



Schulverpflegung Gräfenberg

Konzept für Schulverpflegung an der Ganztagschule Gräfenberg

Das Konzept ist das Ergebnis einer zweijährigen Entwicklungs- und Evaluationsphase an der Mittel- und Realschule Gräfenberg in Zusammenarbeit mit der Sozialstation der Diakonie Gräfenberg und der Küche Mostviel.

1 Grundlagen

- Öko-Audit der Ganztagschule Gräfenberg (2012-14)
- Qualitätsrahmen für Ganztagschulen vom Institut für Schulentwicklung und Bildungsforschung ISB München
- Qualitätsstandard für Schulverpflegung der Dt. Ges. für Ernährung/BM
- Richtlinien und Empfehlungen KERN, Kompetenzzentrum Ernährung des AELF
- Vorschriften des HACCP-Hygienekonzeptes
- Ökonomische und ökologische Grundsätze

2 Ziele

- Gesunde und möglichst optimale Mittagsverpflegung der Schülerinnen und Schüler
- Bewusster Umgang mit Lebensmitteln und Umwelt
- Lebensmittel aus kontrolliertem/ökologischem Anbau aus der Region
- Gesundheitserziehung der Schülerinnen und Schüler
- Interdisziplinäre Weiterentwicklung
- Mitbestimmung durch die Schülerinnen und Schüler

3 Konzept

Im Konzept sind Merkmale unseres Beitrags für **Klimaschutz und Erhaltung der Schöpfung, nachhaltige Esskultur, Gesundheit und Tierschutz, Ernährung und Gesundheit** verankert.



Diese Merkmale sind mit  gekennzeichnet.





der küchen flegel

Die Lebensmittel werden täglich **frisch** zubereitet. Soweit möglich werden keine Fertigprodukte oder Tiefkühlkost verwendet.

 Die Lebensmittel werden täglich aus der Region bezogen, die Lieferanten sind bekannt und es bestehen Rahmenvereinbarungen über Qualitätsstandards.

Die Ware wird in der Küche sofort nach Lieferung kontrolliert und bis zur täglichen Verarbeitung vorschriftsmäßig gelagert, um die Frische und die Qualität zu erhalten. Eine entsprechende Dokumentation wird geführt.

Bei der Zubereitung der Mahlzeiten wird Wert auf Hygiene, schonenden Umgang, Erhalt der Vitamine und Inhaltsstoffe sowie eine kindgerechte Darbietung/Präsentation der Speisen gelegt.

Der Transport erfolgt in modernen Warmhalteboxen mit elektronischer Temperaturanzeige. Salate, Rohkost und Desserts werden in gesonderten Boxen transportiert.





der küchenfle gel

Dem Küchenpersonal sind die entwicklungspsychologischen Bedürfnisse ihrer Zielgruppe genau bekannt. Das Küchenpersonal ist speziell für die Versorgung von Schulkindern geschult und wird regelmäßig weitergebildet.

Der Speiseplan wird **flexibel** und abwechslungsreich auf die Bedürfnisse der Schülerinnen und Schüler angepasst in Bezug auf:



- Art der Speisen
- Menge der Speisen
- Wünsche der Zielgruppe
- Angebot nach Region und Saison
- Bedürfnisse, wie
 - Kulturelle Besonderheiten
 - Gesundheitliche Besonderheiten (Allergien)
 - Vegetarische Wünsche



Die Küche reagiert **flexibel** auf die Anzahl der täglichen Mahlzeiten. Bis 8.30 Uhr kann die Menge der bestellten Essen für den Tag angepasst werden.

Regelmäßig wird das Essen durch die Schülerinnen und Schüler bewertet und Wunschlisten erstellt. Diese Essenswünsche werden von der Küche berücksichtigt und in das Konzept integriert.

Für diese Flexibilität wird ein permanenter, wertschätzender Dialog zwischen Schule und Küche geführt.

Was will ich essen?		School-W	
Name:		Gruppe:	
Montag		Mein Lieblingsessen sieht so aus: 	
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			





der küchenfle^{ge}!

Gesunde Ernährung steht im Vordergrund. Die Mahlzeiten sind ausgewogen und entsprechen den Anforderungen der Zielgruppe.

Kriterien für die Auswahl und Verarbeitung der Speisen:

- Frische und Qualität
- Kontrollierte/ökologische Anbauweise aus der Region
- Saisonale Angebote
- Fettarme Speisen
- Schonende Zubereitung
- Vitaminreiche und ausgewogene Produkte
- Verzicht auf Zusatzstoffe bei der Zubereitung



Das tägliche Menü besteht aus drei aufeinander abgestimmten Komponenten:

- Tagessuppe (Gemüsesuppe, Nudel- oder Reissuppe etc.)
- Hauptmahlzeit mit Salat oder Rohkost
- Dessert (Obst, Milchprodukte, Süßspeisen etc.)



