eltern

Neben dem Land Berlin müssen seitdem auch die Eltern einen höheren Kostenbeteiligungsbeitrag leisten. Dieser stieg von 23,00 € auf 37,00 € monatlich an, wenn ihre Kinder ein Ganztagsbetreuungsangebot auch am

Mittagessenverordnung

Schülerförderungs- und betreuungsverordnung

Nachmittag in Anspruch nehmen. Grundlage für die Kostenbeteiligung an Ganztagsgrundschulen in offener Form ist die am 01.02.2014 neu in Kraft getretene Mittagessenverordnung (MittagVO). Für Ganztagsgrundschulen in gebundener Form ist dies in § 13a der Schülerförderungs- und -betreuungsverordnung (SchüFöVO) fixiert.

Aufbau einer effektiven Qualitätssicherung und -kontrolle

Mit dem Start des „neuen" Mittagessens beginnt die dritte Etappe der Neuordnung, der Aufbau einer Qualitätskontrolle.
Zukünftig sollen die qualitativen Anforderungen an das Mittagessen nicht nur in den zwischen Schulämtern und Anbietern geschlossenen Verträgen stehen, sondern sich täglich „auf den Tellern" der Schülerinnen und Schüler wiederfinden. Dazu wird es notwendig sein, die Kooperation bereits bestehender Kontrollinstanzen, insbesondere der bezirklichen Schulämter, der Lebensmittelaufsicht und der Öko-Kontrollstellen, zu stärken und sie mit neu zu schaffenden Institutionen, wie der Fachkontrollstelle Schulmittagessen, sowie den schulischen Mittagessensausschüssen, zu verzahnen. Darüber hinaus müssen Kommunikationswege neu definiert und Instrumente für eine effektive Qualitätssicherung und -kontrolle entwickelt werden.

3 Interne Qualitätssicherung durch Mittagessensausschüsse . . . . . .

3.1 Arbeitsweise der Mittagessensausschüsse

Mittagessensausschüsse unterstützen die Qualitätssicherung

Die Aufgaben bzw. Mitwirkungsmöglichkeiten der Mittagessensausschüsse sind in § 78 Abs. 2 Schulgesetz wie folgt beschrieben:

„Der Ausschuss dient insbesondere
1. der Unterstützung der Schulkonferenz bei der Stellungnahme zu der Auswahl des Essensanbieters,
2. der Qualitätssicherung und Qualitätskontrolle des Mittagessens,
3. dem Informationsaustausch mit der für die Kontrolle des Mittagessens zuständigen Stelle im Bezirk [...]".

Auch der Vertrag zwischen bezirklichem Schulamt und Essensanbieter benennt die Mittagessensausschüsse als Gremien der Qualitätssicherung, die berechtigt sind, Speisepläne zu prüfen, testweise die Speisen zu verkosten und Einsicht in die Dokumentationen von Warmhaltezeiten und Temperaturkontrollen zu nehmen. Mängelanzeigen des Mittagessensausschusses muss der Anbieter laut Vertrag mit einer Frist von zwei Werktagen beantworten. Der Ausschuss kann bei Bedarf die Kundenbetreuung des Anbieters zu seinen Sitzungen einladen. Laut Vertrag muss der Anbieter auf Wunsch des Essensauschusses als Gast an dessen Sitzungen teilnehmen.

Qualitätssicherung vor Ort durch Kommunikation

Da einige Mitglieder des Mittagessensausschusses täglich vor Ort sind, können sie die Kommunikation mit dem Essensanbieter, d.h. die regel-

mäßigen und kurzfristigen Rückmeldungen an den Anbieter, übernehmen. Diese wichtige Funktion kann weder durch das bezirkliche Schulamt, noch durch die Fachkontrollstelle Schulmittagessen übernommen werden.

Im Idealfall werden Auffälligkeiten täglich kurz dokumentiert. Zur Kommunikation und Überprüfung stellt die Dokumentation eine gute Grundlage dar.

● Praxistipp ●

Für die Kurzdokumentation eignet sich beispielsweise ein „Mensabuch". Es sollte von einer pädagogischen Fachkraft oder einer Lehrkraft geführt werden. Am besten haben mindestens zwei Personen Zugang zu einem „Mensabuch".

Regelmäßige Sitzungen

Wie häufig sich ein Mittagessensausschuss zu Sitzungen trifft, ist abhängig von der aktuellen Notwendigkeit und von den Aufgaben, die der Ausschuss regelhaft für sich festlegt. Stellt der Ausschuss beispielsweise den Speiseplan für die Schule durch Auswahl aus dem Gesamtangebot des Anbieters zusammen, sollten die Treffen in der Regel monatlich erfolgen.

Monatliche Sitzungen können außerdem helfen, kontinuierlich am Thema und in der Kommunikation mit allen Beteiligten zu bleiben und eventuell auftretende Probleme frühzeitig zu erkennen und zeitnah klären zu können.

Ergebnisse protokollieren

Getroffene Vereinbarungen und Ergebnisse sollten durch Kurzprotokolle festgehalten werden. Diese sollten Kritikpunkte, Reklamationen, Mängel und Optimierungsvorschläge enthalten. Sie dienen, in Ergänzung zum „Mensabuch", der Dokumentation und der Versachlichung der Kommunikation mit dem Anbieter bzw. dem bezirklichen Schulamt und erhöhen die Verbindlichkeit getroffener Vereinbarungen.

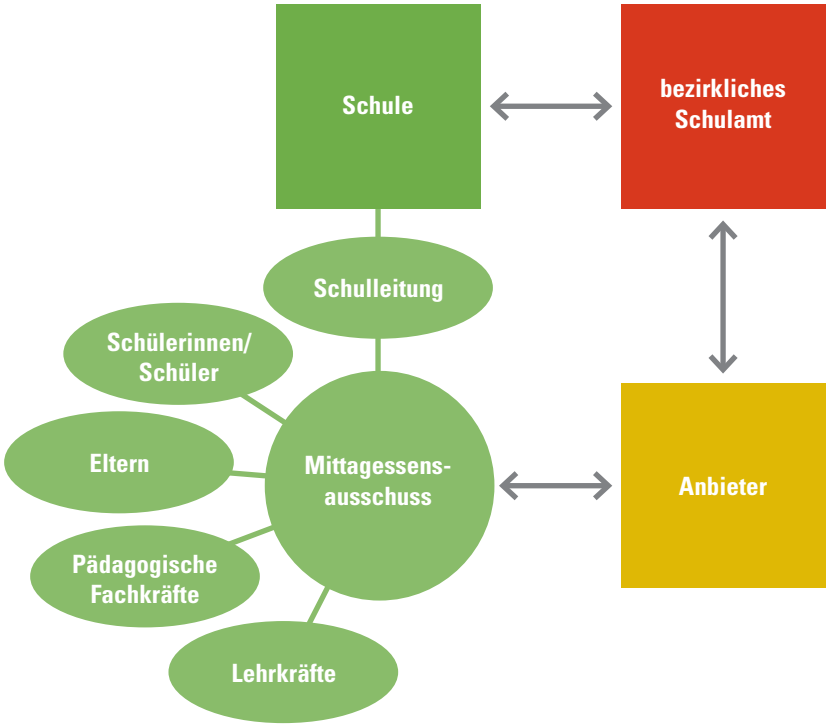


Abb. 2 Kommunikationswege des Mittagessensausschusses

Der Mittagessensausschuss sollte die Schule regelmäßig über seine Ziele und Aktivitäten informieren und damit Transparenz schaffen. Das wichtigste Gremium hierfür ist die Schulkonferenz. Der Mittagessensausschuss kann in der Schulkonferenz und bei Bedarf/auf Einladung auch in weiteren schulischen Gremien über seine Arbeit berichten, Informationen weitergeben und Wünsche und Kritik aufnehmen.

Wenn der Ausschuss bestimmte Mängel feststellt, die im Kontakt mit dem Anbieter nicht abgestellt werden können, sollte der Mittagessensausschuss über die Schulleitung an den Schulträger herantreten.
Die Handlungsschritte und der Informationsfluss bei Qualitätsmängeln werden in Kapitel 5 ausführlich dargestellt.

Grenzen der Qualitätskontrolle durch Mittagessensausschüsse

Nicht alle Vertragsbestandteile und -inhalte können vom Mittagessensausschuss geprüft werden. Dies betrifft beispielsweise die Höhe des Bio-Anteils, die Hygiene oder auch die Personalqualifikation. Gibt es Zweifel an der Umsetzung dieser oder weiterer vertraglich vereinbarter Leistungen, die nicht durch Mittagessensausschüsse vor Ort überprüft werden können, sollte das bezirkliche Schulamt einbezogen werden. Über die Institutionen der externen Qualitätskontrolle informiert das Kapitel 4.

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin

Informationsveranstaltungen und Fortbildungen werden von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin angeboten. Hierzu werden die MIttagessensausschüsse direkt eingeladen. Darüber hinaus erfahren Sie die Termine auch über die Internetseite der Vernetzungsstelle.

3.2 Einflussfaktoren auf die Qualität der Mittagsverpflegung

Die Qualitätswahrnehmung und -bewertung des schulischen Mittagessens durch die Essensteilnehmerinnen und Essensteilnehmer wird von vielen Faktoren beeinflusst. Sie werden in Abbildung 3 dargestellt.
Eine Reihe dieser Einflussfaktoren sind, übersetzt in konkrete Leistungsanforderungen, Bestandteil des Vertrages. Verantwortlich für ihre Umsetzung sowie Qualitätskontrolle sind zunächst die Vertragspartner.
Darüber hinaus wirken sich weitere Faktoren direkt oder indirekt auf die Qualität aus, die in die Verantwortung von Schule und bezirklichem Schulamt fallen.

Kenntnis der Einflussfaktoren ermöglicht Mitsprache bei der Optimierung

Auch wenn der Mittagessensausschuss für keinen Einflussfaktor allein zuständig ist, kann er, als Partner vor Ort, die Verantwortlichen auf Mängel hinweisen und den Prozess der Optimierung unterstützen.
Das setzt die Kenntnis der Einflussfaktoren voraus, die von und in der Schule (mit-)gestaltet werden können. Auf diese Faktoren wird im Folgenden näher eingegangen. Die entsprechenden Felder sind in der Abbildung durch farbliche Hinterlegung optisch hervorgehoben.

