Deutsche
Gesellschaft
für Ernährung e.V.

Fragenkatalog: Schule Einsatz DGEprüfte Menülinie, Mischkost

Version: 1

Verpflegungskonzept der Schule

- Im Verpflegungskonzept sind Angaben zur Organisation der Verpflegung enthalten.
- Im Verpflegungskonzept sind Angaben zur Pausenregelung enthalten.
- Im Verpflegungskonzept sind Angaben zum Mittagsangebot enthalten.
- Im Verpflegungskonzept sind Angaben zur Teilhabe der Schüler*innen enthalten.
- Im Verpflegungskonzept sind Angaben zur Partizipation der Eltern enthalten.
- Im Verpflegungskonzept sind Aspekte zur Nachhaltigkeit enthalten.
- Allen Akteur*innen wird das Verpflegungskonzept bekannt gemacht.

Speiseplanung

- Ein ovo-lakto-vegetarisches Gericht ist täglich im Angebot.
- Wasser ist ganztägig im Angebot.
- Ausschließlich Trinkwasser aus der Leitung ist ganztägig im Angebot.
- Bei Lebensmittelunverträglichkeiten ist die Teilnahme an den Mahlzeiten möglich.
- Wünsche und Anregungen der Schüler*innen sind in der Speiseplanung berücksichtigt.

Speiseplan

- Der jeweils aktuelle Speiseplan ist vorab allen Gästen zugänglich.
- Der Speiseplan ist den Gästen barrierefrei zugänglich.
- Das DGEprüfte Speiseangebot ist auf allen Speiseplanvarianten (z. B. Druckversion, Online-Bestellsystem) besonders hervorgehoben.

Ausgabe

- Nudging-Instrumente sind vorhanden.
- Die Heißhaltetemperatur erhitzter Speisen beträgt an allen Stellen mindestens 60 °C
- Kalte Speisen werden bei maximal 7 °C gelagert.
- Das Ausgabepersonal ist über das aktuelle Speiseangebot informiert und kann hierzu Auskunft geben.
- Die Schüler*innen haben Einfluss auf die Portionsgröße.

Entsorgung/ Reinigung

- Es gibt ein Erfassungssystem für Speiserückläufe.
- Das Erfassungssystem für Speiserückläufe dient als Grundlage zur Rückmeldung an den Caterer zur Optimierung der Speiseplanung.
- Es werden umweltverträgliche Reinigungsmittel eingesetzt.
- Es werden Dosierhilfen für Reinigungsmittel verwendet.
- Die Betriebsstätte bestätigt, dass die Grundsätze einer guten Hygienepraxis und des HACCP-Konzeptes konsequent eingehalten werden.
- Es werden für Speisen und Getränke zur Mitnahme ausschließlich Mehrwegverpackungen verwendet.

Rahmenbedingungen

- Für die Mittagspause stehen allen Schüler*innen mindestens 60 Minuten (+/- 15 min) zur Verfügung.
- Für die Ausgabe und den Verzehr der Speisen steht ein gesonderter Raum zur Verfügung.
- Jede*r Schüler*in hat die Möglichkeit, am Mittagessen teilzunehmen.
- Speiseräume bieten ein helles und freundliches Ambiente und sind mit Lärmschutzmaßnahmen versehen.
- Die Pausenzeiten sind bei Bedarf stufenspezifisch versetzt.
- Das DGEprüfte Speiseangebot ist in der Ausgabe vollständig gekennzeichnet.
- Zusatzinformationen über die Hintergründe des DGEprüften Angebotes sind für alle zugänglich.
- Es gibt eine*n feste*n Ansprechpartner*in für die Umsetzung der DGEprüften Verpflegung.
- Die Schüler*innen haben die Möglichkeit, ihre Meinungen/ Beschwerden/ Anregungen zum Thema Essen und Trinken mitzuteilen.

Diese werden ausgewertet, in angemessener Form bearbeitet und entsprechende Maßnahmen eingeleitet.

- Mitarbeitende des Verpflegungsbereichs erhalten mindestens alle zwei Jahre eine Fortbildung zu Themen einer gesundheitsfördernden und/oder nachhaltigen Verpflegung.
- Akteur*innen der Verpflegung werden mitgestaltend in Themen der Nachhaltigkeit und die Konzeption des Angebotes einbezogen.

Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.

Der Wissenschaft verpflichtet - Ihre Partnerin für Essen und Trinken

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Godesberger Allee 136
53175 Bonn
Tel: +49 228 3776-600
Fax: +49 228 3776-800
E-Mail: webmaster@dge.de