

QUALITÄTS-CHECK SCHULVERPFLEGUNG

▶ MITTAGESSEN AUF DEM PRÜFSTAND



▶ **So funktioniert's:** Dieser Check bezieht sich auf einen **Zeitraum von vier Wochen**. Die ersten Fragen beziehen sich auf Planung und Zubereitung des Mittagessens. Im nächsten Schritt schauen Sie genau hin. Falls es Wahlessen gibt: Suchen Sie sich eine Linie aus und halten Sie fest, was an diesen 20 Tagen auf den Tisch gekommen ist. Wenn Sie diese Bestandsaufnahme haben, geht es ans Auswerten. Tragen Sie in die Checkliste ein, was es wie oft gegeben hat. In der „Empfohlen“-Leiste finden Sie die Mengenangaben, die laut DGE-Qualitätsstandard für eine gute Schulverpflegung notwendig sind. So können Sie schnell erkennen, was bereits gut klappt und wo noch Verbesserungsmöglichkeiten bestehen.

Zubereitung, Rahmen und Gestaltung

	Ja	Nein	weiß nicht	Kommentare
Täglich ist ein vegetarisches Gericht im Angebot.				
Das Angebot orientiert sich an der Saison.				
Die Zubereitung ist möglichst fettarm.				
Die Speisen werden max. drei Stunden warmgehalten.				
Panierte und frittierte Lebensmittel gibt es max. 4 x in vier Wochen.				
Kulturelle und religiöse Essensvorschriften sind berücksichtigt.				
Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind berücksichtigt.				
Die Pause für das Mittagessen dauert mindestens eine Stunde.				
Die Ausgabe der Mahlzeiten erfolgt ohne übermäßige Wartezeit.				

QUALITÄTS-CHECK SCHULVERPFLEGUNG

▶ MITTAGESSEN AUF DEM PRÜFSTAND

	Ja	Nein	weiß nicht	Kommentare
Es gibt einen gesonderten Raum für das Mittagessen				
Der Speiseraum ist sauber und einladend.				
Das Personal ist freundlich.				

Lebensmittel

	4 Wochen Empfohlen	4 Wochen Tatsächlich (bitte ausfüllen)
Brot, Parboiled oder Naturreis, Nudeln, Couscous, Bulgur, Hirse, Kartoffeln Davon max. 4 x Kartoffelerzeugnisse (wie z.B. Pommes Frites, Gnocchi) Davon mind. 4 x Vollkornprodukte (wie z.B. Vollkornbrot oder Vollkornnudeln)	IIII IIII IIII IIII 20 IIII) 4 IIII) 4	
Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) und Hülsenfrüchte Davon mind. 8 x Rohkost und Salat	IIII IIII IIII IIII 20 IIII III 8	
Obst (frisch oder tiefgekühlt, ohne Zuckerzusatz)	IIII III 8	
Milch und Milchprodukte	IIII III 8	
Fleisch und Wurst	IIII III 8	
Fisch	IIII) 4	
Getränke (Trink- und Mineralwasser ungesüßte Kräuter- oder Früchtetees)	IIII IIII IIII IIII 20	