

Datum

Name der Schule

Checkliste zu den Bayerischen Leitlinien Schulverpflegung

Zwischen- und Mittagsverpflegung

Die Checkliste hilft Ihnen, den individuellen Umsetzungsgrad der Bayerischen Leitlinien Schulverpflegung innerhalb Ihrer Schule zu ermitteln. Sie erkennen einfach und schnell, welche Kriterien Sie bereits erfüllen und wo es noch Optimierungsbedarf gibt, um Ihre Zwischen- und Mittagsverpflegung gesundheitsförderlich, wertschätzend, nachhaltig und wirtschaftlich zu gestalten. Jede Schule ist individuell, daher ist es wichtig, sich eigene Schwerpunkte zu setzen. Nicht alle Kriterien müssen erfüllt werden. Nutzen Sie die Checkliste, um mit allen Beteiligten in den Austausch zu kommen.

RAHMEN GESTALTEN	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt
Ein Verpflegungsbeauftragter, der als Schnittstellenmanager zwischen allen Beteiligten fungiert, ist benannt.			
Vertreter der Schule, des Speisenanbieters, der Eltern, der Schülerinnen und Schüler, des Trägers und eventueller Kooperationspartner tauschen sich regelmäßig aus (Essensgremium) und sind an allen wichtigen Entscheidungen zur Schulverpflegung beteiligt.			
Es gibt ein Verpflegungsleitbild sowie ein Verpflegungskonzept, die zur pädagogischen Konzeption passen.			
Eine Leistungsbeschreibung (Vertrag), die das Verpflegungsangebot regelt, ist vorhanden und bekannt.			
Maßnahmen und Aktionen zur Schülerpartizipation werden ergriffen (z. B. Mensadienste, Projekte rund um das Schulessen).			
Es ist ein separater Speiseraum vorhanden.			
Der Raum zum Essen entspricht den Empfehlungen der Bayerischen Leitlinien Schulverpflegung (z. B. hell, ausreichend Platz und altersgerecht ausgestattet).			
Die Zeit, die für das Mittagessen zur Verfügung steht, wird von allen Beteiligten als ausreichend empfunden (Richtwert für Schule: 60 Minuten). Quelle: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.			
Die Zeiten für die Zwischen- und Mittagsverpflegung sind aufeinander abgestimmt und an den Schulalltag angepasst.			

RAHMEN GESTALTEN	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt
Die Abläufe an der Ausgabe sind gut organisiert. Die Wartezeit an der Ausgabe ist kurz.			
Das Ausgabepersonal ist freundlich und Schülerinnen und Schülern gegenüber aufgeschlossen.			
Mit übergreifenden Projekten im Schulalltag werden den Schülerinnen und Schülern Ernährungskompetenzen vermittelt.			
Die zuständige Person für Planung und Zubereitung der Mahlzeiten weist eine einschlägige berufliche Qualifikation auf.			
Es besteht die Möglichkeit der kontinuierlichen Fortbildung und Qualifizierung für alle Mitarbeiter der Verpflegung durch den Träger bzw. Arbeitgeber.			
Ein auf die Einrichtung abgestimmtes Hygienekonzept (in der Regel in Absprache mit der Lebensmittelüberwachungsbehörde) liegt vor.			
ERFÜLLTE KRITERIEN „RAHMEN GESTALTEN“ ¹	/15		
Ziele/Wünsche/Anmerkungen			

¹ Für erfüllte Kriterien tragen Sie bei „erfüllt“ bitte eine 1 ein, für teilweise erfüllte Kriterien bei „teilweise erfüllt“ eine 0,5 und bei „ nicht erfüllt“ eine 0. Anschließend bilden Sie die entsprechende Summe für jede Kategorie.

AUSGEWOGEN VERPFLEGEN	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt
Der Speiseplanzyklus der Mittagsverpflegung beträgt mindestens vier Wochen.			
Mit dem Speiseplan-Check Mittagsverpflegung wird das Speisenangebot für 20 aufeinanderfolgende Verpflegungstage regelmäßig überprüft und ggf. optimiert. Speiseplan-Check Mischkost Speiseplan-Check vegetarische Kost			
Bei Überprüfung des Angebots mit dem Speiseplan-Check Mittagsverpflegung werden mind. 65 % der Kriterien erfüllt.			
Mit dem Angebots-Check Zwischenverpflegung wird das Angebot der Zwischenverpflegung regelmäßig überprüft. Angebots-Check Zwischenverpflegung			
Bei Überprüfung des Angebots mit dem Angebots-Check Zwischenverpflegung werden mind. 65 % der Kriterien erfüllt.			
Es steht mindestens ein vegetarisches Gericht bei der Mittagsverpflegung zur Auswahl.			
Die Verpflegung berücksichtigt Unverträglichkeiten und religiöse Essgewohnheiten der Schülerinnen und Schüler.			
Die Verpflegung berücksichtigt altersgerechte Portionsgrößen.			
Die Tierart bei Fleisch und Wurstwaren sowie die Fischart sind auf dem Speiseplan eindeutig benannt.			
Auf eine schonende Zubereitung wird geachtet.			
Es werden bevorzugt frische Zutaten und Grundprodukte verwendet.			
Es werden regelmäßig regionaltypische Speisen angeboten.			
Die Speisen sind altersgerecht und ansprechend angerichtet.			
Mit gezielten Nudging-Maßnahmen werden die gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Speisen in den Vordergrund gestellt.			
ERFÜLLTE KRITERIEN „AUSGEWOGEN VERPFLEGEN“	/14		
Ziele/Wünsche/Anmerkungen			

