

Verpflegungskonzept

Grundschule Bregenzer Strasse

Inhaltsverzeichnis

Einleitung

1. Essen in der Gemeinschaft
 - 1.1. Frühstück und Nachmittagssnack
 - 1.2. Mittagessen
 - 1.3. Getränkeversorgung
2. Ernährungsbildung
3. Beteiligung der Kinder
4. Zusammenarbeit mit Eltern bzw. Erziehungsberechtigten
 - 4.1. Elterninformation
 - 4.2. Elternbeiträge
5. Grundsätze der Nachhaltigkeit
6. Qualitätssicherung
 - 6.1. Lebensmittelvielfalt und Speiseplangestaltung
 - 6.2. Hygiene und Prozesssicherheit
 - 6.3. Qualifikation und Weiterbildung

Schlusswort

Verantwortlich:
Anna Makowka - pädagogische Leitung



Juli 2023

Einleitung

Die Grundschule Bregenzer Strasse (GBS) wächst zu einem lebensweltorientierten Ort der Vielfalt und der Gemeinschaft. Die Schülerinnen und Schüler sowie die Mitarbeitenden haben ganz unterschiedliche Vorstellungen von Ernährung. Kulturelle, gesundheitliche, religiöse und ökologische Aspekte spielen eine entscheidende Rolle bei der Gestaltung der gemeinsamen Mahlzeiten. Wir möchten mit unserem Verpflegungskonzept Kindern eine möglichst gesunde aber auch gleichzeitig kindgerechte Ernährung näherbringen. Dabei ist es uns wichtig, die Kinder neugierig auf das Thema *Ernährung und gesundes Essen* zu machen.

Die Kinder verbringen, gemeinsam mit dem Team GBS, einen großen Teil des Tages im Lebensraum Schule. Hier leistet eine ausgewogene Ernährung einen wichtigen Beitrag zum gesunden Aufwachsen der Kinder. Das Frühstück und der pädagogische Mittagstisch werden von Mitarbeitenden verschiedenster Profession begleitet und angeleitet. Unser Team unterstützt die Kinder dabei, Neues auszuprobieren. Gleichzeitig liegt der Fokus darauf, dass die Teilnahme an den gemeinsamen Mahlzeiten dazu beiträgt, eine gesunde Tischkultur zu entwickeln. Rituale helfen uns dem Frühstück und dem gemeinsamen Mittagstisch eine Struktur zu geben. Eine gemütliche Atmosphäre zu schaffen und die Einhaltung der hygienischen Standards stellen dabei keinen Widerspruch dar.

Ein Einbezug und eine gute Information von Kindern und Eltern bzw. Erziehungsberechtigten fördern die Akzeptanz aller an der Gemeinschaftsverpflegung in unserer Schule. Die Themen gesunde Ernährung und deren Nachhaltigkeit stellen darüber hinaus einen wichtigen Bildungsauftrag für die Schule dar. Nachhaltigkeit, Tierwohl und Müllvermeidung sind uns eine Herzensangelegenheit. Unser Team achtet auf die Vermeidung von Abfällen und die Verschwendung von Lebensmittel.

Die Stadt Monheim am Rhein, Hauptstadt für Kinder, hat sich das Ziel gesetzt, das gesunde Aufwachsen von Kindern und Jugendlichen bestmöglich zu unterstützen. Dazu hat der Rat am 8.3.2023 verabschiedet, den Kostenrahmen für die Mittagsverpflegung auf 80 Euro pro Monat aufzustocken. Damit leistet die Stadt Monheim einen wertvollen Beitrag für die Versorgung ihrer jüngsten Bürgerinnen und Bürger und stellt gleichzeitig sicher, dass auch einkommensschwache Familien mit greifenden Hilfsangeboten unterstützt werden.



1 Essen in der Gemeinschaft

Unsere Schule ist eine rhythmisierte Ganztageschule und die Kinder verbringen einen großen Teil des Tages in der Schulgemeinschaft. Eine gesunde und ausgewogene Ernährung ist wichtiger Bestandteil des Tagesablaufs. Wir verzehren das mitgebrachte Frühstück und das Mittagessen gemeinsam. Mit dem Essen in der Gemeinschaft möchten wir ein genussvolles und gesundes Essverhalten sowie die soziale Teilhabe aller Kinder fördern.

Die dafür festgelegten Zeiten sind in der Tagesstruktur verankert. Wir achten darauf, dass die Kinder ausreichend Zeit für das Essen sowie anschließende Pausen für Bewegung und Freispiel haben.