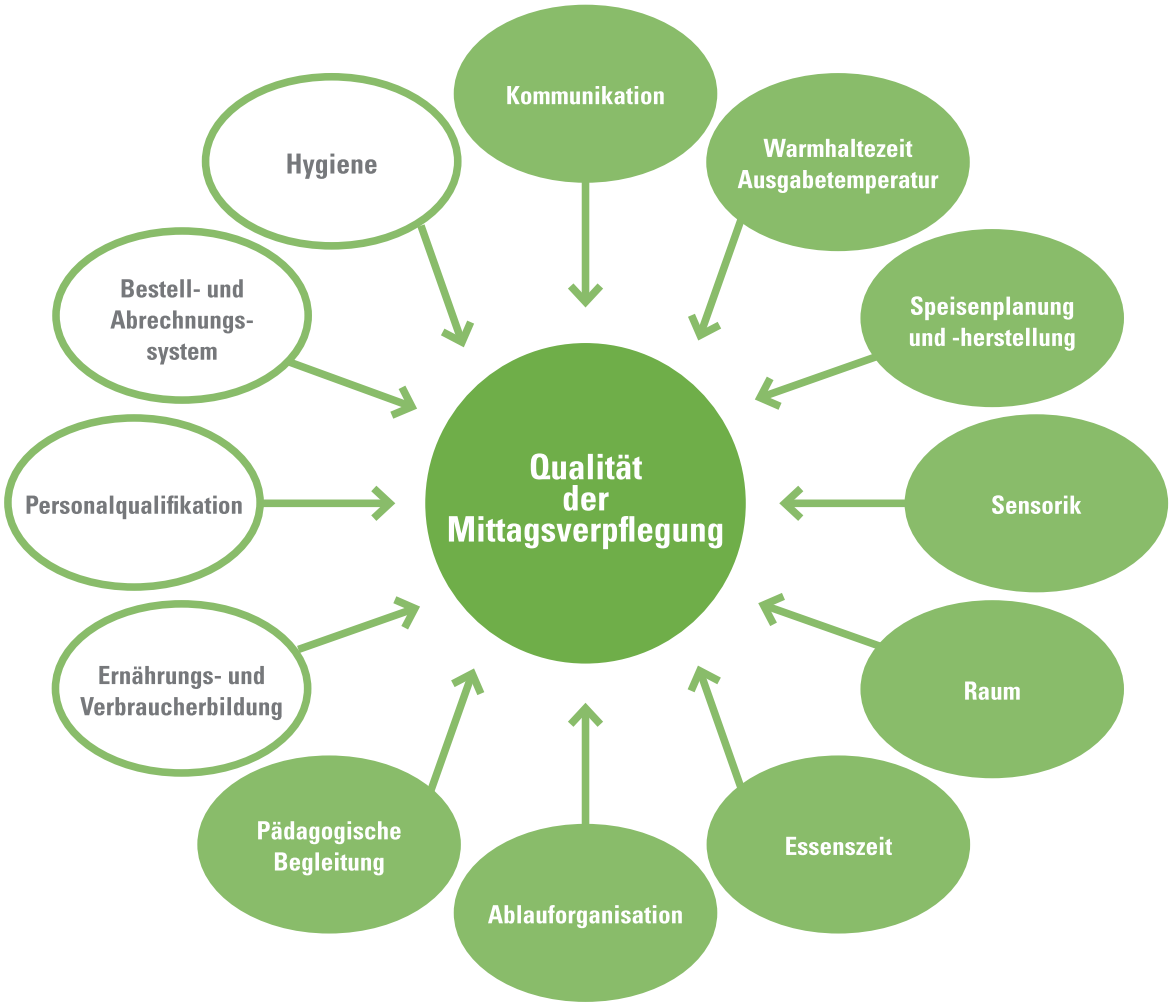


Abb. 3 Einflussfaktoren auf die Qualität der Mittagsverpflegung

3.3 Schulorganisatorische Rahmenbedingungen

Mahlzeiten als Teil der Schulkultur gestalten

Handlungsrahmen Schulqualität, Berlin 2013 (S. 22 ff.)

Gemeinsame Mahlzeiten als Teil der Schulkultur so zu gestalten, dass sie nicht nur der Versorgung mit Energie und Nährstoffen dienen, sondern im außerunterrichtlichen Bereich auch zur Bildung beitragen und das Schulklima positiv beeinflussen können, setzt gut durchdachte schulorganisatorische Rahmenbedingungen voraus.

Für Schulen ist ein „Qualitäts-Check" der Rahmenbedingungen ihres Mittagessens ein wichtiger Schritt zur schulinternen Qualitätssicherung, da sie die von den Essensteilnehmenden „gefühlte" Qualität des Speisenangebots stark beeinflussen.

Schlecht belüftete, dunkle Räume, lange Schlangen an der Essensausgabe, Zeitmangel und schlechte Akustik sind Stressfaktoren, die zur Abwertung oder gar Ablehnung des Schulessens führen können – unabhängig von seiner ernährungsphysiologischen und sensorischen Qualität.

Essatmosphäre

Eine gut gestaltete Essatmosphäre fördert den Genuss der gemeinsamen Mahlzeiten, bietet Entspannung sowohl für Schülerinnen und Schüler als auch für Lehrkräfte und pädagogische Fachkräfte und steigert die Akzeptanz des Verpflegungsangebots.

DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung (S. 22 ff.)

Der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" gibt daher nicht nur Empfehlungen zur ernährungsphysiologischen Qualität des Schulessens, sondern auch zu den schulorganisatorischen Rahmenbedingungen, die die Essatmosphäre beeinflussen.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. empfiehlt u. a.:

Unterstützung für Haushalte mit geringem Einkommen: Bildungs-und Teilhabepaket (BuT)

Härtefallregelung des Landes Berlin

Teilnahme:

- Alle Schülerinnen und Schüler haben die Möglichkeit, am Mittagessen teilzunehmen, unabhängig von ihrem religiösen und/oder sozioökonomischen Hintergrund.
- Die Lehrkräfte und pädagogischen Fachkräfte begleiten die Mahlzeiten im Rahmen ihrer Dienst- oder Arbeitszeiten.

Essenszeit

Essenszeiten:

- Eine Pausenzeit von 60 Minuten (± 15 Minuten, inklusive Gang zum Speiseraum, Händewaschen und Tischdienste) ist eingeplant.
- Für die Bewegungspausen sind gesonderte Zeiten vorgesehen.
- Je nach vorhandenen Sitzplätzen in der Mensa, werden versetzte Essenszeiten für die verschiedenen Jahrgangsstufen eingeplant.

Raumgestaltung

Gestaltung des Speiseraums:

- Die Mensa ist ein gesonderter Raum, zentral gelegen und für alle Essensteilnehmenden gut erreichbar.
- Der Raum ist hell, mit angemessener Beleuchtung.
- Die Akustik in der Mensa ist gut, Dämmung und Kommunikationsregeln senken den Lärmpegel.

- Die Möbel und Bodenbeläge sind gut zu reinigen.
- Die Belüftungsmöglichkeiten sind gut, die Temperatur ist angenehm.
- Das Ambiente ist freundlich, ansprechend und den Jahrgangsstufen entsprechend gestaltetet.
- Die Tischordnung berücksichtigt den empfohlenen und/oder vorgegebenen Raumbedarf pro Essplatz (nach DGE-Qualitätsstandard: 1,4 bis 1,7m²), Durchgangswege (z. B. für Rollstühle) und Bewegungsraum beim Aufstehen sind ausreichend.
- Die Garderobenhaken und Abstellmöglichkeiten für Taschen befinden sich außerhalb der Mensa.
- Der Anbieter hängt den Speiseplan gut sichtbar aus.

Musterraumprogramm für Berliner Grundschulen

Praxistipps

- Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte, pädagogische Fachkräfte und Eltern sollten in die Erarbeitung und Umsetzung eines Raumkonzeptes für die Mensa einbezogen werden. Das fördert die Identifikation mit den gemeinsamen Mahlzeiten.
- Wand- und Tischdekorationen können mit Schülerinnen und Schülern im Fachunterricht entworfen und gestaltet werden, z. B. saisonale Tischdekoration mit Bezug zum Speiseplan.
- In Absprache mit dem Anbieter können die Tagesmenüs oder die eingesetzten Lebensmittel per Foto, als Musterteller oder als Warenkorb visualisiert werden. Welche Vereinbarungen hierzu getroffen wurden, können Sie dem Vertrag entnehmen.
- Die Vernetzungsstellen Schulverpflegung der Bundesländer haben umfangreiche Materialien zur Gestaltung von Speiseräumen und zu gemeinsamen Mahlzeiten als Baustein der Akzeptanzsteigerung und Qualitätsentwicklung erarbeitet und auf dem Internetportal IN FORM veröffentlicht.

Akzeptanzsteigerung durch Mitsprache und Mitgestaltung

Gestaltung einer gesundheitsförderlichen Essatmosphäre

Sollte der Mittagessensausschuss beim „Check“ der genannten und eventuell weiterer, schulspezifischer Rahmenbedingungen Defizite feststellen, sollte er die Schulleitung darüber in Kenntnis setzen und/oder darüber in der Schulkonferenz berichten, Lösungsvorschläge vorab diskutieren und einbringen.

Für die baulich-sächliche Ausstattung von Mensen ist das bezirkliche Schulamt verantwortlich. Die zuständigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kennen sowohl die Musterraumprogramme als auch die Normen und Vorschriften, die für Mensen und Ausgabeküchen gelten (z. B. zu Hygiene, Unfallschutz, Brandschutz, Arbeitsstättenverordnung etc.).

Praxistipps

Möchte der Mittagessensausschuss Optimierungsvorschläge zur Raumgestaltung erarbeiten, empfiehlt es sich, die Ideen von Anfang an mit dem bezirklichen Schulamt abzustimmen und sich zu Normen und Vorgaben beraten zu lassen.

Gute Kommunikation mit Schulträger und Anbieter bei Optimierungswünschen

Sollte der Mittagessensausschuss aus organisatorischen Gründen Änderungen der vertraglich vereinbarten Anzahl an Anlieferungen für notwendig halten, dann sollte er in guter Kommunikation mit dem Anbieter eine Anpassung der Vereinbarungen verhandeln und das bezirkliche Schulamt informieren (s. Leistungsbeschreibung, 3.3)

Ablauforganisation

Für die Ablauforganisation des Schulmittagessens ist die Schule verantwortlich. Die Ablauforganisation sollte mit allen Beteiligten abgestimmt werden, d.h. die Entscheidung für die Größe der Tischgruppen, die Vorgaben für das gewünschte Ausgabesystem (Tellergerichte oder Tischgruppen und Schüsselsystem), die Essenszeiten oder die Art und der Umfang der Tischdienste von Schülerinnen und Schülern sollten mit dem Mittagessensausschuss partizipativ erarbeitet und fortlaufend weiterentwickelt werden.

Schulbezogene Umsetzungskonzepte

Im Rahmen der letzten Ausschreibung des Mittagessens haben die bezirklichen Schulämter in der Regel alle Schulen nach ihren individuellen Wünschen und besonderen Anforderungen an die Ablauforganisation der Mittagsverpflegung befragt. Die Anbieter mussten diese Anforderungen in ihren schulbezogenen Umsetzungskonzepten berücksichtigen.

Praxistipp

Gleichen Sie die getroffenen Vereinbarungen zur Ablauforganisation, unter Einbeziehung des Umsetzungskonzepts des Anbieters, das Ihrer Schule vorliegen sollte, mit der täglichen Praxis ab. Falls sich einzelne Vereinbarungen in der Praxis nicht bewährt haben, beraten Sie mit Ihrem Anbieter und/oder dem bezirklichen Schulamt Verbesserungsvorschläge. Transparenz und gute Kommunikation führen meist zu tragbaren Lösungen.

3.4 Pädagogische Gestaltung und Begleitung des Mittagessens

Mittagessen als „gelebte Ernährungsbildung“

Das schulische Mittagessen ist „gelebte Ernährungsbildung“ und sollte bewusst als soziale Situation gestaltet werden, in der auch Esskultur vermittelt wird.

Ziel ist es dabei vor allem, durch Kompetenzvermittlung und Mitsprache die Akzeptanz für ein vollwertiges Schulmittagessen zu steigern und Schülerinnen und Schüler bei der Ausprägung eines gesundheitsförderlichen Lebensstils zu unterstützen.

Aufsichtspflicht

Die Regelung der Aufsichtspflicht während des Mittagessens liegt in der Verantwortung der Schule.
Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) empfiehlt Lehrkräften und pädagogischen Fachkräften, die Chance zu nutzen und die gemeinsamen Mahlzeiten als Ausgangspunkt und Teil der schulischen Gesundheits- und Verbraucherbildung zu gestalten.

Vorbildfunktion von Lehrkräften und pädagogischen Fachkräften

Lehrkräfte und pädagogische Fachkräfte können sich diese Aufgabe teilen und ihre Vorbildfunktion für die Ausprägung eines gesundheitsförderlichen Essverhaltens wahrnehmen, indem sie im Rahmen ihrer zeitlichen Ressourcen an den Mahlzeiten teilnehmen.

Mittagessensausschüsse sollten die pädagogischen Konzepte der Schule für die Gestaltung und Begleitung des Mittagessens kennen und partizipativ mitgestalten.

Die Ess- und Ernährungsgewohnheiten der Kinder sind so vielfältig wie ihre familiären Hintergründe. Die Mittagessensausschüsse sollten diese Vielfalt, die Vorlieben und Abneigungen der Kinder, aber auch ihre religiös und kulturell geprägten Gewohnheiten beachten und im Sinne zeitgemäßer Ernährungsbildung bei der gemeinsamen Speisenplangestaltung thematisieren.

Praxistipp

Mittagessensausschüsse sollten die **Speisepläne** partizipativ mit Schülerinnen und Schülern gestalten und orientiert am DGE-Qualitätsstandard aus den angebotenen Menülinien zusammenstellen sowie in enger Kommunikation mit dem Anbieter bewerten und optimieren.

