

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 Einrichtung zu ermitteln. Sie erkennen einfach und schnell, welche Kriterien Sie bereits erfüllen und wo es noch Optimierungsbedarf gibt, um Ihre Schulverpflegung gesundheitsförderlich, wertgeschätzt, nachhaltig und ökonomisch 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	nicht erfüllt
Gemeinsam auf dem Weg		
Ein Verpflegungsbeauftragter, der als Schnittstellenmanager zwischen allen Beteiligten fungiert, ist benannt.		
Vertreter der Schule, des Speiseanbieters, der Eltern, der Schülerinnen und Schüler, des Trägers und eventueller Kooperationspartner tauschen sich in turnusmäßigen Besprechungen aus (Essensgremium).		
Alle Verantwortlichen für die Verpflegung sind aktiv an wichtigen Entscheidungen zur Schulverpflegung beteiligt.		
Es gibt ein schriftliches Verpflegungsleitbild, das zur pädagogischen Konzeption passt.		
Es liegt ein Verpflegungskonzept vor, das die konkreten Maßnahmen zur Umsetzung der Verpflegung enthält.		
Eine Leistungsbeschreibung, die das Verpflegungsangebot regelt, ist vorhanden und Gegenstand der Vereinbarung zwischen Träger und Speiseanbieter.		
Die Einhaltung der in der Leistungsbeschreibung festgelegten Kriterien wird durch Feedbacksysteme und Berichtsdokumentationen überprüft.		
Mensa als Wohlfühlort		
Maßnahmen und Aktionen zur Schülerpartizipation werden ergriffen (z. B. Mensadienste, Projekte rund um das Schulessen).		
Der Speiseraum ...		
... ist hell, freundlich und sauber.		
... ist altersgerecht ausgestattet.		
... hat eine angenehme Akustik.		

RAHMEN GESTALTEN	erfüllt	nicht erfüllt
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		
Die Zeiten für die Zwischen- und Mittagsverpflegung sind aufeinander abgestimmt und an den Schulalltag angepasst.		
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.		
Ernährung erlebbar machen		
Die Schulverpflegung ist im pädagogischen Gesamtkonzept verankert.		
Mit übergreifenden Projekten im Schulalltag werden den Schülerinnen und Schülern Ernährungskompetenzen vermittelt.		
Professionelles Arbeiten sichert Qualität		
Die Leitung/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“	/20	

AUSGEWOGEN VERPFLEGEN	erfüllt	nicht erfüllt
Ausgewogen und schmackhaft		
Der Speiseplanzyklus der Mittagsverpflegung beträgt mindestens vier Wochen.		
Mit dem Speiseplan-Check Mittagsverpflegung wird das (vegetarische) Speisenangebot für 20 aufeinanderfolgende Verpflegungstage regelmäßig überprüft. Speiseplan-Check für die Mischkost Speiseplan-Check für das vegetarische Verpflegungsangebot		
Bei Überprüfung des Angebots mit dem Speiseplan-Check Mittagsverpflegung werden mind. 60 % der Kriterien erfüllt.		
Mit dem Angebots-Check Zwischenverpflegung wird das Angebot in der Zwischenverpflegung regelmäßig überprüft. Angebots-Check Zwischenverpflegung		
Bei Überprüfung des Angebots mit dem Angebots-Check werden mind. 60 % der Kriterien erfüllt.		

AUSGEWOGEN VERPFLEGEN	erfüllt	nicht erfüllt
Abwechslungsreich und individuell		
Es steht mindestens ein vegetarisches Gericht bei der Mittagsverpflegung zur Auswahl.		
Die Verpflegung berücksichtigt Allergien/Unverträglichkeiten der Schülerinnen und Schüler.		
Kulturspezifische und religiöse Essgewohnheiten der Schülerinnen und Schüler werden bei der Verpflegung beachtet.		
Liebblingsgerichte der Schülerinnen und Schüler werden mit gesundheitsförderlichen Komponenten kombiniert (z. B. Vollkornpizza mit Gemüse).		
Die Tierart bei Fleisch und Wurstwaren ist auf dem Speiseplan eindeutig benannt.		
Mit Küchenhandwerk begeistern		
Auf eine schonende Zubereitung wird geachtet.		
Es werden bevorzugt frische Zutaten und Grundprodukte verwendet.		
Die Ausgabe der Speisen ist altersgerecht und ansprechend.		
Mit gezielten Nudging-Maßnahmen werden die gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Speisen in den Vordergrund gestellt.		
ERFÜLLTE KRITERIEN „AUSGEWOGEN VERPFLEGEN“	/14	