Veggi-Days

In den Wochenplänen sind im Wechsel jeweils eine bzw. zwei fleischfreie Mahlzeiten pro Woche fester Bestandteil.

Darüber hinaus besteht täglich die Möglichkeit, vegetarische Mahlzeiten zu erhalten.





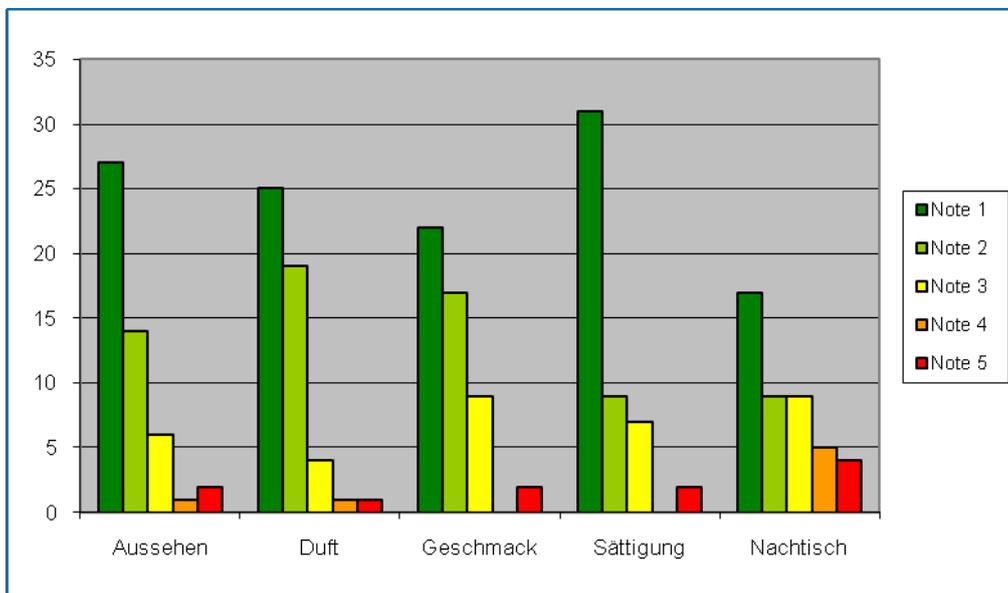
der küchenflege!

„Gesundes darf auch **lecker** sein!“

Angesichts der Unterschiede in den Wünschen und Geschmacksrichtungen von Kindern, deren Eltern, Lehrkräften und Betreuern gilt es aus einer möglichst großen Schnittmenge dieser Vorstellungen Speisen auszuwählen (Öko-Audit 2013).

Speisen, die bei den Schülerinnen und Schülern „nicht gut ankommen“, werden nicht mehr in die Pläne aufgenommen. Dafür wird eine adäquate Alternative gesucht.

Durch regelmäßige Umfragen und Reflexionen bei allen Beteiligten passt die Küche ihre Speisen, Gewürze und Zutaten laufend an.





4 Organisation

Speisepläne

Die Küche erstellt die Speisepläne unter Berücksichtigung aller konzeptrelevanten Faktoren. Die Pläne werden 14 Tage im Voraus an die Ganztagschule ausgegeben.

Regelmäßig werden Wünsche aus der Ganztagschule abgefragt und in die Speisefolge eingearbeitet.

Lieferung

Die Lieferung der Mahlzeiten erfolgt bis 11.30 Uhr täglich während der Schulzeit. Die Bestellungen werden von der Ganztagschule jeweils am Donnerstag für die darauffolgende Woche schriftlich gemeldet. Die Küche reagiert flexibel auf kurzfristige Änderungen, soweit dies möglich ist.

Die Schule reinigt die Behälter und Boxen. Diese werden von der Küche am gleichen Tag wieder abgeholt und nachgereinigt.

Abnahme

Das Essen wird bei Anlieferung direkt von der Hauswirtschafterin in der Schule entgegengenommen. Die Wärmekette wird nicht unterbrochen, die Temperatur wird sofort durch die dafür vorgesehene Messöffnung im Deckel der Wannen gemessen und dokumentiert.

Die Mensa ist ausgestattet mit Wärmeschränken. Die Wannen mit dem heißen Essen werden sofort in die angeheizten Wärmeschränke eingesetzt. Nur die Hauswirtschafterin hat Zugang zu den Wannen, Hygienesperren (Türen, Glasabtrennungen, Rollos usw.) sind ausreichend vorhanden.

Keine Schüler haben Zugang zur Mensaküche.

Ausgabe

An der Ausgabetheke kann jeder Schüler soweit im Rahmen möglich die Menge selbst bestimmen, die er haben möchte.