Mitsprache von Schülerinnen und Schülern bei der Speisenplangestaltung

Tischdienste

Auch Tischdienste sind Teil der praktischen pädagogischen Gestaltung: Regeln für Abläufe und Aufgabenstellungen für Schülerinnen und Schüler sollten mit allen Beteiligten gemeinsam erarbeitet und transparent kommuniziert werden, z. B. durch Aushänge in der Mensa und/oder Informationen an Klassenleitungen oder Schülervertretungen. Hygienevorschriften und die Vermeidung von Resten und Lebensmittelverschwendung sollten dabei berücksichtigt und thematisiert werden.

Praxistipp

Tischdienste unter Einbeziehung von Schülerinnen und Schülern sollten in enger Abstimmung mit dem Anbieter und den verantwortlichen Lehrkräften und pädagogischen Fachkräften vereinbart werden.

Je nach Verpflegungs- und/oder Ausgabesystem, nach Raumsituation, aber auch nach Alter der Schülerinnen und Schüler müssen sie unterschieldich geregelt werden.

Ein möglicher Ablauf bei der Ausgabe in Schüsseln pro Tischgruppe kann wie folgt geplant werden:

- Der Anbieter deckt vor Beginn der Mahlzeit die Tische ein.
- Wasserkaraffen mit frischem Leitungswasser und Trinkgläser werden ebenfalls bereitgestellt.
- Der Anbieter gibt das bestellte Essen in Schüsseln pro Tischgruppe aus.
- Zu Tischdiensten eingeteilte Schülerinnen und Schüler holen das Essen für ihre Tischgruppe in der Küche/Ausgabe ab.
- Die Schülerinnen und Schüler portionieren ihr Essen selbst und können sich einen Nachschlag nehmen und/oder die Wasserkaraffen nach Bedarf auffüllen lassen.
- Am Ende der Mahlzeit räumt jeder sein Geschirr selbständig ab.
- Der Tischdienst reinigt die Tische und deckt sie für die nächste Essensgruppe ein.

Testverkostungen

Um die Qualität von Schulessen (mit-)bestimmen zu können, sollten Schülerinnen und Schüler gefördert werden, Lebensmittel und Geschmacksvarianten kennenzulernen, zu beschreiben und zu bewerten.

Testverkostungen sind ein geeignetes Instrument, um Speisen nach Vorlieben und Abneigungen durch Schülerinnen und Schüler bewerten zu lassen und zur Akzeptanzsteigerung beizutragen.

Praxistipp

- Mittagessensausschüsse können Verkostungen als Instrument der Qualitätsentwicklung stichprobenartig oder anlassbezogen mit Schülerinnen und Schülern durchführen und z. B. im Rahmen von Projektwochen auch für größere Teilnehmergruppen organisieren.
- Hintergrundwissen zur sensorischen Bewertung finden Sie im Kapitel 3.6.
- Praktische Anleitungen für die Vorbereitung und Kopiervorlagen für die Durchführung von Testverkostungen finden Sie in Kapitel 6.

Ernährungsverhalten ist nicht angeboren

Gesundheitsförderndes Ernährungsverhalten ist nicht angeboren, es wird erworben.
Kinder und Jugendliche müssen unterstützt werden, Kompetenzen zur Ausprägung eines eigenen, gesundheitsfördernden und nachhaltigen Lebensstils zu erwerben.

Handlungsempfehlungen der Vernetzungsstellen Kita- und Schul verpflegung

Schulverpflegung als Baustein der Schulentwicklung

Die Mittagsmahlzeit als „Bauch der Schule“ ist so zu gestalten, dass sie zum physischen und psychischen Wohl der Schülerinnen und Schüler beiträgt und das Schulklima positiv beeinflusst. Sie sollte von allen Beteiligten nicht nur als herausfordernde Zusatzaufgabe verstanden werden, sondern als Baustein eines ganzheitlichen Schulentwicklungsprozesses, durch den Ziele der schulischen Gesundheitsförderung und Prävention, der Bildung für nachhaltige Entwicklung und der Ernährungs- und Verbraucherbildung kompetenzorientiert umgesetzt werden können.

Im Zuge der Ganztagsschulentwicklung und Rhythmisierung haben viele Schulen bereits Ernährungskonzepte erarbeitet. Bezogen auf das Ganztagskonzept werden dabei Grundsätze zu Zielen, Organisationsformen, Partizipation von Schülerinnen, Schülern und Eltern, zur pädagogischen Begleitung, zur Verknüpfung mit dem Unterricht und zu möglichen Kooperationen mit außerschulischen Partnern mit allen Beteiligten festgelegt.

Kooperation der Professionen

Durch eine gute Kooperation der Professionen im Ganztag kann die Schulverpflegung Ausgangspunkt und Teil der Ernährungs- und Verbraucherbildung sein.

Mittagessensausschüsse können diesen Prozess in Abhängigkeit von ihren personellen und zeitlichen Ressourcen unterstützen.

Fächerübergreifende Ernährungs- und Verbraucherbildung

Grundlagen der Ernährungs- und Verbraucherbildung sollten im Unterricht fächerübergreifend und kompetenzorientiert vermittelt werden. Die Berliner Rahmenlehrpläne für die Grundschule greifen in vielen Fächern Themen der Ernährungs- und Verbraucherbildung auf, schwerpunktmäßig in den „Ankerfächern“ Sachunterricht und Naturwissenschaften (NAWI), durch die die Schülerinnen und Schüler auch methodische und fachliche Kompetenzen für die Mitarbeit in einem Mittagessensausschuss erwerben können.

Professionalisierung durch Fortbildung

Als Baustein der schulinternen Qualitätssicherung empfiehlt sich für die schulischen Vertreterinnen und Vertreter in den Essensausschüssen die Teilnahme an themenbezogenen Fortbildungen.

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin lädt interessierte Tandems aus Lehrkräften und pädagogischen Fachkräften regelmäßig zur Teilnahme an der landesweiten Werkstatt „Ernährungs- und Verbraucherbildung in Grundschulen“ ein. Die Werkstatt orientiert sich am Referenzrahmen und den Bildungszielen des REVIS-Projektes.

Fortbildungsangebote zur Ernährungs- und Verbraucherbildung der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen (REVIS)

Beispiele guter Praxis

Materialkompass Verbraucherbildung

Praxistipp

Viele Schulen, die sich an der Werkstatt beteiligen, haben bereits ein schulinternes Curriculum zur fächerübergreifenden Ernährungs- und Verbraucherbildung unter Einbeziehung des schulischen Mittagessens erarbeitet. Sie arbeiten u. a. mit einfachen Ernährungsmodellen, wie der „aid-Ernährungspyramide", einem anschaulichen Portionsmodell, das sich an den Empfehlungen der DGE orientiert, oder führen in ihren dritten Jahrgangsstufen regelmäßig den „aid-Ernährungsführerschein" zum Erwerb von Kompetenzen zur Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung durch. Die Verbraucherzentrale Bundesverband bewertet Unterrichtsmedien zur Ernährungs- und Verbraucherbildung und stellt die Ergebnisse in ihrem Internetportal Verbraucherbildung vor.

Empfehlungen der Kultusministerkonferenz

Die Kultusministerkonferenz der Länder (KMK) hat aktuell zwei Empfehlungen zur schulischen Gesundheitsförderung und Verbraucherbildung erarbeitet, die jeweils auf die Ernährung und Verpflegung von Schülerinnen und Schülern Bezug nehmen:

KMK-Empfehlung zur Gesundheitsförderung und Prävention in der Schule

KMK-Empfehlung zur schulischen Verbraucherbildung

- Empfehlungen zur Gesundheitsförderung und Prävention in der Schule (Beschluss vom 15.11.2012)
- Empfehlungen zur Verbraucherbildung in Schulen (Beschluss vom 12.09.2013)
  Die Empfehlungen beschreiben Themen und Handlungsfelder, in denen Verbraucherbildung in Schulen umgesetzt werden soll, dazu zählen auch „Ernährung und Gesundheit".

Zur Umsetzung dieser Empfehlungen lässt die Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft Curriculare Vorgaben für die Jahrgangsstufen 5–10 für den Lernbereich Verbraucherbildung erarbeiten, die zum Schuljahr 2015/16 in Kraft treten sollen.

3.5 Lebensmittelauswahl, Speisenplanung, -herstellung und -ausgabe

In Bezug auf die ernährungsphysiologische Qualität des Speisenangebots, das heißt hinsichtlich der Mengen und Zusammensetzung von Lebensmitteln bzw. Lebensmittelgruppen mit dem Ziel der bedarfsgerechten Nährstoffversorgung des Körpers, ist in der Leistungsbeschreibung Folgendes festgehalten:

DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung

„Das Speisenangebot muss den Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, 3. Auflage, 2011, für die Mittagsverpflegung (Abschnitt 2.3), die Speisenherstellung (Abschnitt 2.4), die Nährstoffzufuhr durch die Mittagsverpflegung (Abschnitt 2.5) sowie die Getränkeversorgung (Abschnitt 2.1) entsprechen."

Hierzu zählen unter anderem folgende Punkte:

- Es werden vorzugsweise rohe, unverarbeitete Produkte und Produkte der Convenience-Stufen 1 und 2 (entsprechend DGE-Qualitätsstandard, S. 16) eingesetzt.
- Ethische und religiöse Aspekte werden angemessen berücksichtigt.
- Schülerinnen und Schülern mit Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten wird die Teilnahme an der Mahlzeit nach Attesteinreichung ermöglicht.
- Ein ovo-lacto-vegetabiles Gericht ist täglich im Angebot.
- Auf eine fettarme Zubereitung wird geachtet.
- Bei Fleisch und Fleischerzeugnissen ist die Tierart auf dem Speiseplan benannt.
- Zum Würzen werden frische oder tiefgekühlte Kräuter bevorzugt.
- Zucker wird in Maßen eingesetzt.
- Alle Speisen werden appetitanregend präsentiert.
- Täglich wird ein kalorienfreies Getränk mit mindestens 0,2 Litern angeboten.

Praxistipp

Die konkreten Anforderungen an die Mittagsverpflegung für Ihre Schule ergeben sich aus:

- der Ausschreibung des Schulamtes für Ihre Schule, insbesondere aus
  - der Leistungsbeschreibung, deren Grundlage der DGE-Qualitätsstandard ist, und
  - dem schulischen Umsetzungskonzept inklusive Mitwirkungsmöglichkeiten der Schule, Aktivitäten zur Optimierung der Attraktivität des Essens und dem Qualitätsmanagement des Anbieters, und
- dem Angebot Ihres Anbieters, insbesondere zur Höhe des Bio-Anteils und der Warmhaltezeit.

Diese Unterlagen sollten dem Mittagessensausschuss vorliegen. Bitte fragen Sie hierzu bei Ihrem bezirklichen Schulamt nach.

Speiseplan

Mit diesen Anforderungen sind überprüfbare Kriterien der Speisenqualität definiert, die teilweise durch Mittagessensausschüsse überprüft und beeinflusst werden können.

Dazu zählt u. a. die Speisenplangestaltung. Der DGE-Qualitätsstandard legt für einen abwechslungsreichen Speiseplan Häufigkeiten für Lebensmittelgruppen wie z. B. „Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln“, „Gemüse und Salat“, „Frischobst, Rohkost“ und „Fleisch, Fisch, Wurst und Ei“ bezogen auf vier Wochen fest. Ein „Speisenplan-Check“ zur Überprüfung der Häufigkeiten von Lebensmittelgruppen muss daher immer über einen Zeitraum von mindestens vier Wochen durchgeführt werden. Als Instrument für den „Speisenplan-Check“, also für einen „SOLL-IST-Vergleich“, kann die Leerliste (siehe Kapitel 6) als Kopiervorlage eingesetzt werden.

In einigen Anforderungen geht die Leistungsbeschreibung über den DGE-Qualitätsstandard hinaus. Dies betrifft insbesondere die Vorgabe, dass es täglich Rohkost in Form von frischem Obst und/oder als Gemüserohkost oder Salat geben muss. Die genannte Leerliste für den „Speisenplan-Check“ berücksichtigt diese Besonderheit.

● Praxistipp ●

Stichprobenartig sollten Sie zur Überprüfung einmal pro Halbjahr einen „4-Wochen-Speisenplan-Check“ mit Hilfe der Leerliste durchführen.

