

Überblick zu den Anforderungen an die Schulverpflegung (orientiert an den Qualitätsstandards)

- Das Projektteam Mensa überprüft folgende Punkte:
 - Der Schulkiosk ist während der Mittagspause geschlossen und bietet keine Cola etc., süße Snacks und Riegel an
 - Ausgabe und Verzehr des Mittagessens in gesondertem Raum
 - Trinkwasser steht Schülern kostenfrei zur Verfügung
 - Kaffee, schwarzer Tee nur für die Oberstufe
 - Das Mittagessen umfasst eine warme Mahlzeit mit täglichem Gemüseangebot und einem energiearmen Getränk (200 ml).
- Empfehlungen siehe Qualitätsstandards für die Schulverpflegung (20 Verpflegungstage)
 - 8-mal frische Kartoffeln, max. 4-mal hochverarbeitete Kartoffelprodukte, 4-mal Parboiled-Reis oder Naturreis, mind. 2-mal Vollkornnudeln
 - 20-mal Gemüse/Rohkost, davon mind. 2-mal Hülsenfrüchte
 - 20-mal Stückobst
 - maximal 8-mal Fleisch, davon maximal 4-mal Hackfleisch, verarbeitete Fleischprodukte und Fleischerzeugnisse/Paniertes
 - mindestens 4-mal Seefisch
- Dokumentation von:
 - Zeitpunkt der Anlieferung und Ende der Ausgabe des Essens
 - Temperatur der Speisen (warme Speisen mind. 65 °C über gesamte Warmhaltezeit und kalte Speisen max. 7 °C)
 - Schulung des Küchenpersonales zur Lebensmittelhygiene, zum Infektionsschutzgesetz, den Prozessabläufen, im Umgang mit Kindern unterschiedlicher Altersstufen (freundlich und kommunikativ)
 - Nutzung von Ernährungsbildungsangeboten der Verbraucherzentrale, der DGE, des aid, der Landfrauen und weiterer Kooperationspartner

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung steht den Schulen als Ansprechpartner bei Fragen und Problemen zur Verfügung. Bei Veränderungswünschen in der Schulverpflegung bietet sie eine umfassende Analyse des Verpflegungsangebotes sowie der Rahmenbedingungen vor Ort an. Dazu können sich Schulen unter www.vzth.de/schulverpflegung einen Bewerbungsbogen ausdrucken oder sich direkt an die Vernetzungsstelle wenden.

Kontaktdaten:

Verbraucherzentrale Thüringen e.V.
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen
Eugen-Richter-Straße 45
99085 Erfurt

Ansprechpartner:

Alexandra Lienig (Projektleiterin)
Edelgard Bärwolf (Projektmitarbeiterin)

Telefon: 0361 / 555 14 23
Fax: 0361 / 555 14 40
E-Mail: vernetzungsstelle@vzth.de
Homepage: www.vzth.de/schulverpflegung

Impressum:
Herausgeber: Verbraucherzentrale Thüringen e.V., Vernetzungsstelle Schulverpflegung, Eugen-Richter-Straße 45, 99085 Erfurt; Foto: www.fotolia.com;
Gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, das Thüringer Ministerium für Soziales, Familie und Gesundheit sowie die IKK Thüringen; Stand: Dezember 2009



Anregungen zur Umsetzung der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung



gefördert vom
Thüringer Ministerium
für Soziales, Familie
und Gesundheit

verbraucherzentrale
Thüringen

Unterstützt durch die



Wer sind wir

Als Teil des Nationalen Aktionsplanes der Bundesregierung wurden mit der Kampagne "IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und Bewegung" Vernetzungsstellen für die Schulverpflegung eingerichtet.

Unser Ziel ist es, Schulen bei der Umsetzung der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE zu unterstützen und somit das Schulessen in seiner Qualität und Akzeptanz zu verbessern. Die Vernetzung der Verantwortlichen und der Aufbau eines Informations- und Kommunikationsnetzwerkes gibt den Beteiligten an der Schulverpflegung Unterstützung zur Umsetzung der gesteckten Ziele.

Hintergrund

Essen und Trinken sind wichtig für die Erhaltung von Leistungsfähigkeit und Gesundheit. Die Verpflegung ist Teil der Schulkultur und eng verknüpft mit der Schulqualität. Je nach Einbindung und Umsetzung können Schulen auf diese Weise zeigen, wie sie ihre Verantwortung im Hinblick auf die Gestaltung eines gesunden Lernumfeldes sowie einer gesunden Lebensführung wahrnehmen. Denn Schüler sind sechs bis acht Stunden täglich, ungefähr 10 Jahre, in der Schule und erfahren dort eine wesentliche Prägung. Deshalb ist es wichtig, dass über gesunde Ernährung im Unterricht nicht nur gesprochen wird, sondern, dass sie im Schulalltag auch umgesetzt und gelebt wird.

