

Checkliste mit Qualitätskriterien zur Verpflegung und Ernährungsbildung „Schule auf Erfolgskurs“ Weiterführende Schulen

Grundlage einer jeden Schulverpflegung ist die Beachtung der Allergenkennzeichnung nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) und die rechtlichen und hygienischen Vorgaben nach der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) und dem Infektionsschutzgesetz (IFSG).

Dies sind die Voraussetzungen für die weitere Bearbeitung des Fragebogens.

Wir erfüllen die Bedingungen

1. Aktionsfeld: Verpflegungsangebot

1.1. Ernährungsphysiologische Qualität

1.1.1 Kioskangebot

	Trifft zu	Trifft nicht zu	In Planung
enthält Vollkornprodukte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
enthält Gemüse, Salat und Obst als Rohkost.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
schließt Milch und Milchprodukte ein.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
beinhaltet keine Süßigkeiten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
beinhaltet keine pikanten Knabbereien mit zu viel Salz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kommentar:

1.1.2 Die Mittagsverpflegung

umfasst täglich Gemüse oder Salat.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ermöglicht täglich vegetarisch zu essen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
umfasst nicht mehr als zweimal pro Woche Fleisch.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
umfasst täglich ein Angebot von z.B. Kartoffeln, Nudeln, Reis usw. ein.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
wird so kurz wie möglich, aber maximal drei Stunden (Zeitspanne zwischen Produktionsende und letztem Essen) warmgehalten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
umfasst min. 1 mal pro Woche Vollkornprodukte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
umfasst min. 1 mal pro Woche Seefisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
umfasst max. 1 mal pro Woche eine frittierte Speise.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1.1.3 Getränke

Den Schüler/-innen stehen dauerhaft kalorienfreie Getränke zur Verfügung (z. B. Wasserspender).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Limonaden, Nektare, Fruchtsaftgetränke, Near-Water-Getränke mit hohem Energiegehalt und künstlichen Aromen, Energie-Drinks und isotonische Sportgetränke werden nicht angeboten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kommentar:

1.1.4 Rahmenbedingungen und Atmosphäre	Trifft zu	Trifft nicht zu	In Planung
Der Speiseraum ist hell und freundlich sowie altersgerecht und dekorativ gestaltet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gemeinsam erarbeitete Mensaregeln und räumliche Voraussetzungen tragen zu einer angenehmen Lautstärke bei.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Pausenzeiten sind so geregelt, dass jede(r) Schüler/-in einen Platz findet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Wartezeiten bei der Essensausgabe sind kurz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Möglichst kurzfristige Essensbestellung.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Spontanessen ist möglich.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Das Essensangebot beinhaltet mehrere Wahlmöglichkeiten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Pausenzeit beträgt mindestens 60 Minuten, sodass genügend Zeit für Essen, Kommunikation und Erholung zur Verfügung steht.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kommentar:

Wie viele der 23 Merkmale treffen zu?.

Wie viele der 23 Merkmale sind in sind in Planung?

2.1. Ökologische Aspekte	Trifft zu	Trifft nicht zu	In Planung
Es werden Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft angeboten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Regional erzeugte Lebensmittel werden verwendet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Saisonal erzeugte Lebensmittel werden verwendet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fair gehandelte Lebensmittel werden angeboten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Verpackungen werden nach ökologischen Kriterien (z.B. Mehr-Weg-Verpackungen) ausgewählt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kommentar:

2.2. Reduzierung von Lebensmittelverschwendung	Trifft zu	Trifft nicht zu	In Planung
Speisereste werden ermittelt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Es wird nur so viel produziert/bestellt wie Teilnehmer/-innen vorhanden (z.B. Ausflüge einplanen).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Portionsgrößen sind an den Appetit angepasst.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Neue Speisen werden in „Probierhäppchen“ angeboten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen werden durchgeführt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kommentar:

Wie viele der 10 Merkmale treffen zu? Klicken Sie hier, um Text einzugeben.

Wie viele der 10 Merkmale sind in Planung? Klicken Sie hier, um Text einzugeben.