Anlassbezogen, das heißt wenn Defizite vorliegen oder Sie den Eindruck haben, dass der Speiseplan nicht den Vorgaben entspricht, muss ein aktueller „Speisenplan-Check“ gemacht und mit dem Anbieter bzw. dem Schulamt besprochen werden.

Lebensmittelauswahl

Ebenso ist eine optimale Lebensmittelauswahl im DGE-Qualitätsstandard beschrieben. Die Lebensmittelauswahl geht allerdings nur teilweise aus dem Speiseplan hervor. Zum Beispiel ist bei Obstzubereitungen nicht unmittelbar ersichtlich, ob frisches oder tiefgekühltes Obst, wie im DGE-Qualitätsstandard empfohlen, oder eine Konserve, die nicht zum Einsatz kommen sollte, verwendet wird bzw. wurde. Auch geben die Namen der Speisen keinen Aufschluss über die Qualität des eingesetzten Fettes (z. B. die Ölsorte). Die Lebensmittelauswahl lässt sich also nur teilweise über den Speiseplan ermitteln und kann im Zweifelsfall nur im Gespräch mit dem Anbieter geklärt werden.

● Praxistipp ●

Der Bio-Anteil kann durch den Mittagessensausschuss nicht überprüft werden. Besteht ein begründeter Zweifel an der Realisierung des vertraglich vereinbarten Bio-Anteils, z. B. weil der Speiseplan nur wenige Bio-Speisen bzw. Bio-Komponenten bei einem vergleichsweise hohen vereinbarten Bio-Anteil ausweist, oder ist die Deklaration nicht eindeutig, sollten Sie Kontakt zu Ihrem Anbieter aufnehmen und sich den Einsatz von Bio-Lebensmitteln und deren Kennzeichnung auf dem Speiseplan erklären lassen. Der Bio-Anteil wird als prozentuale Höhe des geldwerten Anteils am Gesamtwareneinsatz ausgedrückt.

Darüber hinaus können Sie das zuständige bezirkliche Schulamt einbeziehen, das die Deklaration und die Einhaltung des vereinbarten Bio-Anteils mit Unterstützung der zuständigen Öko-Kontrollstelle prüfen lassen kann.

Warmhaltezeit

Einen wichtigen Einfluss auf die ernährungsphysiologische Qualität der Speisen hat die Warmhaltezeit. Sie beginnt mit Beendigung des Garprozesses und endet mit der Abgabe der Speise an die/den letzten Essensteilnehmer/in. Der Anbieter verpflichtet sich mit dem Vertrag zur Einhaltung einer maximalen Warmhaltezeit und muss zum Nachweis täglich für

jede Speisenkomponente den Zeitpunkt der Beendigung des Garprozesses dokumentieren.

Temperatur

Ebenso ist der Anbieter verpflichtet die Temperatur der Speisen bei Warenanlieferung und während der Ausgabe schriftlich festzuhalten.

Beide Dokumente, über Warmhaltezeit und Temperatur, sind für mindestens drei Monate in den Schulküchen aufzubewahren und können vom Mittagessensausschuss eingesehen und mit den Vorgaben bzw. Vertragsinhalten abgeglichen werden.

Praxistipp

Der Mittagessensausschuss ist aus hygienischen Gründen nicht legitimiert, eigene Temperaturkontrollen durchzuführen. Der Ausschuss kann jedoch Einsicht in die Dokumentationen nehmen bzw. bei der Temperaturkontrolle des Anbieters/der Ausgabekräfte dabei sein und somit die Temperatur und die Dokumentation überprüfen.

- Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur kalter Speisen darf 7 °C nicht überschreiten.
- Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur warmer Speisen muss mindestens 65 °C betragen.

3.6 Sensorik

Bewertung mittels menschlicher Sinne

Die Sensorik wird im Bereich der Lebensmittelprüfung eingesetzt. Sie nutzt die menschlichen Sinne und eignet sich, um herauszufinden, wie es um den Genusswert des Essens bestellt ist.
Die Einsatzgebiete sensorischer Untersuchungen sind ebenso vielfältig wie unterschiedlich. Ihre Haupteinsatzgebiete sind die Qualitätssicherung, die Produktentwicklung und die Konsumentenforschung.
In den ersten beiden Bereichen wird die Sensorik eingesetzt, um bestimmte Produkteigenschaften genau zu beschreiben, z. B. das Aroma von Honig oder den Rauchgeschmack von Wurstwaren. Diese Methoden werden von aufwendig geschulten Prüferinnen und Prüfern in speziell eingerichteten Laboren durchgeführt.
Schulen bzw. ungeschulte Testpersonen können dagegen die so genannte „affektive Prüfung", eine Methode aus dem Bereich der Konsumentenforschung, anwenden, um das Schulmittagessen, gemessen an ihren persönlichen Vorlieben, zu bewerten.
Für das Gelingen einer guten Schulverpflegung ist neben der ernährungsphysiologischen Qualität vor allem die Akzeptanz der Essensteilnehmerinnen und Essensteilnehmer entscheidend.

Sensorische Qualität beeinflusst die Akzeptanz

Die sensorische Qualität hat einen großen Einfluss auf die Akzeptanz des Essens. Durch Sehen, Riechen, Schmecken, Tasten und Hören entsteht ein Eindruck von einer Speise. Die Reize werden über verschiedene Sinnesorgane aufgenommen. Beim Verzehr von Lebensmitteln können sich Sinneseindrücke überschneiden, z. B. beeinflusst der Geruch eines Lebensmittels die Geschmackswahrnehmung über die Zunge. Die Empfindungen, die dabei ausgelöst werden, entstehen durch die Verknüpfung im Gehirn. Sinneseindrücke werden mit Erfahrungen, schönen oder unangenehmen, in Verbindung gebracht und mit den individuellen Erwartungen an das Essen abgeglichen. Die Bewertung von Speisen über die Sinneswahrnehmung ist sehr individuell und daher gibt es keinen „falschen" oder „richtigen", „guten" oder „schlechten" Geschmack.

Es gibt keinen „guten" oder „schlechten" Geschmack

Dennoch gibt es Mindestanforderungen an die Sensorik, die beim Schulmittagessen erfüllt sein sollten. Sie sind genauso wie die ernährungsphysiologischen Kriterien auf Basis des „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung" vertraglich festgehalten:

Aussehen:
- Die Speisen werden appetitanregend präsentiert.
- Die für die Lebensmittel typischen Farben bleiben erhalten.
- Die Farbzusammenstellung der Speisen auf dem Teller ist ansprechend.

Geschmack:
- Der für die Lebensmittel typische Geschmack bleibt erhalten.
- Die Speisen sind abwechslungsreich mit Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt.
- Möglichkeiten zum Nachwürzen stehen zur Verfügung

.

Konsistenz (Mundgefühl):

- Gemüse, Teigwaren und Reis sind beim Verzehr möglichst bissfest.
- Kurzgebratenes ist knusprig bzw. kross.
- Fleisch hat eine zarte Textur.

Musterausschreibung

Kommunikation mit dem Anbieter zur Qualitäts- und Akzeptanzsteigerung

Mittagessensausschüsse sind laut Vertrag berechtigt, testweise die Speisen zu verkosten. Die Bewertung der Sensorik des Schulmittagessens durch Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte, pädagogische Fachkräfte und Eltern kann als Grundlage für die Kommunikation mit dem Anbieter einen Beitrag zur Qualitäts- und Akzeptanzsteigerung leisten. Eine Testverkostung muss für aussagekräftige Ergebnisse mindestens über fünf aufeinander folgende Tage durchgeführt werden. Eine Anleitung für Testverkostungen und die entsprechenden Kopiervorlagen stehen in Kapitel 6 zur Verfügung.

Praxistipp

Stichprobenartig sollten Sie einmal pro Halbjahr, oder noch besser einmal pro Quartal, eine Testverkostung mit Hilfe der Anleitung und der Testverkostungsbögen durchführen.

Anlassbezogen, das heißt wenn Sie Defizite am Essen feststellen, muss eine aktuelle Testverkostung gemacht und mit dem Anbieter bzw. dem bezirklichen Schulamt besprochen werden.

Wichtig zu wissen ist, dass die sensorische Bewertung von Speisen im Rahmen von Testverkostungen durch schulische Mittagessensausschüsse nicht justiziabel ist, sondern der Qualitätssicherung durch Kommunikation dienen kann.

4 Externe Qualitätskontrolle

Das Mittagessen an Berlins Grundschulen und Förderzentren in öffentlicher Trägerschaft wird in der Regel von den bezirklichen Schulämtern ausgeschrieben und an externe Dienstleister vergeben. Deren Angebot umfasst dabei einen Komplettservice, d.h. die Herstellung, ggf. Anlieferung und Ausgabe des Mittagessens, aber ebenso die Entsorgung der Speisereste und Abfälle, das Abspülen von Geschirr und Besteck, die Reinigung der Küchenbereiche sowie die Abrechnung mit dem Auftraggeber.
Grundlage hierfür ist ein Vertrag, der für jede einzelne Schule zwischen dem Schulamt als Auftraggeber und dem Anbieter als Auftragnehmer auf Basis der Ausschreibung geschlossen wurde.

Daraus ergeben sich Zuständigkeiten für die Qualitätskontrolle, die im Folgenden näher dargestellt werden.

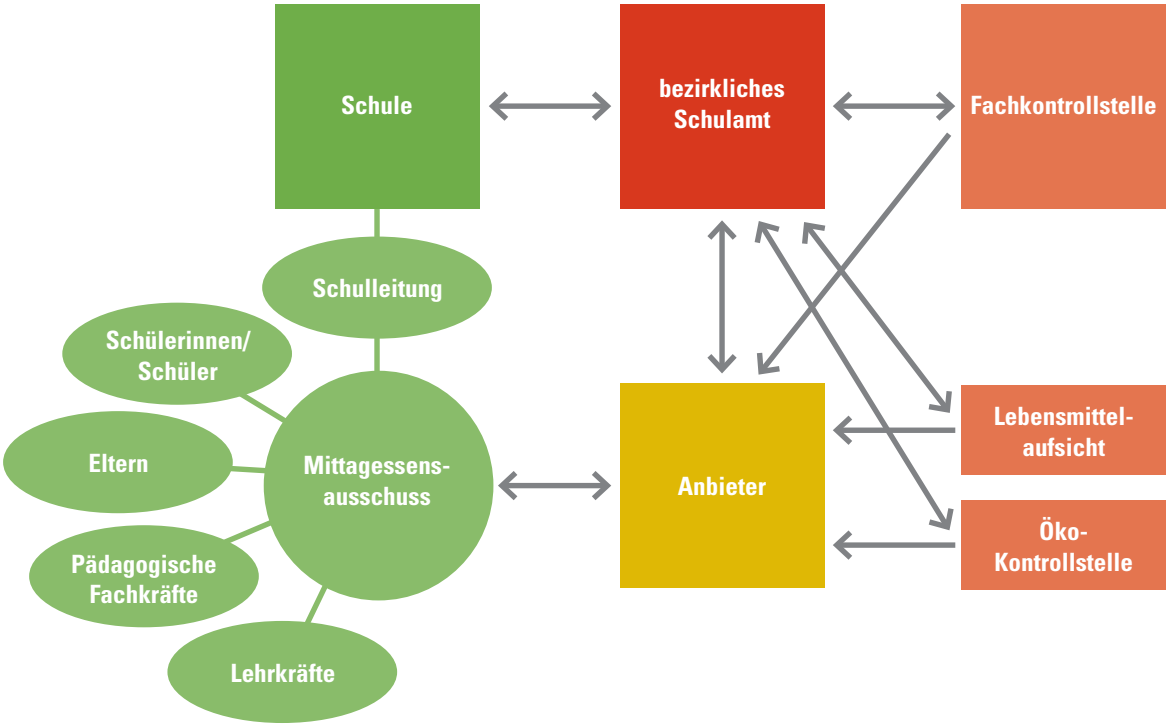


Abb. 4 Akteure und Kommunikationsnetzwerk der Berliner Schulverpflegung

4.1 Anbieter als Lebensmittelunternehmer

Bundesweite Hygienevorschriften

Die bundesweit geltenden Hygienevorschriften fordern von allen Lebensmittelunternehmen weitreichende Maßnahmen, um die Gesundheit der Verbraucherinnen und Verbraucher zu schützen. Die Anbieter des schulischen Mittagessens sind Lebensmittelunternehmer und damit für die Ausgabe hygienisch einwandfreier Speisen verantwortlich.