1.1 Frühstück und Nachmittagssnack

Die Kinder können täglich zur festgelegten Pause das von den Eltern bzw. Erziehungsberechtigten mitgegebene Frühstück zu sich nehmen. Die Frühstückspause findet in Bregi's Bistro statt und wird durch die pädagogischen Mitarbeitenden des Ganztages begleitet.

Darüber hinaus bietet unsere Schule allen Kindern, zweimal pro Quartal, ein Frühstücksbuffet in Bregi's Bistro an. Dieses vollwertige Frühstück besteht aus vier Komponenten:

- Getreide (z.B. Brot, Brötchen, Flocken)
- Milch und Milchprodukte (z.B. Joghurt, Quark, Käse)
- Gemüse- und /oder Obstrohkost
- Getränke (z.B. Wasser und Saftschorlen)

Die Kinder werden während des Frühstücks von einer gruppenübergreifenden pädagogischen Kraft begleitet. Am Buffet dürfen die Kinder selber auswählen, was sie essen. Hierdurch möchten wir die Selbständigkeit und einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln fördern.

Am Nachmittag steht bei Bedarf ein Snack zur Verfügung. Dieser kann von Tag zu Tag variieren.

1.2 Mittagessen

Das Mittagessen findet in Bregi's Bistro statt. Orientiert am Tagesablauf werden zwei Essenszeiten angeboten. Zu diesen essen die Kinder in Tischgruppen.

Wir pflegen gemeinsame Tischkultur und fördern die Kinder so in ihrer Selbstständigkeit. Zu jedem Essen steht ein vorbereiteter Servierwagen mit geeignetem Geschirr und Besteck bereit. Die Kinder decken damit die Tische ein und befüllen die Wasserkrüge. In den einzelnen Tischgruppen werden Rituale zu Beginn und während des Mittagessens eingeübt und gepflegt. Dazu gehört auch das Waschen der Hände vor jeder Mahlzeit. Nach Beendigung der Mahlzeit einer Tischgruppe wird das Geschirr gemeinsam auf die bereitstehenden Geschirrwagen verräumt. Im Vorhinein bzw. im Anschluss können die Kinder in die Pause gehen.

Das Mittagessen wird grundsätzlich von allen pädagogischen Fachkräften begleitet, Lehrkräften wird die Teilnahme am Essen ermöglicht. Kinder werden beim Essen und Trinken unterstützt, beispielsweise im Umgang mit Besteck. Die pädagogischen Kräfte bieten den Kindern Lebensmittel an, benennen diese und leben ihre Vorbildfunktion, indem sie mit den Kindern gemeinsam essen. So leben sie den Kindern eine gesellschaftlich angemessene Esskultur vor. Die pädagogischen Fachkräfte motivieren und begleiten die Kinder hinsichtlich Tischmanieren, Probeportionen, Portionsgröße und Kommunikation bei Tisch.

Ebenso regen die pädagogischen Fachkräfte die Kinder immer wieder zum Probieren von Lebensmitteln und Speisen an. Wir bieten dazu jedem Kind an, einen Probierhappen zu nehmen. Dabei ist die Fachkraft selbst ein Vorbild und isst entsprechend einen sogenannten



„pädagogischen Happen“. Wir möchten den Kindern so die Möglichkeit bieten, unbekannte Lebensmittel und Gerichte kennenzulernen und zu probieren. Grundsätzlich tolerieren und berücksichtigen wir Abneigungen gegenüber Speisen. Wir sind bemüht, negativen Bemerkungen hinsichtlich der Speisen durch die begleitenden Fachkräfte entgegenzuwirken. Wir ermutigen die Kinder zwar die angebotenen Speisen zu probieren, akzeptieren aber auch ein „nein“ der Kinder und zwingen Sie daher nie etwas zu essen, was ihnen nicht schmeckt. Wir achten bewusst auf eine angenehme Atmosphäre.

Essen wird grundsätzlich nicht als Trost, Belohnung oder Bestrafung eingesetzt. Damit möchten wir der Entwicklung von ungünstigen Ernährungsgewohnheiten vorbeugen. Demnach müssen die Kinder ihren Teller nicht leer essen. Dabei spielt auch die Portionsgröße eine Rolle. Für jedes Kind ist ausreichend Essen vorhanden, weshalb den Kindern signalisiert wird, dass sie sich mehrere Portionen nehmen können, wenn sie nicht satt geworden sind. Dies ist zusätzlich ein Aspekt der Müllvermeidung. Auch kommt es vor, dass ein Kind an manchen Tagen keine oder nur sehr wenige der angebotenen Speisekomponenten essen möchte. Dennoch bekommen alle Kinder einen Nachtisch. In schwierigen Situationen lassen wir den Kindern situationsbedingt alternativ Nähe, Aufmerksamkeit und Zuspruch zukommen. Dies findet grundsätzlich in Absprache mit den Kindern statt.