In der Ganztagschule wird bei der Essensausgabe/Bestellung nach einem Anmeldesystem mit Chipvergabe verfahren, das es auch ermöglicht, innerhalb der Gruppen die Bestellungen flexibel zu tauschen, wenn ein Schüler nachträglich noch essen möchte, ein anderer z. B. krankheitsbedingt das bestellte Menü nicht verzehren kann.





Hygiene

Alle Beteiligten arbeiten nach den gesetzlichen Vorschriften insbesondere des HCCP-Konzeptes.

 Die Ganztagschule klärt die Schülerinnen und Schüler regelmäßig über Hygiene und Lebensmittel, Gesundheit und Umgang mit Speisen auf.

Es besteht für die Schülerinnen und Schüler ein Tisch- und Reinigungsdienst, der wöchentlich wechselt.

Besondere Aktionen

Auf Esskultur und Manieren wird großen Wert gelegt.

An „Nobeltagen“ werden von den Schülerinnen und Schülern die Tische auf besondere Weise für ihre Mitschüler eingedeckt und dekoriert.

An „Kann-ich-Tagen“ kochen und backen die Schülerinnen und Schüler unter Anleitung selbst.





5 Qualitätssicherung und Weiterentwicklung

Über die üblichen Hygiene- und Kontrollmechanismen hinaus werden regelmäßig, mindestens zwei Mal im Schuljahr, Besprechungen mit allen Beteiligten durchgeführt.

Regelmäßige Reflexionen finden – auch schriftlich – statt. An Fortbildungsveranstaltungen wird regelmäßig teilgenommen.

Jährlich einmal trifft sich die Küchenleitung mit den Schülerinnen und Schülern in der Mensa, um sich auszutauschen und zu besprechen.

 Das Konzept wird dynamisch durch Schule und Küche weiterentwickelt und die neuesten Erkenntnisse im Bereich Schulverpflegung mit eingearbeitet.

In Planung:

- Gemeinsame Fortbildung
- Wiederholung der Schülerbesuche in der Küche
- Praktika in der Küche für die 9. und 10. Klassen
- Projekt „Kultimax – mehr als Pizza“
Schülerinnen und Schüler aus verschiedenen Nationen geben ein Rezept ihres Lieblingsgerichtes aus ihrer Heimat an die Küche weiter. Die Küche setzt das Rezept soweit möglich an besonderen Thementagen um.





6 Beteiligte

Träger	Akademie für Ganztagschulpädagogik e.V.
Schulen	Schülerschaft und school-in Team Realschule und Mittelschule Petra Meyer, Rektorin Mittelschule Gräfenberg Gertrud Eismann, Direktorin Realschule Gräfenberg Heike Schütz, Leitung Ganztagsbetreuung school-in Rosi Hacker, Hauswirtschaft und Kinderpflege, school-in
Kooperation	Irmgard Ginzel, Leiterin Sozialstation Gräfenberg, Küche Mostviel, Diakonie Gräfenberg
Sachaufwand	Schulverband Gräfenberg, Stadt Gräfenberg





7 Mensaregeln

- ✓ Die Mensa wurde eingerichtet für Kinder, die an der Schulverpflegung teilnehmen.
- ✓ Jacken und Mützen etc. hängen wir an die Garderobe.
- ✓ Wir betreten die Mensa ruhig und stellen uns, wenn wir an der Reihe sind, an der Essensausgabe an.
- ✓ Wir drängeln nicht.
- ✓ Die Küche bemüht sich, allen ein abwechslungsreiches, ausgewogenes und dabei kostengünstiges Essen anzubieten. Auch wenn dein Lieblingsessen einmal nicht dabei ist, haben abwertende Kommentare in der Mensa nichts zu suchen.
- ✓ Gegenseitige Rücksichtnahme wird erwartet; wir unterhalten uns in Tischlautstärke; wir essen in Ruhe und veranstalten kein Wettessen.
- ✓ Zum Essen benutzen wir das dazugehörige Besteck und gehen mit den Dingen pfleglich um.
- ✓ Mit Essen und Trinken wird nicht gespielt, das Inventar bleibt in der Mensa.
- ✓ Wir verlassen unseren Essplatz sauber und ohne Essensreste. Wischtücher liegen beim Waschbecken bereit.
- ✓ Wir tragen das Geschirr selbst an die Rückgabestelle und legen Besteck, Geschirr und Essensreste in die vorgesehenen Behälter.
- ✓ Die Stühle werden nach dem Essen an den Tisch geschoben.
- ✓ Ältere Schüler sollen Vorbild sein und auch Aufsichtsaufgaben wahrnehmen, indem sie jüngere Schüler zur Einhaltung der Regeln ermutigen.
- ✓ Mitgebrachte Speisen dürfen in der Mensa nicht verzehrt werden.
- ✓ Kaugummis etc. gehören nicht in die Mensa.
- ✓ Wenn wir mit dem Essen fertig sind, räumen wir zügig den Platz für den nächsten hungrigen Mitschüler.