3.1 Pädagogische Gestaltung von Mahlzeiten	Trifft zu	Trifft nicht zu	In Planung
Der Speiseplan ist informativ und anschaulich gestaltet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Der Schulgemeinschaft isst gemeinsam inklusive Lehrerschaft und pädagogischen Fachkräften.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Es gibt gemeinsam erarbeitete Mensaregeln.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schüler/-innen helfen während der Mittagszeit in der Mensa mit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kommentar:

3.2 Bildungsangebote zum Thema Ernährung und Lebensmittel	Trifft zu	Trifft nicht zu	In Planung
Ernährungsbildung ist Teil des schulinternen Lehrplans.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ernährungsbildung ist Bestandteil eines fächerübergreifenden Unterrichts.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Es finden regelmäßig Ernährungsprojekte statt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Praktische Ernährungsbildung (z.B. Koch-AG) findet regelmäßig statt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Es finden Projekte im Rahmen von BNE (Bildung für Nachhaltiger Entwicklung) statt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kommentar:

3.3 Partizipation der Schüler/-innen und Akzeptanzförderung

	Trifft zu	Trifft nicht zu	In Planung
Schüler/-innen werden in die Mensaorganisation und -gestaltung einbezogen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schüler/-innen können sich an der Speisenplangestaltung beteiligen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schüler/-innen sind Mitglieder im Essensausschuss.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kommentar:

Wie viele der 12 Merkmale treffen zu?

Wie viele der 12 Merkmale sind in Planung?

4.1 Kommunikationsfluss	Trifft zu	Trifft nicht zu	In Planung
Alle Gruppen der Schulgemeinde bekommen Informationen z.B. über Änderungen im Speiseplan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Der Speiseplan wird vorab veröffentlicht.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Austausch über Bildungsaktivitäten zwischen Vor-und Nachmittag findet regelmäßig statt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4.2 Partizipation der Eltern	Trifft zu	Trifft nicht zu	In Planung
Eltern erhalten regelmäßig Informationen über die Schulverpflegung, z.B. in einem Elternbrief.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eltern sind Mitglied im Verpflegungsausschuss.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bei den Verpflegungsangeboten beteiligen sich die Eltern unter Berücksichtigung der hygienischen Voraussetzungen(z.B. Mitarbeit im Kiosk, Mittagsverpflegung).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schulverpflegung ist regelmäßig Thema in Elterngremien.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kommentar:

Wie viele der 7 Merkmale treffen zu?

Wie viele der 7 Merkmale sind in Planung?

5.1 Schulprogramm	Trifft zu	Trifft nicht zu	In Planung
Themenkomplex „Essen und Trinken“ sind verankert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Partizipation von Schüler/-innen und Eltern sind festgeschrieben.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ernährungsbildung ist Teil des Schulprogramms.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kommentar:

5.2 Schulkultur und Esskultur	Trifft zu	Trifft nicht zu	In Planung
Das Schulessen ist für die Schulleitung „Chefsache“.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schulverpflegung und Ernährungsbildung sind zentrale Themen der schulischen Gesundheitsförderung.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maßnahmen zur Verbesserung der Mensa-Atmosphäre werden durchgeführt.			
Schüler/-innen essen gemeinsam mit den Lehrkräften.			

Kommentar:

5.3 Verpflegungsausschuss	Trifft zu	Trifft nicht zu	In Planung

In der Schule gibt es einen Ausschuss, der sich um das „Schulessen“ kümmert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dieser Ausschuss trifft sich regelmäßig.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Es gibt einen Verpflegungsbeauftragten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alle Akteure (z.B. Hauswirtschaftskräfte, Küchenfachkräfte, Lehrer, Eltern, Schüler, Caterer usw.) sind in dem Ausschuss vertreten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kommentar:

5.4 Verpflegungskonzept	Trifft zu	Trifft nicht zu	In Planung
Kriterien für die Verpflegung sind niedergeschrieben (z.B. Nachhaltigkeit, Qualität des Essens).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kriterien für die Verpflegung werden regelmäßig überprüft und aktualisiert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schülermitarbeit ist festgeschrieben.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Es finden regelmäßig Zufriedenheitsbefragungen statt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mitwirkung der Eltern ist verankert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kommentar:

Wie viele der 16 Merkmale treffen zu?

Wie viele der 16 Merkmale sind in Planung?