Mit diesem Flyer sollen Schulleiter, Lehrer und Gesundheitskoordinatoren Anregungen bekommen, wie sie ausgewählte Empfehlungen der Qualitätsstandards umsetzen bzw. die Akzeptanz für die Schulverpflegung steigern können. Außerdem erhalten sie einen Überblick zu den Empfehlungen für die Speiseplangestaltung.

Anregungen für die Schulleitung/Schule

- Schaffung optimierter Rahmenbedingungen
 - Verlängerung der Pausenzeiten für das Mittagessen,
 - Staffelung der Essenzeiten unterschiedlicher Klassenstufen
 - Empfehlung/Ziel: 60 Minuten
- Vorbildfunktion der Lehrer und Erzieher
 - Teilnahme am Mittagessen
- Veranstaltung eines Infoabends/Elternabends 1-mal jährlich zum Thema Schulverpflegung
 - Vorstellung des Anbieters, dessen Angebot und Kosten
- keine Getränkeautomaten oder Schulkiosk mit Fanta, Cola, Eistee usw.
 - Absprache mit dem Betreiber des Kiosks bzw. des Getränkeautomaten
 - je nach finanziellen Möglichkeiten-Etablierung von Trinkwasserspendern oder -brunnen
- Schließen des Schulkiosks während der Mittagspause
- Schulinterne Wettbewerbe anregen
 - z.B. bester Mensa-Slogan/Logo einer Klasse, Ideenwettbewerb „Gesunde, leckere Pausensnacks“
- Etablieren eines „Projektteams Schulverpflegung“ bestehend aus Lehrern, Schülern, Eltern, Mitarbeitern der Mensa
 - Treffen: alle 2 - 3 Monate, oder bei Handlungsbedarf; mögliche Aufgaben:
 - Beobachtung und/oder Evaluierung der Nutzung der Schulverpflegung
 - Anlaufstelle/fester Ansprechpartner (Lehrer) bei Fragen/Problemen
 - Aufstellen und Entleeren der Kritikbox (Mitarbeiter oder Schüler und Auswertung) sowie Weiterleiten an den Anbieter
 - Kontrolle 2-mal pro Schulhalbjahr zur Einhaltung der Leistungsvereinbarung bzw. der Qualitätsstandards der Schulverpflegung (2 Schüler, 1 Lehrer)
 - Kontaktpflege zum Caterer (Lehrer)
 - eventuell Sponsorensuche, Beantragung von Fördergeldern (Schulobst/Milch) über Lehrer/Eltern

Anregungen für die Mensa

- Gestaltung der Mensa durch Schüler zum Verbessern der Essatmosphäre sowie zur Steigerung der Attraktivität und Nutzung der Mensa
 - z. B. Dekoration: einzelne Klassen sind abwechselnd im festgelegten Rhythmus für die Gestaltung verantwortlich (z.B. Jahreszeiten, Fußball-WM, Olympia etc.)
- (kleine) Ausstellung von Arbeiten aus dem Kunstunterricht: Bilder, Skulpturen, Bastelarbeiten
- Einrichten einer Kritikbox und besprechen mit den Schülern im Unterricht
- Integration der Schüler in den Mensabetrieb als Helfer
 - z. B. 1 - 2 Schüler aus den einzelnen Klassenstufen als/zur:
 - Testesser (2 - 4-mal pro Schulhalbjahr)
 - Verteilung der Speisepläne in Klassen, Aushang in der Mensa
 - „Küchendienst“: Tisch eindecken, Abwischen der Tische etc.
 - Hilfe für „Mensa-Neulinge“

Anregungen zur Integration der Schulverpflegung in den Unterricht (Beispiele)

Deutsch:

Schreiben von Texten für die Schülerzeitung, Entwerfen von werbewirksamen Slogans für die Mensa

Kunst:

Gestaltung von Bildern/Dekoration für die Mensa

Biologie:

Lebensmittelhygiene, Entwurf von Speiseplänen, Ernährungslehre

Hauswirtschaft:

Entwurf von Speiseplänen, Rezeptrecherche, Probekochen, Herstellung und Gestaltung eines gesunden Pausenangebotes

Geographie:

„Essen in anderen Ländern“