Um die Abläufe in Bregi´s Bistro für die Kinder und das Team transparent zu halten, werden die Vorgehensweisen und Regeln schriftlich festgehalten, den Kindern erklärt und ausgehangen.

1.3 Getränkeversorgung

Das Trinken wird Kindern i.d.R. jederzeit ermöglicht und Trinkwasser steht kostenfrei zur Verfügung. Besonders nach körperlichen Aktivitäten und bei Wärme, motivieren die pädagogischen Kräfte wiederholt und aktiv die Kinder zum Trinken.

An unseren schulischen Getränkestationen können die Trinkflaschen der Kinder aufgefüllt werden und in Bregi´s Bistro stehen wassergefüllte Karaffen zur Selbstnutzung zur Verfügung. Im Winter kann warmer Tee gereicht werden.

Im Rahmen der Nachhaltigkeit möchten wir möglichst auf Ein- und Mehrwegflaschen verzichten. Daher bitten wir Eltern bzw. Erziehungsberechtigte den Kindern Trinkflaschen in die Schule mitzugeben, welche mit Wasser befüllt werden können.



2 Ernährungsbildung

Jede Mahlzeit bietet Kindern und pädagogischen Fachkräften die Gelegenheit, über Lebensmittel, deren Herkunft und Zubereitungsmöglichkeiten zu sprechen. Themen wie „Mein Lieblingsessen“ zeigen den Kindern, dass der Geschmack und die Vorlieben verschieden sind und dass auf der Welt unterschiedlichste Speisen auf vielfältige Art und Weise zubereitet und gegessen werden.

Anhand verschiedener Projekte bzw. Aktionen, welche sich über das Schuljahr und die Ferienangebote verteilen, wird das Thema Ernährung mit den Kindern besprochen.

Nachfolgend einige Beispiele dafür:

- Gemeinsames Frühstück
- Mosaik zum Thema „gesunde Ernährung“
- Vorbereitung von Nachmittagssnacks
- Projektreihen sowie Aktionen rund um das Thema Ernährung und Nachhaltigkeit
- Koch- und Backangebote
- Gemeinsames Einkaufen
- Anbau von eigenen Kräutern, Salat oder Gemüse

Im Rahmen des Lehrplans findet mindestens einmal jährlich verbindlich eine Unterrichtseinheit/ein Projekt zum Thema Ernährung statt.

3 Beteiligung der Kinder

Eine Beteiligung der Kinder in Form eines Kinderparlaments ist uns ein großes Anliegen. Hier lernen die Kinder demokratische Prozesse kennen, die ein wichtiger Grundstein in unserer Gesellschaft sind. Im Kinderparlament können die Kinder ihre Ideen und Wünsche zur Verpflegung und zu Aktionen zur Ernährungsbildung einbringen, z. B. zusammen einzukaufen oder zu backen.

Die Kinder werden regelmäßig eingeladen und ermutigt, bei der Vor- und Zubereitung von Mahlzeiten mitzumachen und dabei auch mitzuentcheiden, was angeboten wird. Beispielsweise schneiden sie Obst und Gemüse für den Nachmittagssnack oder beteiligen sich an einer Kochaktion im Ferienprogramm. Sie werden dabei ermuntert, viel Gemüse, Obst oder Vollkornprodukte zu verwenden, damit die Verpflegung insgesamt ausgewogen bleibt.

Die Tischregeln erarbeiten wir gemeinsam mit den Kindern. Dazu sammeln wir mit den Kindern zunächst, welche Regeln sie in diesem Zusammenhang schon kennen und welche sie gut oder nicht so gut finden. Als nächstes denken wir darüber nach, warum es eigentlich solche Regeln gibt und spielen ggf. an Beispielen durch, was passiert, wenn es keine Regeln gäbe oder sich jemand nicht daranhält. Abschließend stellen wir verbindliche Regeln für das Einnehmen der Mahlzeiten auf.

