



© CanStockPhoto.com - csp4530848



 **PERSPEKTIVE**  
Bildung e.V.

# Verpflegung im Ganzttag



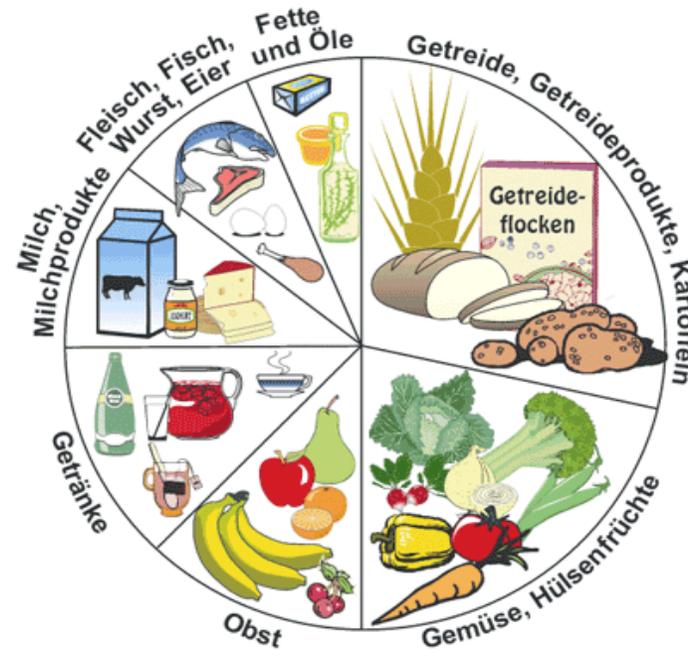
- Verpflichtung ein warmes Mittagessen anzubieten
- Lebensmittel Häufigkeit
- Lebensmittel Qualität
- In Grundschulen Aufsichtspflicht
- Empfohlen 60 Minuten Pause





# Gesundheitsbildung

- Bewegung
- Psychosoziale Gesundheit
- Gewaltprävention
- Sicherheitserziehung
- Hygiene
- **Ernährung**



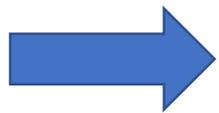
# Theorie und Praxis - Bezug

- Warmes Mittagessen
- Ausgewogen-vollwertig
- Geschmacklich attraktiv
- Gemeinsames Essen
  1. Stärkung soziales Miteinander
  2. Kommunikation
  3. In Gemeinschaft isst sich besser
- Wirtschaftlichkeit



# Hygienebestimmungen

- Gesundheitszeugnis
- Jährliche Belehrung
- Lebensmittelhygiene
  1. Kühlung
  2. Aufwärmen
  3. Lagerung
- Reinigung der Küche und Geräte



Kontrollbögen

## HYGIENERISIKEN IN DER KÜCHE

Kann bei der Müllentsorgung und beim Spülen eine Kontamination ausgeschlossen werden?

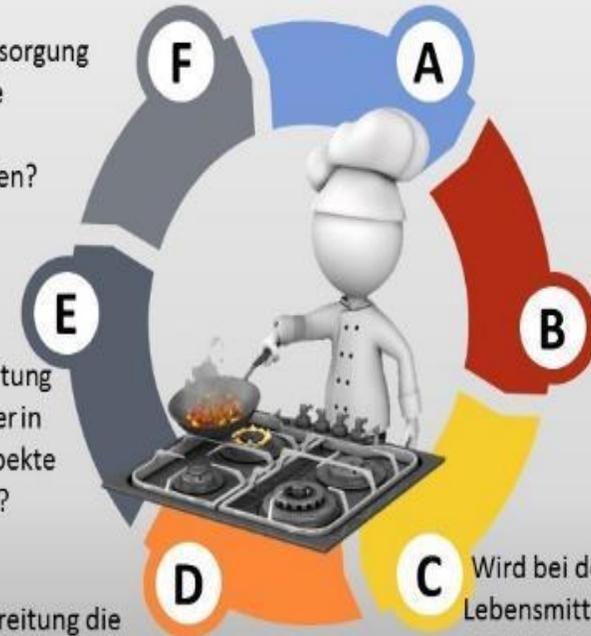
Sind die an der Lebensmittelverarbeitung beteiligten Mitarbeiter in Bezug auf Hygieneaspekte ausreichend geschult?