Die geltenden rechtlichen Bestimmungen und maßgeblichen Verordnungen sind im „DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ benannt. Zusätzlich bietet das Portal „Schule + Essen = Note 1“ alle Hintergrundinformationen zur Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung und den zu beachtenden gesetzlichen Vorschriften.

Gesetze und Verordnungen

Eigenkontrollsystem

Die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Lebensmitteln, wie z. B. dem Schulmittagessen, soll mit der Anwendung des HACCP-Verfahrens sichergestellt werden. Übersetzt bedeutet die englische Abkürzung HACCP: „Gefahrenanalyse und Festlegung kritischer Kontroll- bzw. Lenkungspunkte“. Das HACCP-Verfahren ist ein verpflichtendes Eigenkontrollsystem des Anbieters, das die Gefahren, durch den Verzehr eines Lebensmittels zu erkranken, minimieren soll.
Die Umsetzung des HACCP-Verfahrens in Ergänzung mit einer guten Hygienepraxis, der Einhaltung der Kühlkette bei Lebensmitteln, die nicht bei Raumtemperatur gelagert werden können, und regelmäßige Personalschulungen gehören zu den Pflichten der Anbieter zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit.

Personalqualifikation

Die Personalqualifikation ist auch expliziter Bestandteil des aktuellen, zum 01.02.2014 geschlossenen Vertrages zwischen bezirklichem Schulamt und Anbieter. Hier ist festgehalten, dass der Anbieter die fachliche Befähigung des von ihm eingesetzten Personals sicherzustellen hat und für deren Schulung und Qualifizierung sorgen muss.

Neben den hygienischen Belangen hat ein Anbieter weitere gesetzliche Vorschriften einzuhalten.
Dazu zählen vor allem die Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel, die ebenfalls im DGE-Qualitätsstandard nachzulesen sind. Neu ist seit dem 13. Dezember 2014 die Verpflichtung zur Information über die 14 Hauptallergene auch bei unverpackter Ware wie dem Schulmittagessen.

Flyer Lebensmittelkennzeichnung

Lebensmittelaufsicht

Die Kontrolle der bundesweit einheitlich geltenden gesetzlichen Vorschriften erfolgt durch die jeweilige bezirkliche Lebensmittelaufsicht.
Sie ist zuständig für die Überprüfung von Lebensmitteln von der Produktion bis zum Verzehr. Ein weiterer Schwerpunkt ist die Kontrolle der Betriebshygiene in den Produktionsküchen der Anbieter und den Ausgabeküchen der Schulen.
Sollten gesundheitliche Beschwerden nach dem Verzehr des schulischen Mittagessens auftreten, werden durch die Lebensmittelaufsicht anlassbezogene Kontrollen durchgeführt. Diese bestehen u. a. aus der Entnahme von sogenannten Verdachts- und Verfolgungsproben. Gleichzeitig wird das bezirkliche Gesundheitsamt informiert.

Deklaration im Speiseplan

Laut Vertrag zwischen bezirklichem Schulamt und Anbieter sind bei der Gestaltung von Speiseplänen folgende weitere Aspekte zu berücksichtigen:

- Alle Speisen sind eindeutig zu bezeichnen und bei Verwendung gastronomischer Bezeichnungen (z. B. „Königsberger Klopse") oder von Phantasienamen (z. B „Piratenmenü") sind zusätzlich alle Bestandteile des Gerichts im Speiseplan aufzuführen.
- Fleisch- und Fleischbestandteile, sowie die Tierart, von der sie stammen, müssen ausgewiesen werden.
- Die eingesetzten Bio-Produkte sind deutlich sichtbar zu deklarieren.
- Zutaten, die nach Verordnung EU-1169/2011 zu den häufigsten Verursachern von Lebensmittelallergien gehören, sind auszuweisen.

Verordnung zur Information der Verbraucher über Lebensmittel

EG-Öko-Verordnung und weitere Informationen zum Ökolandbau

Da sich der Anbieter im Vertrag mit dem Schulamt zum Einsatz von Produkten aus ökologischem Landbau verpflichtet hat, muss er nach der EG-Öko-Verordnung zertifiziert sein. Einen entsprechenden Nachweis musste er beim Schulamt einreichen.

Adressen aller Öko-Kontrollstellen

Die Zertifizierung und die Kontrolle der Einhaltung der EG-Öko-Verordnung erfolgt durch staatlich zugelassene Öko-Kontrollstellen, die auf Nachfrage des Schulamtes einen zusätzlichen Nachweis vom Anbieter über die Erbringung des vereinbarten Bio-Anteils einfordern können.

Beschwerde- und Qualitätsmanagement

Teil des Vertrages zwischen Anbieter und Schulamt sind auch ein Beschwerde- sowie ein Qualitätsmanagement seitens des Anbieters. Beide Konzepte mussten vom Anbieter im Zuge der Ausschreibung beim Schulamt eingereicht werden und wurden Vertragsbestandteile.

Handreichung zur Neuordnung, Teil 1

Im Konzept zum Beschwerdemanagement mussten die Anbieter darstellen, wie Beschwerden hinsichtlich der Einhaltung der vertraglichen Pflichten bei diesem eingebracht werden können und wie und in welcher Zeit diese beantwortet werden.

Das Qualitätsmanagement war Teil des schulischen Umsetzungskonzepts, welches der Schulkonferenz zur Bewertung vorlag. Der Anbieter musste darstellen, ob und mit welchen Maßnahmen bzw. welchem Konzept die Qualität der Leistungen während der gesamten Vertragsdauer gesichert wird. Dazu gehörte z. B., welche Maßnahmen der Anbieter zur Abfrage und Bewertung der Zufriedenheit der Schule plant und wie die Ergebnisse sowie die sich daraus ergebenden Konsequenzen der Schule gegenüber kommuniziert werden.

● Praxistipp ●

Falls dem Mittagessensausschuss die Konzepte zum Beschwerde- und Qualitätsmanagement des Anbieters der Schule nicht vorliegen, sind diese sowohl beim Anbieter selbst als auch beim Schulamt erhältlich.

4.2 Schulamt als Auftraggeber

Das Land Berlin, vertreten durch das jeweilige Bezirksamt, ist der Auftraggeber für das schulische Mittagessen. Das bezirkliche Schulamt ist aufgrund der Zuständigkeitsverteilung im Bezirksamt Vertragspartner der Anbieter.

Schulamt kontrolliert Vertragserfüllung

Daraus leitet sich ab, dass das Schulamt auch für die Kontrolle der korrekten Vertragsdurchführung verantwortlich ist. Dies schließt die Überprüfung der vertraglich vereinbarten Qualitätsanforderungen an das Mittagessen ein.

Neben der vertragsgemäßen Nutzung der dem Anbieter überlassenen Räume, der Wartung, Reparatur und Ersatzbeschaffung des dem Anbieter zur Verfügung gestellten Inventars sowie der Rechnungslegung und Abrechnung nach dem Bildungs- und Teilhabepaket (BuT) gehören insbesondere folgende Aspekte zum Kontrollbereich des Schulamtes:

- Abfallvermeidung sowie fachgerechte Entsorgung von Speiseresten und Abfällen
- Fachliche Befähigung und Qualifizierung des Personals der Anbieter
- Zertifizierung der Anbieter nach EG-Öko-Verordnung, Deklaration von Bio-Produkten im Speiseplan sowie Einhaltung des vereinbarten Bio-Anteils
- Beachtung der Vorschriften zu Mindestlohn und ILO-Kernarbeitsnorm
- Einhalten der vereinbarten Warmhaltezeiten
- Speisenplangestaltung hinsichtlich der Ausgewogenheit der Lebensmittelauswahl sowie der Anforderungen an die Deklaration
- Prüfung und Genehmigung privatrechtlicher Verträge, die Anbieter z. B mit Eltern in gebundenen Ganztagsgrundschulen abschließen
- Umsetzung des Beschwerde- und Qualitätsmanagements der Anbieter

Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetz

Fachliche Unterstützung

Unterstützung erhalten die Schulämter bei dieser Aufgabe von folgenden Institutionen:

Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt	Kontrolle der Einhaltung der hygienischen und baulich-hygienischen Anforderungen
Öko-Kontrollstellen	Kontrolle der Einhaltung der EG-Öko-Verordnung und bei Bedarf Anforderung eines zusätzlichen Anbieter-Nachweises zum vereinbarten Bio-Anteil
Fachkontrollstelle Schulmittagessen	Stichprobenartige und anlassbezogene Kontrolle von ernährungsphysiologischen und sensorischen Aspekten

Vertragsstrafen

Nicht zuletzt obliegt dem Schulamt auch die Entscheidung darüber, ob und welche Vertragsstrafe gegen einen Anbieter bei einem schuldhaften Verstoß gegen wesentliche vertragliche Verpflichtungen verhängt wird. Das Spektrum reicht hier von Abmahnungen über Geldstrafen bis zur fristlosen Kündigung.

Handreichung zur Neuordnung, Teil 1

Bei Kündigung des Vertragsverhältnisses wird das Schulamt in einer angemessenen Frist eine Neuausschreibung veranlassen, die sich an den Regularien der berlinweiten Ausschreibung im August 2013 orientieren wird, welche in Teil 1 der Handreichung „Neuordnung des schulischen Mittagessens“ ausführlich erläutert sind.

Vertragslaufzeit und Kündigung

● Praxistipp ●

Der derzeit zwischen Schulamt und Anbieter geschlossene Vertrag begann in der Regel am 01.02.2014 und endet spätestens mit Ablauf des 31.07.2017.

Der Vertrag kann von jeder Vertragspartei ordentlich mit einer Frist von 6 Monaten zum 31.01. oder 31.07. eines Jahres in Schriftform gekündigt werden.

Einer Vertragsauflösung von Seiten des Schulamtes sollte eine Abstimmung zwischen Schulamt und Schule vorausgehen. Die letztliche Entscheidung liegt beim Schulamt.

4.3 Fachkontrollstelle Schulmittagessen als neuer Baustein

Resultierend aus dem zum 1. August 2013 in Kraft getretenen Gesetz über die Qualitätsverbesserung wird eine bezirksübergreifende Fachkontrollstelle Schulmittagessen eingerichtet. Die Fachkontrollstelle soll an ein bezirkliches Amt für Veterinär- und Lebensmittelaufsicht angebunden werden.

Prüfung der ernährungsphysiologischen und sensorischen Qualität

Als neuer Baustein der Qualitätskontrolle des Schulmittagessens im Land Berlin kontrolliert die Fachkontrollstelle im Auftrag der Bezirke die Beachtung und Einhaltung der vertraglich festgeschriebenen ernährungsphysiologischen Qualitätsstandards und der sensorischen Qualität und stellt dabei eine völlig neue Art der Qualitätskontrolle dar. Für die Wahrnehmung dieser Aufgaben werden durch das Land Berlin bis zu vier neue Personalstellen zur Verfügung gestellt.

Anlassbezogene und stichprobenartige Kontrollen

Qualitätskontrollen, die die Fachkontrollstelle anlassbezogen durchführt, gehen in der Regel auf eine vorhandene und nicht korrigierte Schlechtleistung des Anbieters zurück, die von den Schulen an das bezirkliche Schulamt gemeldet wird. Voraussetzung ist, dass die Kommunikation zwischen Mittagessensausschuss und Anbieter keine positive Lösung erbringen konnte und das Schulamt die Schlechtleistung nicht eigenständig überprüfen kann. Für diesen Fall beauftragt das Schulamt des jeweiligen Bezirkes eine Überprüfung und fordert eine fachliche Bewertung und Empfehlungen zum weiteren Vorgehen des Schulamtes von der Fachkontrollstelle an.