Die Kinder können in Form eines Ampel-Systems – welches für Kinder leicht verständlich ist - das Mittagessen bewerten. Das schulische Verpflegungsteam analysiert die Bewertungen und lässt diese in die Speiseplangestaltung einfließen.

Der jeweils aktuelle Speiseplan wird für die Kinder gut sichtbar ausgehängt.



4 Zusammenarbeit mit Eltern bzw. Erziehungsberechtigten

Eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung ist uns als Schule sehr wichtig und soll für alle Eltern bzw. Erziehungsberechtigten transparent sein.

Für alle Kitas und Schulen wurde durch den Stadtrat ein einheitlicher Elternbeitrag für das Mittagessen festgelegt und es wird ein Zuschuss der Stadt Monheim für die Mittagsverpflegung gewährt.

4.1 Elterninformation

Die Abläufe zum Frühstück und Mittagessen sowie die Verpflegung in den Ferien, besprechen wir mit den Eltern bzw. Erziehungsberechtigten bei der Informationsveranstaltung für Schulanfänger/innen und auf Elternabenden. Dieses Verpflegungskonzept wird für alle Eltern bzw. Erziehungsberechtigte frei zugänglich auf der Homepage der Schule veröffentlicht. Der jeweils aktuelle Speiseplan ist für Eltern bzw. Erziehungsberechtigte digital verfügbar.

Bei zentralen Änderungen in Verpflegungsfragen – bspw. beim Wechsel des Caterers – wird die Elternpflegschaft einbezogen.

Eltern bzw. Erziehungsberechtigte werden motiviert sich aktiv mit Speisen und Getränken an Festen zu beteiligen oder an Angeboten der Ernährungsbildung, welche im Rahmen des Familiengrundschulzentrums angeboten werden (z.B. gesunde und bunte Frühstücksdose).

Grundsätzlich können Eltern bzw. Erziehungsberechtigte mit dem Team der GBS zu Ernährungsfragen in den Austausch kommen.

Eltern bzw. Erziehungsberechtigte informieren die Schule über Besonderheiten in der Ernährungssituation ihres Kindes und legen bei Allergien die notwendigen, durch den Arzt bzw. die Ärztin ausgefüllten, Formulare vor. Das Verpflegungsteam stimmt sich diesbezüglich mit dem Caterer ab oder sucht mit den Eltern bzw. Erziehungsberechtigten individuelle Lösungen.

4.2 Elternbeiträge

Seit dem 01.08.2023 beträgt der stadtweite Elternbeitrag für das Mittagessen in Monheimer Kitas und Grundschulen pro Monat 45 Euro. Für jedes Kind wird durch die Stadt ein Zuschuss von 35 Euro gewährt. Somit stehen pro Kind und Monat 80 Euro für die Mittagsverpflegung zur Verfügung.

Für Familien mit einem geringen Einkommen bestehen zusätzliche Förderung z.B. durch das Jobcenter oder das Programm „Alle Kinder essen mit“. Im Rahmen der Informationsveranstaltung für Schulneulinge und durch die Schulsozialarbeit werden Eltern bzw. Erziehungsberechtigte über diese finanziellen Hilfen informiert. Hierbei unterstützt das OGS-Team aktiv die Schulsozialarbeit.



5 Grundsätze der Nachhaltigkeit

In unserer Schule nehmen perspektivisch täglich rund 200 Kinder am gemeinschaftlichen Mittagessen teil. Somit kann eine auf Nachhaltigkeit ausgerichtete Schulverpflegung große Effekte erzielen. Orientiert am Monheimer Rahmenkonzept für Verpflegung in Kitas und Schulen, achten wir bei unserer Mittagsverpflegung auf:

- den Einsatz von Bio- und Fair-Trade-Produkten
- Aspekte der Regionalität und Saisonalität
- die Reduzierung von Fleisch-Produkten
- die Vermeidung von Abfällen und Speiseresten

Bei der Speiseplangestaltung werden saisonale und regionale Produkte bevorzugt berücksichtigt und wir bieten auch Gerichte aus der Region an. Mindestens 40 % der Lebensmittel für die Mittagsverpflegung sind Bio-Produkte mit entsprechender Zertifizierung (EU-Öko-Verordnung). Bananen, Ananas und Mangos, welche im Rahmen der Mittagsverpflegung angeboten werden, stammen aus fairem Handel. Fleisch wird maximal einmal pro Woche angeboten.