Werden bei der Zubereitung die Hygienehinweise für kritische Lebensmittel beachtet?

Arbeiten die Lieferanten mit hygienisch unbedenklichen Verfahren?

Werden die Lebensmittel zum richtigen Zeitpunkt geliefert oder ist eine Zwischenlagerung erforderlich?

Wird bei der Lagerung von Lebensmitteln durchgängig sichergestellt, dass eine Kontaminierung der Räume verhindert wird?



# Versorgungssysteme

## Je nach Schule und Räumlichkeit

- Frischkostsystem

Frisch zubereitet

- Warmverpflegung

Essen wird warm geliefert

Geräte defekt

Manchmal in den Ferien

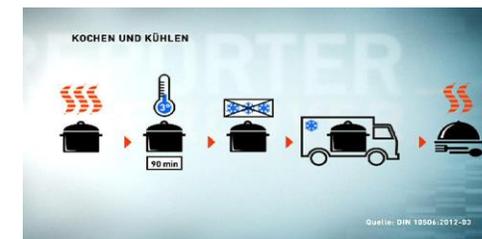


- Cook + Chill

Gerichte werden gekühlt geliefert und vor Ort erhitzt

- Mischküchensystem

Fertig gestellte Speisen werden neben frisch zubereiteten angeboten



# Essensbestellung

- Bestellvorgang

1. Menuplan
2. Auswahl
3. Zeitpunkt
4. Anzahl

Deine Menükarte der nächsten Woche in der Heliosschule!

Speiseplan 24.10.2022 – 28.10.2022 Kolping Caterer

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch
Menu	Veggie Schnitzel mit Basilikumsauce	Penne mit Tomaten Kräuter sauce (A) und Parmesan (A,F)	Gemüseköttbullar (A)	Kartoffelsuppe (A, F)	Pfannkuchen mit heißen Kirschen (A,F,I)
Beilage	Bratkartoffeln	Mixsalat	Salzkartoffeln	Bäckerbrötchen (A)	
Salat/ Gemüse	Rahmkohlrabi (F)		Broccoli		
Dessert		Schokopudding (F)			

- Wir verwenden keine Produkte aus Schweinefleisch!
- Allergene Zusatzstoffe
- A. Getreideprodukte Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- B. Fisch Nr. 2 mit Farbstoff
- C. Krebstiere Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- D. SchwefeldioxideSulfite Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- E. Sellerie Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- F. Milch und Laktose Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- G. Sesamsamen Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- H. Nüsse Nr. 8 mit Phosphat
- I. Eier Nr. 9 geschwefelt
- J. Lupinen Nr. 10 chininhaltig
- K. Senf Nr. 11 coffeinhaltig
- L. Soja Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- M. Weichtiere Nr. 13 geschwärzt
- N. Erdnüsse Nr. 14 gewachst
- Nr. 15 gentechnisch verändert

# Einige Fakten

- 200 Kinder Heliosschule
- 250 Kinder Mommsenstraße
- An Helios: 120 Minuten freie Zeit mit offenem Mittagessen
- 2 Speiseräume bis 13.00 Uhr danach noch ein Raum
- 2 Küchenkräfte für die Heliosschule
- 2 Küchenkräfte für die Mommsen
- Kolping Caterer beliefert beide Schulen
- Konvektomat und Spülstraße wird von beiden Schulen genutzt
- Getrennte Kühlschränke
- 63 Euro im Monat
- BuT - Leistungsbescheid muss vorliegen

# AK Mensa Zusammenfassung

Ziel: Partizipation aller Akteure, da es im Schuljahr 2022/2023 vermehrte Beschwerden aus der Schüler:innenschaft über das Essen gab.

Daher wurde der AK Mensa gegründet.