Prüfung Wareneinkauf, Nährwertanalysen, Speisenplan-Check und sensorische Kontrollen

Die regelmäßigen, stichprobenartigen Qualitätskontrollen finden in den Großküchen der Anbieter und in den Ausgabeküchen der Schulen statt. Der Kontrollumfang bezieht sich sowohl auf die ernährungsphysiologische als

auch auf die sensorische Qualität. Die ernährungsphysiologische Kontrolle umfasst die Kontrolle der Lebensmittelauswahl (Wareneinkauf) sowie der zubereiteten Speisen und der Getränke. Außerdem beinhaltet sie die chemische Nährwertanalyse durch Probenziehung in den Ausgabeküchen. Die gezogenen Proben werden im Labor untersucht und im Abgleich mit dem DGE-Qualitätsstandard ausgewertet. Die Ergebnisse werden den Schulämtern zur Verfügung gestellt.
Weitere Aspekte der ernährungsphysiologischen Kontrolle sind der Abgleich der Speisenplangestaltung mit dem vertraglich vorgegebenen DGE-Qualitätsstandard (Speisenplan-Check) und die Überprüfung der Warmhaltezeiten.
Bei der sensorischen Kontrolle werden Aussehen, Mundgefühl bzw. Konsistenz, Geschmack und Geruch der Speisen überprüft. Im Unterschied zu den Testverkostungen durch Mittagessensausschüsse, die der Akzeptanzbewertung des Essens dienen, geht es bei der Kontrolle der Fachkontrollstelle um eine objektive Einschätzung der sensorischen Qualität der Speisen.

Wer ein qualitativ hochwertiges Mittagessen haben will, braucht eine wirksame Kontrolle. Diese bietet eine wichtige Voraussetzung zur Sicherstellung eines täglich qualitativ hochwertigen Schulmittagessens.

5 Qualitätsmängel: Handlungsschritte und Informationsfluss

Qualitätsmängel des schulischen Mittagessens können vielgestaltige Ursachen haben.
In Kapitel 3 dieser Handreichung sind Einflussfaktoren auf die Qualität der Mittagsverpflegung skizziert und diejenigen, die von Schule und auch Mittagessensausschuss (mit-)gestaltet werden können, ausführlich erläutert.

Wenn im Folgenden verkürzend von Mängeln die Rede ist, sind damit insbesondere solche gemeint, die sich aus Lebensmittelauswahl, Speisenplanung und -herstellung ergeben und auftreten, wenn Anbieter vertraglich vereinbarte Leistungen nicht oder nicht in vollem Umfang erbringen.
Mängel können sich auch in sensorischen oder hygienischen Defiziten des Angebots zeigen.
Die Arbeit der Mittagessensausschüsse ersetzt weder die externen Kontrollen des Mittagsverpflegungsangebots noch befreit sie die Schulleitung von der Gesamtverantwortung.

Sobald Essensausschüsse einen Mangel feststellen oder vermuten, sollten sie als erstes Kontakt zum Anbieter aufnehmen und das Gespräch suchen. Die meisten Probleme werden sich auf diesem Weg schnell und unkompliziert lösen lassen, so dass es sich für jeden Ausschuss lohnt, eine gute Kommunikation zu „seinem" Anbieter aufzubauen.
Abweichend von diesem „Normalzustand" des Umgangs mit Mängeln kann es aber auch zu Situationen kommen, in denen sich ein Mangel durch den direkten Austausch mit dem Anbieter nicht abstellen lässt.
In diesem Fall sollte der Mittagessensausschuss sein bezirkliches Schulamt mittels einer Mängelanzeige (siehe Kapitel 6) von dem Problem in Kenntnis setzen. Da die Außenvertretung der Schule durch die Schulleiterin bzw. den Schulleiter wahrgenommen wird, ist die Mängelanzeige über sie bzw. ihn an das Schulamt weiterzuleiten. Ein direkter Kontakt des Ausschusses zum Schulamt ist dann möglich, wenn die Schulleitung hierzu ihr Einverständnis erklärt. Da idealerweise die Schulleitung auch im Essensausschuss einer Schule vertreten ist, sollte sich unproblematisch eine angemessene Regelung finden lassen.

In der nachfolgenden Abbildung ist schematisch dargestellt, welche Handlungsschritte (in der Abbildung grau unterlegt) zur Abstellung eines Mangels möglich und ggf. auch notwendig sind und welche Personen und Institutionen einzubeziehen und zu informieren sind (gelb unterlegt).
Dieser ausführliche Ablauf von Handlungsschritten gilt nicht für Notfälle, wie z. B. akute Brechdurchfallerkrankungen, die vermutlich auf den Verzehr des Mittagessens zurückzuführen sind. Bei Notfällen muss die Schulleitung das Lebensmittelaufsichtsamt direkt informieren.

Um die Übersichtlichkeit zu erhöhen wird das bezirkliche Schulamt in der Abbildung nur als Schulamt bezeichnet.

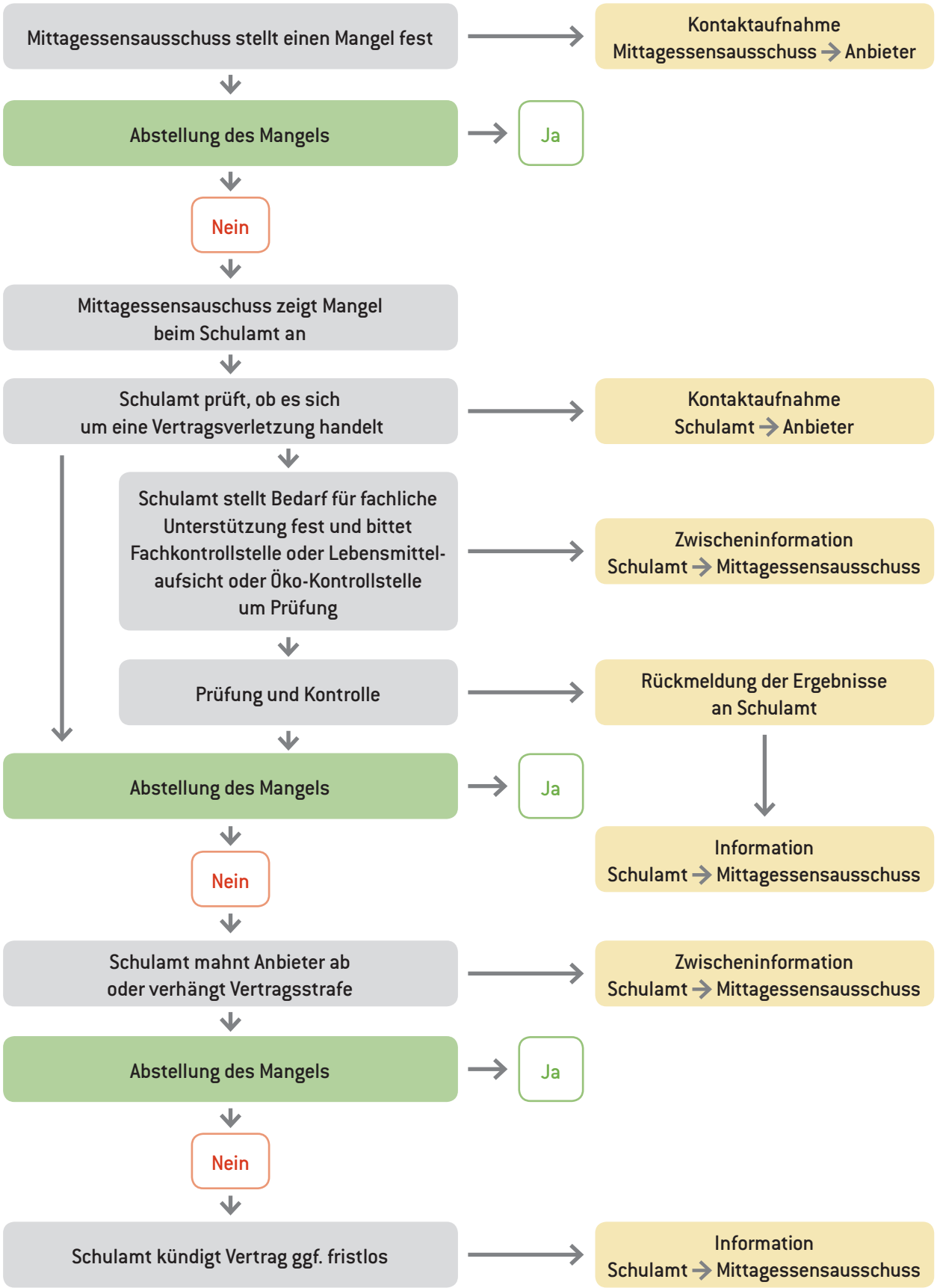


Abb. 5 Handlungsschritte und Informationsfluss bei Qualitätsmängeln

6 Instrumente für die Arbeit der Mittagessensausschüsse . . . . . .

Die in diesem Kapitel vorgestellten Instrumente entstanden im Rahmen von Studien, Projekten und Modellvorhaben, an denen die Vernetzungsstelle Schulverpflegung beteiligt war .

Die Instrumente „Speisenplan-Check“ und „Mängelanzeige“ wurden im Modellvorhaben „Qualitätssicherung der Schulverpflegung in Berliner Grundschulen und Förderzentren“ erarbeitet. Dieses Modellvorhaben wird von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) in Kooperation mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e. V. durchgeführt und als Teil des Nationalen Aktionsplans IN FORM vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert.

Das Instrument „Testverkostung“ basiert auf der im Auftrag der Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz von der TU Berlin im Jahr 2014 erstellten „Studie zur Qualitätssicherung des Berliner Schulessens“. Es wurde im Projekt „Sensorische Bewertung des Schulmittagessens als Bestandteil der Akzeptanz- und Qualitätssicherung“ weiter entwickelt und erprobt. Dieses Projekt wurde von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e. V. durchgeführt und von der AOK Nordost – Die Gesundheitskasse gefördert.

Alle Instrumente bauen auf bewährten und evaluierten Medien auf („Speisenplan-Check“) oder wurden vorab mit den bezirklichen Schulämtern abgestimmt („Mängelanzeige“) bzw. einem umfangreichen Pretest an Berliner Grundschulen unterzogen („Testverkostung“).
Insbesondere im Rahmen des Modellvorhabens „Qualitätssicherung der Schulverpflegung in Berliner Grundschulen und Förderzentren“ sollen weitere Instrumente zur Unterstützung der Arbeit von Mittagessensausschüssen entwickelt werden. Diese werden in den von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung angebotenen Infoveranstaltungen und Fortbildungen für Essensauschüsse vorgestellt und auch über die Homepage der Vernetzungsstelle kommuniziert.

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin

Speisenplan-Check

Häufigkeiten von Lebensmitteln in 20 Tagen Mittagsverpflegung

Der Speisenplan-Check dient einer Überprüfung der für die Speisepläne definierten Häufigkeiten. Basis sind die für die Berliner Grundschulen und Förderzentren geforderten Kriterien der Ausschreibung, die auf dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" basieren. Es soll überprüft werden, ob der Anbieter die mit dem Vertrag zugesicherten Häufigkeiten der Lebensmittel einhält.

Aussagen zu eingesetzten Qualitäten der Lebensmittel wie frisch oder tiefgekühlt bei Gemüse und Obst oder Seefisch aus nicht überfischten Beständen können mit dem Check nicht bewertet werden, da die Angaben bzw. die Bezeichnungen der Gerichte auf dem Speiseplan dies nicht hergeben.

Vorgehensweise:
Überprüft wird ein Speiseplan für 20 Verpflegungstage, also vier Wochen mit je fünf Tagen, an denen ein Mittagessen angeboten wird. Die zu überprüfenden Lebensmittel mit ihren Häufigkeiten finden sich in den Spalten „Menübestandteil/Gericht" und „Vorgabe – SOLL". Der Speiseplan wird ausschließlich hinsichtlich der aufgeführten Lebensmittel mit ihren zugeordneten Häufigkeiten überprüft. Für das Vorkommen wird in der Spalte „Häufigkeiten Speiseplan – IST" ein Strich gemacht. Nach Durchsicht aller vier Wochen wird summiert. Der Abgleich der Summen in der Spalte „IST" mit der Vorgabe „SOLL" zeigt dann, ob das Kriterium erfüllt wird. Abweichungen oder Bemerkungen, zum Beispiel wenn es gilt, eine Qualität oder Angabe nochmals mit dem Koch oder dem Anbieter zu besprechen, können in der letzten Spalte eingetragen werden.

