



CHECKLISTE ZUR EVALUIERUNG DER ZWISCHENVERPFLEGUNG

1. ORGANISATION/RAHMENBEDINGUNGEN	erfüllt	nicht erfüllt
1.1. Die Schulverpflegung ist ein Baustein des Schulalltags, der von der Schulfamilie mitgedacht und stetig weiterentwickelt wird.		
1.2. Das Schulforum (Grundschulen: Elternbeirat; Berufsschulen: Berufsschulbeirat) ist aktiv an allen wichtigen Entscheidungen zur Zwischenverpflegung beteiligt.		
1.3. Es existiert ein zum Schulleitbild passendes schriftliches Verpflegungsleitbild, das die Zwischenverpflegung einschließt.		
1.4. Der Sachaufwandsträger/die Schule und der Betreiber des Pausenverkaufes haben ein Leistungsverzeichnis unterschrieben, welches das Zwischenverpflegungsangebot regelt.		
1.5. Der Betreiber des Pausenverkaufes ist als Lebensmittelunternehmer beim zuständigen Lebensmittelkontrolleur registriert.		
1.6. Ein zügiger Einkauf am Pausenverkaufstand ist möglich, die Ausgabe ist gut organisiert.		
1.7. Die Zwischenverpflegungszeiten sind an die Mittagsverpflegung (z. B. kein Pausenangebot während der Mittagsverpflegungszeit) und an den Schulalltag allgemein (z. B. Buszeiten, Nachmittagsunterricht) angepasst.		
1.8. Die Schule bietet flankierende Projekte bzw. Aktionen zur Ernährungsbildung (z. B. aid-Ernährungsführerschein, SchmExperten) an.		
2. RÄUMLICHE RAHMENBEDINGUNGEN	erfüllt	nicht erfüllt
2.1. Der Pausenverkauf findet in einer hellen und freundlichen Umgebung statt. Der Verkaufsbereich dient nur der Aufbewahrung von Lebensmitteln.		
2.2. Der Pausenraum ist sauber. Es liegen kein Verpackungsmaterial oder Speisereste auf dem Boden herum.		
3. SPEISEANGEBOT	erfüllt	nicht erfüllt
3.1. In der Zwischenverpflegung sind aus allen Lebensmittelgruppen optimale Produkte im Angebot. Es finden sich täglich...		
GETREIDEPRODUKTE		
Vollkornprodukte z. B. als Brot, Brötchen		



Checkliste zur Evaluierung der Zwischenverpflegung

Müsli ohne Zuckerzusatz z. B. als Mischung aus verschiedenen Getreideflocken, Leinsamen, Nüssen und Trockenfrüchten

GEMÜSE UND SALAT

frisch in Form von: Gemüse wie z. B. Möhre, Paprika, Gurke, Kohlrabi, Tomaten als Rohkost in Scheiben oder Stifte geschnitten, als Brotbelag oder

frisch in Form von: Salat wie z. B. Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat, Endivie, Eichblattsalat, Gurke, Möhre, Tomaten z. B. als gemischter Salat oder als Brotbelag

OBST

frisch, ohne Zuckerzusatz wie Apfel, Birne, Pflaumen, Kirschen, Banane, Mandarine z. B. im Ganzen oder als Obstsalat, -spieß

MILCH UND MILCHPRODUKTE

Milch (1,5 % Fett) z. B. als Trinkmilch, selbstgemachtes Mixgetränk (ungesüßt)

Naturjoghurt (1,5 % - 1,8 % Fett) z. B. pur, mit frischem Obst, Dip, Dressing

Käse (max. 50 % Fett i. Tr.) wie Gouda, Camembert, Tilsiter, Feta z. B. als Brotbelag oder

Speisequark (max. 20 % Fett i. Tr.) z. B. als Dip, Aufstrich, mit frischen Kräutern oder Obst

GETRÄNKE

wie Trink-, Mineralwasser, ungesüßter Früchte-, Kräuter-, Rotbuschtee

3.2. Regionale und saisonale Produkte werden bevorzugt eingesetzt.

3.3. Auf den Einsatz von Produkten aus ökologischer Erzeugung und fairem Handel wird geachtet.

3.4. Folgende Besonderheiten werden berücksichtigt:

religiös, ethisch und kulturell bedingte Essgewohnheiten

Allergien / Unverträglichkeiten

4. KOMMUNIKATION

erfüllt nicht erfüllt

4.1. Ein Verpflegungsbeauftragter* ist seitens der Schule benannt und kümmert sich als Ansprechpartner um die Belange der Zwischenverpflegung.

* Informationen finden Sie bei den Fachinformationen unter www.schulverpflegung.bayern.de



Checkliste zur Evaluierung der Zwischenverpflegung

- 4.2. Es existiert ein Essensgremium*, das sich in regelmäßigen Abständen trifft und gemeinsam die Zwischenverpflegung weiterentwickelt.
- 4.3. Die Mitglieder des Essensgremiums informieren die von ihnen vertretenen Gruppen zeitnah über alle wesentlichen Bestandteile, Abläufe und Veränderungen der Zwischenverpflegung.
- 4.4. Zusätzlich zum Essensgremium tauscht sich die Schule regelmäßig direkt mit dem Betreiber des Pausenverkaufs aus.
- 4.5. Das Ausgabepersonal ist freundlich und Schülern gegenüber aufgeschlossen.
- 4.6. Die Schule führt regelmäßig Schülerbefragungen zur Zufriedenheit mit der Zwischenverpflegung durch.
- 4.7. Es existiert eine Zettelbox für kurzfristige Rückmeldungen und die Schule reagiert zeitnah und in geeigneter Form auf diese Rückmeldungen.

* Informationen finden Sie bei den Fachinformationen unter www.schulverpflegung.bayern.de

5. MARKETING

erfüllt nicht erfüllt

- 5.1. Der Pausenverkauf wird positiv beworben (z. B. durch Aufsteller mit Tagesangeboten, Plakaten im Schulhaus oder auf dem Schwarzen Brett).
- 5.2. Die gesundheitsfördernden Lebensmittel sind im Blickfeld.
- 5.3. Für die gesundheitsfördernden Lebensmittel sind absatzsteigernde Maßnahmen eingeführt (wie z. B. Bonuskarten, Rabattsysteme, etc.)
- 5.4. Verbesserungen des Angebotes (z. B. Obst, Gemüse) begleitet das Essensgremium mit Aktionstagen/-wochen zur Akzeptanzsteigerung.
- 5.5. Die Schule präsentiert den Pausenverkauf (in Zusammenarbeit mit der Mittagsverpflegung) beim Tag der offenen Tür und bei Schulfesten.

6. NACHHALTIGKEIT

erfüllt nicht erfüllt

- 6.1. Mehrweggeschirr ist im Einsatz.
- 6.2. Wo Verpackung nötig ist, wird diese sparsam eingesetzt.
- 6.3. Generell achtet die Schule bei Verpackungsmaterial auf biologische Abbaubarkeit.