1. Beim ersten Treffen wurden alle teilnehmenden Eltern zu einem Testessen in die Schule (frei gewählter Termin während der Schulzeit) eingeladen. Nach diesem Testessen wurde im Nachgang entschieden, dass ein Catererwechsel erst einmal nicht stattfinden soll, sondern dass wir an dem bestehenden Anbieter verbessern wollen.
2. Wichtige Informationen rund um das Thema Essen, das Konzept dazu, die Vorgaben, Regeln und Normen für den Ganzttag sind für Alle auf der Homepage veröffentlicht.
3. Es wurde eine lerngruppenübergreifende Kinderumfrage wurde gestartet.

Folgende Maßnahmen wurden nach der Auswertung der Umfrage getroffen:

- ein wöchentliches Wunschessen wurde eingeführt
- Verschiedene Gewürze wurden angeschafft und sind verfügbar
- Im Kinderrat und Kinderparlament wurde das Thema Essen besprochen
- die Kinder äußerten den Wunsch nach Pizza. Es gab daraufhin einen Pizza Tag an dem die Pizza ausprobiert und bewertet wurde. Pizzen für 200 Kinde aufzubereiten war ein extrem hoher Aufwand und geschmacklich fand die Pizza auch keinen großen Anklang.
- es wurde mehr Besteck angeschafft
- die Reinigungsmaschine für das Besteck+Teller wurde repariert
- Anfragen zu Schulungen und Kontrollen wurden an die Fachbereichsleitungen weitergegeben. Aus Sicht der Eltern ist es hier sehr wünschenswert, wenn regelmäßig geprüft wird, ob die Möglichkeiten der Cook&Chill-Konvektomaten auch genutzt werden
- Besichtigung des Caterers: guter Eindruck bzgl Sauberkeit & Hygiene und bzgl. aller weiteren rechtl. Vorgaben; wenig Müll; versucht regional einzukaufen; sehr gute Kommunikation mit AP; ständiges Bestreben nach Verbesserung; aber nutzt auch Brühe und Soßenbinder
- Es wurden Thermometer angeschafft, um die Temperatur des Essens fortlaufend zu kontrollieren.

# AK Mensa Zusammenfassung

- 4. Im Lauf der letzten 2 Jahre musste aus Kostengründen der Nachtisch eingestellt werden. Die Kosten für die Zutaten sind gestiegen. Im Augenblick ist es so, dass sobald die finanziellen Gegebenheiten es erlauben, ein Nachtisch angeboten wird. Wahlweise wird dieser über Fr. Jencquel selbst eingekauft und in der Küche zubereitet.
- 5. Der Snack wurde mangels Eltern und wegen gestiegener Kosten eingestellt. Es wurde eine Bewerbung beim Schulobstprogramm eingereicht – leider hat sie Schule eine Absage erhalten. Aktuell bietet eine Kollegin bietet im Rahmen der Freien Zeit montags die Vorbereitung des Snacks an.
- 6. Allergiefreies Essen wird angestrebt - ist aber aufgrund der geringen Zahl an benötigten Essen derzeit nicht realisierbar.
- 7. Aktuell kümmern sich Fr. Lenz, Fr. Schimmel und Fr. Jencquel um das Essen. Sie notieren, bei welchem Essen viel im Müll landet und melden dies dem Caterer direkt zurück. Dieser versucht dann, Anpassungen bzw. Verbesserungen vorzunehmen.
- 8. Auf unserer letzten Sitzung am 22.05.2024 haben wir gemeinsam festgestellt, dass die Arbeit des AK der letzten Jahre (v.a. letztes Schuljahr) sich gelohnt hat und derzeit keine aktuellen Themen anstehen. Es sind deshalb vorerst keine weiteren Treffen geplant.

Für das neue Schuljahr haben wir vorgesehen, dass der AK Mensa nur bei konkretem Bedarf wieder aktiviert wird (wenn dieser aus der Eltern- o. Schülerschaft oder von den schulischen Erwachsenen gemeldet wird).

9. Noch Ideen:

Befragung der SuS (regelmäßig) wiederholen; SuS mehr einbinden; Mitarbeitende besuchen den Caterer