Wann wird mehrfach gezählt?
Je nach Menübestandteil bzw. Gericht werden auch mehrere Striche bei unterschiedlichen Kriterien erforderlich. Beispiele:

- Wird in der Spalte „Menübestandteil/Gericht" mit „davon" unterteilt, sind immer mindestens zwei Striche erforderlich. Werden Vollkornnudeln angeboten, so wird einmal das Kriterium Vollkornprodukte gezählt, darüber hinaus ist auch die Vorgabe „Speisekartoffeln, Parboiled Reis, Teigwaren, Brot ..." erfüllt, so dass auch hier ein Strich gemacht wird. Werden Frikadellen angeboten, so wird gezählt für Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren und für Fleisch.
- „Paniertes Schnitzel": ein Strich bei Fleisch und ein weiterer bei frittierte und/oder panierte Produkte.
- „Gurkensalat, Paprikasticks": ein Strich bei Frischobst oder Rohkost und ein weiterer bei Gemüse – angebotene Rohkost oder Salat wird immer ein zweites Mal bei Gemüse gezählt.
- „Pommes frites": ein Strich bei „Speisekartoffeln, Parboiled Reis, Teigwaren, Brot ...", falls industriell vorgefertigt einer bei Kartoffelerzeugnissen und ein weiterer bei frittierten und/oder panierten Produkten.

Wann kann nicht eindeutig zugeordnet werden?
Bei der Einstufung von Parboiled Reis, Vollkornprodukten und Kartoffelerzeugnissen wird es dann schwierig eine eindeutige Zuordnung zu treffen, wenn die Bezeichnungen auf dem Speiseplan dies nicht ausweisen. Wird im Speiseplan nur ausgewiesen „Spaghetti mit Gemüsebolognese" oder „mit Reis", können keine Aussagen zu den Qualitäten getroffen werden. In diesen Fällen ist eine Rücksprache mit dem Koch oder dem Anbieter zur Klärung, ob Vollkornnudeln oder Parboiled Reis verwendet wurden, erforderlich.

Vorgehen beim Angebot mehrerer Menülinien
Werden mehrere Menülinien zur Wahl gestellt, so sind die Anforderungen für jede einzelne Menülinie einzuhalten. Bei Angabe von Maximalwerten ist zu beachten, dass die limitierenden Menübestandteile/Gerichte nur am gleichen Wochentag innerhalb der Menülinien angeboten werden können. Wird zum Beispiel Montag und Mittwoch in einer Menülinie Fleisch angeboten, darf auch in den anderen Menülinien nur an diesen Tagen Fleisch angeboten werden. Für die Einplanung von frittierten/panierten Fleischprodukten und Kartoffelerzeugnissen muss dies ebenfalls beachtet werden.

Stand: 8/2014

IN FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung

Kopiervorlage

Speisenplan-Check

Häufigkeiten von Lebensmitteln in 20 Tagen Mittagsverpflegung für eine Menüline

Menübestandteil/ Gericht	zum Beispiel	Vorgabe SOLL	Häufigkeit Speiseplan IST	Abweichung/ Bemerkung
Speisekartoffeln, Parboiled Reis, Teigwaren, Brot, Brötchen und andere Getreideprodukte	Pell- , Salz-, Folienkartoffeln, Kartoffelsalat, Reispfanne, Wokgericht, Lasagne, Couscous-Salat, Hirseauflauf	**20 x**		
davon				
– Vollkornprodukte	Vollkornteigwaren, Vollkornpizza, Naturreis, Vollkornbrötchen, Vollkornbrot, Vollkorntoast	**mind. 4 x**		
– Kartoffelerzeugnisse	Halbfertig- oder Fertigprodukte wie Kroketten, Pommes frites, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße	**max. 4 x**		
Gemüse, Hülsenfrüchte	Möhren, Kohlrabi, Brokkoli, Gemüselasagne, gefüllte Paprika, Erbsen-, Linseneintopf, Ratatouille, Wokgemüse	**20 x**		
Frischobst oder Rohkost (Rohgemüse oder Salat)	Apfel, Birne, Pflaume, Kirschen, Banane, Mandarine, Erdbeeren, Paprika, Tomaten, Gurken, Möhren, Kopfsalat, Krautsalat	**20 x**		
Milch und Milchprodukte	in Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt- und Quarkspeisen, Käse zum Überbacken	**mind. 8 x**		
Fleisch	Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Rinderroulade, Schweinebraten	**max. 8 x**		
davon				
– Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren	Hackfleischsoße, Frikadellen, Wurst im Eintopf, Bratwurst	**max. 4 x**		
Seefisch	Seelachsfilet, Fischburger, Heringssalat, Makrele, Kabeljau	**mind. 4 x**		
Ei-Gerichte	Omelett, Rührei, Spiegelei	**max. 2 x**		
Getränk	Trink-, Mineralwasser, ungesüßte Früchte-, Kräuter-, Rotbuschtees	**20 x**		
süßes Hauptgericht	Milchreis mit Zimt und Zucker, Grießbrei mit Obst	**max. 2 x**		
Frittierte und/oder panierte Produkte	Kroketten, Pommes frites, Schnitzel, Fischstäbchen, Nuggets	**max. 4 x**		
ovo-lacto-vegetabiles Gericht*	Gemüselasagne, Bohneneintopf	**20 x**		

* Neben allen pflanzlichen Lebensmitteln werden nur Produkte tierischen Ursprungs verzehrt, die von lebenden Tieren stammen, z. B. Milch, Eier oder Honig. Lebensmittel von getöteten Tieren, also Fleisch und Fleischprodukte, Geflügel, Fisch sowie Schlachtfette sind ausgeschlossen.

Der Speisenplan-Check wurde im Modellvorhaben „Qualitätssicherung in Berliner Grundschulen und Förderzentren“ erarbeitet, durchgeführt von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V., in Kooperation mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e. V., gefördert im Rahmen des Nationalen Aktionsplans IN FORM aus Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

Stand: 8/2014

Testverkostung – Anleitung für Testleiterinnen und Testleiter

Ziel: **Mitsprache und Beurteilung des Schulmittagessens durch Schülerinnen und Schüler, Eltern, pädagogische Fachkräfte und Lehrkräfte zur Akzeptanzsteigerung und als Grundlage für Rückmeldungen an den Essensanbieter**

Zeit: **täglich 30–60 Minuten an fünf aufeinander folgenden Tagen**

Ort: **Speiseraum/Mensa (möglichst dort, wo üblicherweise gegessen wird)**

Die Testleiterin bzw. der Testleiter hat organisatorische und betreuende Aufgaben und steht für Fragen zur Verfügung, deshalb testet sie/er das Essen selbst nicht.

Vorbereitungen

- **Teilnehmergruppe zusammenstellen:**
  - Die Gruppe sollte sich aus **mindestens 6–8 Teilnehmenden** zusammensetzen.
  - Wichtig ist die Teilnahme von Schülerinnen und Schülern und Erwachsenen (wenn möglich Lehrkräfte, pädagogische Fachkräfte und Eltern).
  - Mindestens die Hälfte der Gruppe sollten Schülerinnen und Schüler sein.
  - Eine **Altersdurchmischung in der Schülergruppe** ist zu empfehlen (auch Schülerinnen und Schüler der Jahrgangsstufen 1 und 2 können teilnehmen).
  - **Beide Geschlechter** sollten vertreten sein.

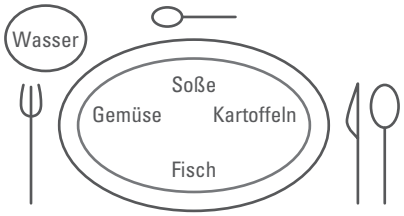
- **Testwoche festlegen**

- **Testportionen** beim Anbieter **bestellen** (1 Gericht ist für 3–4 Tester ausreichend) und evtl. zusätzlich anfallende Kosten klären.

- **Kopien der Testverkostungsbögen** entsprechend der Anzahl an Teilnehmenden und der Anzahl der zu verkostenden Vor- und Nachspeisen sowie der Hauptgerichte anfertigen (verschiedene Bögen für Schülerinnen und Schüler und Erwachsene).

Ablauf der Testverkostung

Aufteilung auf dem Teller am Beispiel eines Fischgerichts



Regeln:
- Es können keine Fehler gemacht werden.
- Jede/r hat so viel Zeit wie sie/er benötigt.
- Die Speisen werden jeweils direkt nach dem Probieren bewertet, im Anschluss wird die nächste Speise probiert und bewertet.
- Begründungen für die Bewertungen und weitere Anmerkungen können im Bogen schriftlich mitgeteilt werden.
- Nach jedem Gericht/Essen einen Schluck Wasser zum Neutralisieren trinken.
- Die Testportionen müssen nicht aufgegessen werden.
- Die/Der Testleiter/in steht für Fragen zur Verfügung.
- Während der Verkostung nicht miteinander über die Bewertungen sprechen.
- Keine Bemerkungen zum Essen machen (z. B. „Das sieht aber komisch aus“).
- Es ist in Ordnung, wenn jemand bestimmte Speisen nicht testen möchte.

- **Eindecken:** Glas, Wasser, Besteck, Kopie des Bogens (Schüler- oder Erwachsenenbogen) und Bleistift je Teilnehmenden

- **Festlegen der Sitzordnung:** Es hat sich bei Beteiligung von Schülerinnen und Schülern der 1. und 2. Jahrgangsstufe bewährt, wenn sich Schülerinnen und Schüler und Erwachsene abwechselnd an den Tisch setzen.

- **Portionierung**:
  - Alle Komponenten eines Hauptgerichts sollten auf einem Teller angerichtet sein und zwar so, dass die Komponenten einzeln probiert werden können (Eintopf, Auflauf, Ragout sind jeweils eine Komponente).
  - Die Vor- und Nachspeisen können in Dessertschalen portioniert werden (kleine Mengen reichen aus). Wenn es Wahlmöglichkeiten gibt, sollten die Testportionen alle Bestandteile enthalten.

- **Regeln** der Testverkostung besprechen bzw. in Erinnerung rufen.

- **Anleitung zum Ausfüllen der Bögen:**
  - Datum, Alter, Geschlecht
  - **Einteilung und Benennung der Gerichte und Menükomponenten festlegen**
    Die Teilnehmenden tragen die Bezeichnungen an den entsprechenden Stellen ihres Bogens ein.

- **Reihenfolge der zu verkostenden Speisen vorgeben:**
  Teilnehmende testen die Speisen nacheinander und bewerten durch Ankreuzen.

- **Einsammeln der vollständig ausgefüllten Bögen und Überprüfung der Vollständigkeit,** getrennt nach Schüler- und Erwachsenenbögen.
  Austausch der Teilnehmenden zur Testverkostung (zum Ablauf und zu den erfolgten Bewertungen).

Auswertung:

- **Auswertung der Bögen,** getrennt nach Schüler- und Erwachsenenbögen, durch Auszählen der Wertungen je Menükomponente und je Gesamtgericht und Bildung von Mittelwerten

- Ergebnisse mit der Teilnehmergruppe, im Mittagessensausschuss und ggf. mit der/dem Kundenbetreuer/in des Anbieters besprechen.

Ergänzende Hinweise und Praxiserfahrungen zum Umgang mit den Bögen der Testverkostung

- Wenn ein Kriterium nicht vorzufinden ist, nutzen Sie die letzte Spalte: 0-Wertung (Erwachsenenbogen) bzw. ◯-Wertung (Schülerbogen). Beispiel: „Gewürze“ bei ungewürzter Rohkost.

- Für die Auswertung ist es wichtig, dass die Teilnehmenden ihre Bewertungen eindeutig vornehmen, also ihre Kreuze in die Kästchen und nicht zwischen zwei Kästchen in den Tabellen setzen.

- Ein Austausch zur Testverkostung und darüber, wie gut oder schlecht die Speisen „ankamen“, sollte erst im Nachhinein stattfinden, da die Beurteilungen zunächst unbeeinflusst vorgenommen werden sollten.

- Der Geruch wird als Kriterium nicht bewertet, weil sich gezeigt hat, dass in den Speiseräumen der Schulen eine Beurteilung des Geruchs (je Komponente) aufgrund einer zu starken Geruchsdurchmischung nicht möglich ist.

● Praxistipp ●

Stichprobenartig sollten Sie einmal pro Halbjahr, oder noch besser einmal pro Quartal, eine Testverkostung mit Hilfe der Anleitung und der Testverkostungsbögen durchführen.