VERANTWORTUNGSVOLL EINKAUFEN	erfüllt	nicht erfüllt
Einkauf regionaler Lebensmittel.		
In der Verpflegung werden regionale Lebensmittel aus Bayern eingesetzt.		
In der Verpflegung werden Lebensmittel mit dem Siegel "Geprüfte Qualität – Bayern (GQ-B)" eingesetzt. www.gq-bayern.de 		
Die Schule hat für ihre Verpflegung einen Anteil an regionalen Lebensmitteln festgelegt.		
Die Nachweise zur Herkunft und Qualität regionaler Lebensmittel liegen vor.		
Einkauf von Bio-Lebensmitteln		
In der Verpflegung werden Bio-Lebensmittel eingesetzt.		
Die Schule hat für ihre Verpflegung einen Anteil an Bio-Lebensmitteln festgelegt.		
Die Nachweise zur Herkunft und Qualität der Bio-Lebensmittel liegen vor.		
Mehr Bio aus der Region		
In der Verpflegung werden Bio-Lebensmittel aus Bayern eingesetzt.		
In der Verpflegung werden Bio-Lebensmittel aus Bayern mit dem Bayerischen Bio-Siegel (BBS) eingesetzt. www.biosiegel.bayern 		
Die Schule hat für ihre Verpflegung einen Anteil an Bio-Lebensmitteln aus Bayern festgelegt.		
Die Nachweise zur Herkunft und Qualität der Bio-Lebensmittel aus Bayern liegen vor.		
Weitere Schritte zu nachhaltigem Handeln		
Die Anteile am Gesamteinkaufsvolumen der Lebensmittel mit den oben genannten Herkunfts- und Qualitätskriterien werden regelmäßig durch eine Einkaufsanalyse ermittelt.		
Saisonale Lebensmittel aus der Region werden eingekauft.		
Es werden Fisch und Fischprodukte aus bestandserhaltender Fischerei und Produktion eingesetzt.		
Es wird auf die Verwendung fair gehandelter Produkte geachtet.		
Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelresten werden ergriffen.		
Mehrweggeschirr und Mehrweg-Glasflaschen für Getränke ist bzw. sind im Einsatz.		
Verpackungsmüll wird vermieden, wo es möglich ist (z.B. durch den Einkauf von Mehrwegverpackungen, Großgebinden).		
ERFÜLLTE KRITERIEN „VERANTWORTUNGSVOLL EINKAUFEN“	/18	

KOSTEN AUFZEIGEN	erfüllt	nicht erfüllt
Kosten im Blick		
Alle anfallenden Kosten sind bekannt. Die Verpflegungskosten werden vollständig erfasst.		
Eine fortwährende Kostenkontrolle findet statt.		
Einflussfaktoren		
Bestell- und Bezahlmodalitäten sind eindeutig geregelt und schriftlich fixiert.		
Die Auswirkungen der Herkunfts- und Qualitätsanforderungen auf die Preisgestaltung werden offen kommuniziert und sind für die Eltern nachvollziehbar.		
Die Preiskalkulation ist transparent und allen Beteiligten bekannt.		
ERFÜLLTE KRITERIEN „KOSTEN AUFZEIGEN“	/5	

ERFOLGREICH KOMMUNIZIEREN	erfüllt	nicht erfüllt
Tue Gutes und rede darüber		
Die Verpflegung wird positiv beworben (Aufsteller, Plakate, schwarzes Brett, Aktionstage).		
Unterschiedliche Kommunikationskanäle (Homepage, Elternabend, Apps usw.) werden genutzt, um innerhalb und außerhalb der Einrichtung über die Verpflegung zu informieren.		
Der Speiseplan für die Mittagsverpflegung und die Angebotsübersicht für die Zwischenverpflegung sind attraktiv, übersichtlich und zielgruppengerecht gestaltet (z. B. mit Bildern).		
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.		
Kommunikation mit Speisenanbieter und Lieferanten		
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 und Schülern sowie den Eltern regelmäßig vorzustellen.		
ERFÜLLTE KRITERIEN „ERFOLGREICH KOMMUNIZIEREN“	/7	