Die Lebensmittel sollten möglichst umweltverträglich verpackt sein. Wir thematisieren das Thema "Verpackungsmüll" in diesem Zusammenhang auch bei Elternabenden und sind bei eigenen Einkäufen mit den Kindern darauf bedacht, Verpackungen möglichst zu vermeiden.

Wir vermeiden Lebensmittelreste und Speiseabfälle weitgehend, indem wir die zubereiteten Mengen nach Erfahrungswerten auf die geeignete Portionierung in den Schüsseln für die Tischgruppen bemessen und anpassen. Dabei sollen Kinder lernen achtsam mit Lebensmitteln umzugehen und ihre eigenen Portionen einzuschätzen, was fortlaufend in den Tischgruppen eingeübt wird.



6 Qualitätssicherung

Alle Mitarbeitende unserer Schule verstehen sich als ein Team, unabhängig von ihrer beruflichen Qualifikation. Wir haben ein gemeinsames Verständnis von gesundheitsförderlicher Ernährung miteinander erarbeitet, welches in der Lebensmittelvielfalt, Speiseplangestaltung und dieser Konzeption sichtbar wird.

Im Alltag tauschen sich pädagogische und hauswirtschaftliche Kräfte darüber aus, ob die Verpflegung von den Kindern akzeptiert wird und welchen Änderungsbedarf es gibt.

Die Leitung unserer Mensa, die städt. Betriebsleitung und Fachberatung sowie die/der Ernährungsbeauftragte des pädagogischen Teams bilden das „Team Verpflegung“, durch welches alle Fragestellungen bezüglich dieses Konzeptes gebündelt werden und die Abstimmung mit dem Caterer sichergestellt wird.

Darüber hinaus nutzen wir mindestens eine Teamsitzung im Schuljahr, um uns als gesamtes Team weiter über das Verpflegungskonzept auszutauschen und uns über aktuelle Empfehlungen für die Verpflegung in der Schule zu informieren. Projekte und Aktionen zur Ernährungsbildung werden gemeinsam geplant.

Neue Lehrkräfte sowie pädagogische Kräfte werden im Rahmen ihrer Einarbeitung über die Inhalte dieses Konzeptes informiert.

Selbstverständlich werden alle lebensmittelrechtlichen Vorschriften, durch das Hygienekonzept und die Prozesssicherheit bei der Verwendung der „Cook and Chill“ Produkte sowie der frischen Komponenten, eingehalten. Ausgebildete hauswirtschaftliche Kräfte sowie gesonderte geschultes pädagogisches Personal spielen hier eine bedeutende Rolle.

6.1 Lebensmittelvielfalt und Speiseplangestaltung

Unser gemeinsames Verständnis von gesunder Ernährung orientiert sich an den 10 Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung:

1. Lebensmittelvielfalt genießen

Lebensmittelvielfalt nutzen, abwechslungsreich essen, überwiegend pflanzliche Lebensmittel

2. Gemüse und Obst – nimm „5 am Tag“

Mindestens 3 Portionen Gemüse und 2 Portionen Obst am Tag, hierzu zählen auch Hülsenfrüchte sowie Nüsse

3. Vollkorn wählen

Bei Brot, Nudeln, Reis und Mehl Vollkornvariante bevorzugen

4. Mit tierischen Lebensmitteln die Auswahl ergänzen

Täglich Milch und Milchprodukte essen, max. 1-2mal pro Woche Fisch und max. 1mal pro Woche Fleisch

5. Gesundheitsfördernde Fette nutzen

Bevorzugt pflanzliche Öle/Streichfette nutzen und versteckte Fette in verarbeiteten Lebensmitteln meiden

6. Zucker und Salz einsparen

Vermeidung von zuckergesüßten Lebensmitteln, Zucker und Salz sparsam einsetzen, Würzen mit Kräutern und Gewürzen

7. Am besten Wasser trinken

Mindestens 1,5 Liter pro Tag, alternativ kalorienfreie Getränke wie ungesüßte Tees

8. Schonend zubereiten

Garen so lange wie nötig – so kurz wie möglich mit wenig Wasser und wenig Fett

9. Achtsam essen und genießen

Langsames und bewusstes Essen



10. In Bewegung bleiben

Vollwertige Ernährung und körperliche Aktivität kombinieren

Diese Ratschläge fließen in unsere Speiseplangestaltung ein und werden auch im Rahmen der Ernährungsbildung den Kindern vermittelt.