Anlassbezogen, das heißt wenn Sie Defizite am Essen feststellen, muss eine aktuelle Testverkostung gemacht und mit dem Anbieter bzw. dem bezirklichen Schulamt besprochen werden.

Beispiele für die Einteilung von Menükomponenten bei Hauptgerichten

Die Testleiterin bzw. der Testleiter legt die Einteilung fest. Wichtig für die Auswertung ist, dass alle Teilnehmenden die gleiche Einteilung zur Bewertung nutzen. Es gibt keine richtige oder falsche Zuordnung.

Menükomponente	Beispiele
Hauptkomponente	Bratling, Fisch, Ei, Fleisch, ...
Stärkekomponente	Kartoffeln, Reis, Nudeln, Brot, Brötchen, Couscous, Bulgur, ...
Gemüsekomponente	Eigenständige Gemüseportion
Soßenkomponente	Soße, Dip, Dressing, ...
Mischkomponente	Eintopf, Auflauf, Ragout, Lasagne, Gulasch, ...

Testverkostung

Liebe/r Teilnehmer/in,
danke, dass Sie an der Verkostung teilnehmen. **Sie können hier keine Fehler machen!**
Bewerten Sie das Essen ganz ehrlich und wie es Ihnen persönlich gefällt.
Viel Spaß und einen guten Appetit!

Datum	
Wie alt sind Sie?	
Sind Sie männlich (m) oder weiblich (w)?	

Wie bewerten Sie das Essen?

1	2	3	4	5	0
sehr gut	gut	mittelmäßig	weniger gut	schlecht	ohne Wertung

Bitte kreuzen Sie das Passende an.

Vorspeise

Rohkost, Salat, Vorsuppe…:						
	1	2	3	4	5	0
Aussehen						
Mundgefühl						
Geschmack						
Gewürze						

Anmerkungen/Hinweise:

Dessert

Obst, Kompott, Joghurt…:						
	1	2	3	4	5	0
Aussehen						
Mundgefühl						
Geschmack						
Gewürze						

Anmerkungen/Hinweise:

Stand: 8/2014

Wie bewerten Sie das Essen?

Hauptgericht

Bratling, Fisch, Ei, Fleisch…:

	1	2	3	4	5	0
Aussehen						
Mundgefühl						
Geschmack						
Gewürze						

Gemüse…:

	1	2	3	4	5	0
Aussehen						
Mundgefühl						
Geschmack						
Gewürze						

Eintopf, Auflauf, Ragout…:

	1	2	3	4	5	0
Aussehen						
Mundgefühl						
Geschmack						
Gewürze						

Kartoffeln, Reis, Nudeln…:

	1	2	3	4	5	0
Aussehen						
Mundgefühl						
Geschmack						
Gewürze						

Soße…:

	1	2	3	4	5	0
Aussehen						
Mundgefühl						
Geschmack						
Gewürze						

Gericht:

	1	2	3	4	5
gesamt					

Anmerkungen/Hinweise:

Testverkostung

Hallo!

Schön, dass du bei der Verkostung mitmachst. **Du kannst hier keine Fehler machen!**
Bewerte das Essen ganz ehrlich und wie es **dir** gefällt.

Viel Spaß und einen guten Appetit!

Datum	
Wie alt bist du?	
Bist du Junge (J) oder Mädchen (M)?	

Wie bewertest du das Essen?

☺	☺	😐	☹	☹	○
sehr gut	**gut**	**mittelmäßig**	**weniger gut**	**schlecht**	**ohne Wertung**

Bitte kreuze an.

Vorspeise

Rohkost, Salat, Vorsuppe...:						
	☺	☺	😐	☹	☹	○
Aussehen						
Mundgefühl						
Geschmack						
Gewürze						

Dessert

Obst, Kompott, Joghurt...:						
	☺	☺	😐	☹	☹	○
Aussehen						
Mundgefühl						
Geschmack						
Gewürze						

Ist dir noch etwas aufgefallen?

Ist dir noch etwas aufgefallen?

Kopiervorlage Schüler

Stand: 8/2014

Wie bewertest du das Essen?

Hauptgericht

Bratling, Fisch, Ei, Fleisch... :						
Aussehen						
Mundgefühl						
Geschmack						
Gewürze						

Gemüse...:						
Aussehen						
Mundgefühl						
Geschmack						
Gewürze						

Eintopf, Auflauf, Ragout...:						
Aussehen						
Mundgefühl						
Geschmack						
Gewürze						

Kartoffeln, Reis, Nudeln...:						
Aussehen						
Mundgefühl						
Geschmack						
Gewürze						

Soße...:						
Aussehen						
Mundgefühl						
Geschmack						
Gewürze						

Gericht:					
gesamt					

Ist dir noch etwas aufgefallen?

Mängelanzeige: Erläuterungen zur Nutzung

Die Mängelanzeige soll die Kommunikation zwischen Mittagessensausschüssen und ihrem jeweiligen bezirklichen Schulamt verbessern. Sie wird eingesetzt, um festgestellte oder vermutete Mängel des Mittagessens, die offensichtlich dem Anbieter zuzurechnen sind, an das Schulamt weiterzuleiten. Dies ist insbesondere dann der Fall, wenn der Anbieter vertraglich vereinbarte Leistungen nicht oder nicht in vollem Umfang erbringt.

Hierbei ist zu beachten, dass der Essensausschuss vor einer Mängelanzeige grundsätzlich Kontakt zum Anbieter aufnehmen sollte, um gemeinsam mit diesem die aufgetretenen Probleme möglichst zeitnah abzustellen. Führen die eingeleiteten Maßnahmen nicht zum Erfolg, sollte von der Mängelanzeige Gebrauch gemacht werden.

Die Mängelanzeige trägt zur Versachlichung bei und bietet dem Schulamt eine solide Grundlage zur realistischen Einschätzung sowie vor allem zeitnahen Bearbeitung des angezeigten Mangels. Sie hat deshalb einen formularhaften Charakter, der die kurze, aber möglichst präzise Erfassung aller benötigten Informationen ermöglicht.

Um das Ausfüllen zeitgemäßer und einfacher zu gestalten, enthält sie Formularfelder, welche die Bearbeitung, Speicherung und auch den Versand per PC erlauben. Sie kann aber ebenso gut per Hand ausgefüllt und per Post oder Fax an das Schulamt geschickt werden.

Im Grundsatz soll für jeden einzelnen Mangel ein separates Formular benutzt werden, um dem Schulamt die Bearbeitung und vor allem auch die Rückmeldung an den Ausschuss zu erleichtern.

Beim Ausfüllen der einzelnen Felder der Mängelanzeige sollte Folgendes beachtet werden:

Mängelanzeige

Schule: *kompletter Schulname*	**Anbieter:** *Name des Anbieters*
Mangel (kurze Beschreibung): *Bitte den Mangel möglichst präzise beschreiben.* *„Essen ... schmeckt nicht" reicht für die weitere Bearbeitung im Schulamt nicht aus.*	
ggf. betroffenes Gericht (Benennung lt. Speiseplan): *Sollte ein Mangel (z. B. „Portionszahl nicht ausreichend" oder „Essen zu kalt") mehrere Gerichte betreffen, diese hier aufführen.*	**Wann festgestellt?** (Datum, Uhrzeit) *Sollte der gleiche Mangel an mehreren Tagen bzw. Zeitpunkten aufgetreten sein, diese hier aufführen.*
Durch wen festgestellt? (Name, Funktion an Schule) *Hier bitte neben dem vollständigen Namen auch die „Funktion" (koordinierende Erzieherin, Lehrkraft, Elternteil, ...) eintragen.*	**Erreichbarkeit für Rückfragen:** Tel.: *Diese Angaben sollen bei Bedarf die* Mail: *schnelle und direkte Kontaktaufnahme bei Rückfragen ermöglichen.*
Bisherige Maßnahmen (Information an Anbieter, Teilnahme Anbieter an Sitzung Essensausschuss, ...), **Vereinbarungen u. Ergebnisse:** *Alle relevanten, auf diesen Mangel bezogenen Aktivitäten und vor allem ggf. getroffene Vereinbarungen mit dem Anbieter sowie deren Ergebnisse aufführen.*	
Anlagen (Protokoll Essensausschuss, Speiseplan, Fotos ...): *Protokolle der Ausschusssitzungen zum Mangel, Schriftwechsel mit dem Anbieter oder Fotos des Mangels erleichtern dem Schulamt die realistische Einschätzung*	
Bearbeitungsvermerke Schulamt (nur vom Schulamt auszufüllen): *Hier bitte keine Eintragungen vornehmen!* *Dieses Feld ist für die internen Vermerke des Schulamtes bei der Bearbeitung der Mängelanzeige reserviert.*	

(Sollte der Platz in einzelnen Feldern nicht ausreichen, bitte weitere Informationen als separate Anlage beifügen.)

Eine komplett ausgefüllte Mängelanzeige mit präzisen Beschreibungen des Mangels sowie allen relevanten Unterlagen als Anhang ist die beste Voraussetzung, um dem Schulamt eine rasche Bearbeitung und Beseitigung des Mangels sowie zeitnahe Rückmeldung an den Essensausschuss zu ermöglichen.

Stand: 8/2014

IN FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung

Kopiervorlage

Mängelanzeige

Schule:	**Anbieter:**
Mangel (kurze Beschreibung):	
ggf. betroffenes Gericht (Benennung lt. Speiseplan):	**Wann festgestellt?** (Datum, Uhrzeit)
Durch wen festgestellt? (Name, Funktion an Schule)	**Erreichbarkeit für Rückfragen:** Tel.: Mail:
Bisherige Maßnahmen (Information an Anbieter, Teilnahme Anbieter an Sitzung Essensausschuss, …), **Vereinbarungen u. Ergebnisse:**	
Anlagen (Protokoll Essensausschuss, Speiseplan, Fotos …):	
Bearbeitungsvermerke Schulamt (nur vom Schulamt auszufüllen):	

Der Speisenplan-Check wurde im Modellvorhaben „Qualitätssicherung in Berliner Grundschulen und Förderzentren“ erarbeitet, durchgeführt von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V., in Kooperation mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e. V., gefördert im Rahmen des Nationalen Aktionsplans IN FORM aus Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

Stand: 8/2014

Impressum

Herausgeber
Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft
Bernhard-Weiß-Straße 6
10178 Berlin
www.berlin.de/sen/bjw

Text
Sabine Schulz-Greve
Sandra Tobehn
Michael Jäger
(Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin)
www.vernetzungsstelle-berlin.de

Redaktion
Dirk Medrow (Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft)

Gestaltung
Ellen Nonnenmacher
Titelgestaltung
Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft
Titelfoto
Hans Scherhaufer

Förderhinweise
Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin wird im Rahmen des Nationalen Aktionsplans IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung aus Mitteln des Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft und der Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft gefördert.

Das Instrument „Testverkostung" basiert auf der im Auftrag der Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz von der TU Berlin im Jahr 2014 erstellten „Studie zur Qualitätssicherung des Berliner Schulessens". Es wurde im Projekt „Sensorische Bewertung des Schulmittagessens als Bestandteil der Akzeptanz- und Qualitätssicherung" weiterentwickelt und erprobt. Dieses Projekt wurde von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e. V. unter wissenschaftlicher Begleitung von Frau Dipl.-LMC Katja Ahrens durchgeführt und von der AOK Nordost – Die Gesundheitskasse gefördert.

Die Instrumente „Speisenplan-Check" und „Mängelanzeige" wurden im Modellvorhaben „Qualitätssicherung der Schulverpflegung in Berliner Grundschulen und Förderzentren" im Bezirk Friedrichshain-Kreuzberg erarbeitet. Durchführung: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) in Kooperation mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e. V., gefördert im Rahmen des Nationalen Aktionsplans IN FORM aus Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

Gefördert durch:

Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

IN FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung

Senatsverwaltung
für Bildung, Jugend
und Wissenschaft

be Berlin

DGE

Vernetzungsstelle
Schulverpflegung
Berlin e.V.

Senatsverwaltung
für Bildung, Jugend
und Wissenschaft

Berlin

Bernhard-Weiß-Str. 6
10178 Berlin
Fon +49 (30) 90227-5050
www.berlin.de/sen/bjw
briefkasten@senbjw.berlin.de