VERANTWORTUNGSVOLL EINKAUFEN	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt
In der Küche werden regionale Lebensmittel aus Bayern eingesetzt.			
In der Küche werden Lebensmittel mit dem Siegel „Geprüfte Qualität – Bayern (GQ-B)“ eingesetzt. www.gq-bayern.de 			
In der Küche werden biologisch erzeugte Lebensmittel eingesetzt.			
In der Küche werden biologisch erzeugte Lebensmittel aus Bayern eingesetzt.			
In der Küche werden biologisch erzeugte Lebensmittel aus Bayern mit dem Bayerischen Bio-Siegel (BBS) eingesetzt. www.biosiegel.bayern 			
Die Schule hat für ihre Verpflegung ihre Anteile an regionalen Lebensmitteln, Bio-Lebensmitteln und Bio-Lebensmitteln aus Bayern festgelegt.			
Nachweise zur Herkunft und Qualität der Lebensmittel liegen vor.			
Saisonale Lebensmittel aus der Region werden eingekauft.			
Fisch und Fischprodukte aus bestandserhaltender Fischerei und Produktion (MSC, ASC) werden eingesetzt.			
Es wird auf die Verwendung fair gehandelter Produkte geachtet.			
Die Anteile am Gesamteinkaufsvolumen der Lebensmittel mit den oben genannten Herkunfts- und Qualitätskriterien werden regelmäßig durch eine Einkaufsanalyse oder über das Warenwirtschaftssystem ermittelt.			
Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelresten werden ergriffen.			
Verpackungsmüll wird vermieden, wo es möglich ist (z. B. durch Einkauf von Lebensmitteln in Mehrwegverpackungen, Großgebinden).			
ERFÜLLTE KRITERIEN „VERANTWORTUNGSVOLL EINKAUFEN“	/13		
Ziele/Wünsche/Anmerkungen			

KOSTEN AUFZEIGEN	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt
Alle anfallenden Kosten sind bekannt. Die Verpflegungskosten werden vollständig erfasst.			
Eine fortwährende Kostenkontrolle findet statt.			
Bestell- und Bezahlmodalitäten sind eindeutig geregelt und schriftlich fixiert.			
Die Preiskalkulation ist transparent und allen Beteiligten bekannt.			
Durch gute Mischkalkulation, Optimierung von Arbeitsabläufen und der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung wird das Budget für qualitativ hochwertige Produkte bestmöglich eingesetzt.			
Die Auswirkungen der Herkunfts- und Qualitätsanforderungen auf die Preisgestaltung werden offen kommuniziert und sind für die Eltern nachvollziehbar.			
ERFÜLLTE KRITERIEN „KOSTEN AUFZEIGEN“	/6		
Ziele/Wünsche/Anmerkungen			

ERFOLGREICH KOMMUNIZIEREN	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt
Unterschiedliche Kommunikationskanäle (Homepage, Elternabend, Apps usw.) werden genutzt, um innerhalb und außerhalb der Einrichtung über die Mittagsverpflegung zu informieren.			
Die Verpflegung wird positiv beworben (Aufsteller, Plakate, schwarzes Brett, Aktionstage).			
Der Speiseplan für die Mittagsverpflegung und die Angebotsübersicht für die Zwischenverpflegung sind attraktiv, übersichtlich und zielgruppengerecht gestaltet (z. B. mit Bildern).			
Das Verpflegungskonzept wird regelmäßig allen an der Verpflegung Beteiligten vorgestellt.			
Es existiert ein altersgerechtes Feedback- und Rückmeldesystem für Anregungen, Lob und Kritik, auch seitens der Eltern.			
Die Schule reagiert zeitnah und in geeigneter Form auf die Rückmeldungen der Schülerinnen, Schüler und Eltern.			
Es besteht ein guter Kontakt zu den Lieferanten und Erzeugern bzw. zum Speisenanbieter.			
Lieferanten und Erzeuger bzw. der Speisenanbieter haben die Möglichkeit, sich den Schülerinnen, Schülern und den Eltern regelmäßig vorzustellen.			
ERFÜLLTE KRITERIEN „ERFOLGREICH KOMMUNIZIEREN“	/8		
Ziele/Wünsche/Anmerkungen			

GESAMTÜBERBLICK	
Rahmen gestalten	/15
Ausgewogen verpflegen	/14
Verantwortungsvoll einkaufen	/13
Kosten aufzeigen	/6
Erfolgreich kommunizieren	/8
Gesamt	/56

Anhand der Checkliste haben Sie ermittelt, inwieweit Ihr Verpflegungsangebot den Bayerischen Leitlinien Schulverpflegung entspricht und welche Kriterien Sie bereits erfüllen. Setzen Sie sich mit den noch offenen Punkten auseinander und legen Sie Ziele fest, die Sie in der nächsten Zeit angehen wollen.

Die Ansprechpartner der Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF) in Abensberg-Landshut, Augsburg, Bayreuth-Münchberg, Ebersberg-Erding, Fürstfeldbruck, Fürth-Uffenheim, Kitzingen-Würzburg und Regensburg-Schwandorf unterstützen und beraten Sie bei allen Fragen rund um eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Verpflegung in Kitas und Schulen.

Informationen unter: https://www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/gem_verpflegung/index.html

<https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/>

<https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/vernetzungsstellen/index.php>