6.2 Hygiene und Prozesssicherheit

Cook and Chill, Kühlkostsystem genannt, ist ein Verfahren für die Verpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen. Die Speisen werden von einem Dienstleister zubereitet und gegart, schnell abgekühlt und bei Temperaturen von 2-3 Grad gelagert. Durch das schnelle Herunterkühlen der Speisen nach der Produktion können Nährstoffverluste begrenzt und sensorische Qualitätseinbußen minimiert werden. Durch schnelles Durchschreiten der hygienisch bedenklichen Temperaturbereiche zwischen 10°C und 40°C werden die Vermehrung pathogener Keime und die Bildung von Toxinen verhindert. Die Speisen können in der Regel 3-5 Tage ohne Qualitätsverlust kühl gelagert werden. Am Ausgabeort werden die Speisen mittels Kombidämpfer chargenweise regeneriert. Dadurch können lange Warmhaltezeiten verringert und der Verlust von Nährstoffen minimiert werden.

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 der Europäischen Gemeinschaft sieht die Anwendung des HACCP-Konzeptes in allen Betrieben verpflichtend vor, die mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln beschäftigt sind.

Das HACCP-Verfahren ist eine Methode, die dazu dient, gesundheitliche Gefahren zu analysieren und zu bewerten. Das Verfahren ist mittlerweile international anerkannt und ermöglicht gesundheitliche Gefahren zu beherrschen:

1. Ermittlung und Analyse möglicher Gefahren
2. Erkennung kritischer Lenkungspunkte (CCPs)
3. Bestimmung von Grenzwerten
4. Einrichtung von Überwachungsmaßnahmen
5. Festlegung von Korrekturmaßnahmen
6. Überprüfung und Kontrolle der Maßnahmen (= Verifizierungsmaßnahmen)
7. Dokumentation durchgeführter Maßnahmen

Die lebensmittelrechtlichen Vorgaben unterteilen sich in die Aspekte EG Zulassung, Lebensmittelüberwachung sowie Zertifizierung nach DGE. Der Caterer deli carte GmbH & Co. KG hat eine entsprechende EG Zulassung (Veterinärnummer: DE NW-40090, Aktenzeichen: 23.8.1-272-3, Qualitätsmanagement & HACCP-System) für die Verarbeitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs.

Das Amt für Verbraucherschutz – Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung ist über die Aufnahme des Betriebs der Mensa informiert. Die Lebensmittelüberwachung kontrolliert vor Ort in den Küchen, ob alle Vorschriften ordnungsgemäß eingehalten werden.

Der Caterer deli carte GmbH & Co. KG bietet eine nach DGE zertifizierte Menülinie für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder an.

6.3 Qualifikation und Weiterbildung

Die Hauswirtschaftskräfte absolvieren die verpflichtenden Hygienebelehrungen sowie die Belehrungen nach Infektionsschutz:

- Hygienebelehrungen: Küchenkräfte, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen in regelmäßigen Abständen, mindestens aber einmal jährlich, eine Schulung zur Lebensmittelhygiene absolvieren.
- Belehrungen nach Infektionsschutz: Einmalig muss die Hauswirtschaftskraft vor Beginn der Tätigkeit eine Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz (§ 43 (1)



IfSG) absolvieren. Die Belehrung muss alle zwei Jahre wiederholt (Folgebelehrung, § 43 (4) IfSG) und auf Nachfrage der Lebensmittelüberwachung nachgewiesen werden.

Für eine gute Hygienepraxis bedarf es des Weiteren folgende Aspekte:

- Rückstellproben: Durch Rückstellproben kann einwandfreies hygienisches Arbeiten nachgewiesen werden. Gegen Ende der Speiseausgabe wird von jeder ausgegebenen Menükomponente eine Probe entnommen. Unmittelbar nach der Entnahme und Beschriftung wird die Probe bei -18°C tiefgefroren und für mindestens sieben Tage aufbewahrt.
- Arbeitskleidung: In der Küche ist Arbeitskleidung zu tragen. Die Arbeitskleidung muss kochfest sein und sollte bei mindestens 70 °C bis max. + 80 °C gewaschen werden. Für die Reinigung wird eine dafür vorgesehene Waschmaschine genutzt. Eine Kopfbedeckung ist Pflicht.
- Rückverfolgbarkeit: Die Prozesskette von allen beteiligten Lebensmittelunternehmen muss lückenlos nachgewiesen werden. Schulen sind ein Glied in dieser Prozesskette, daher müssen sie die Herkunft der Lebensmittel und Speisen nachweisen. Hierfür ist die Dokumentation des Wareneingangs durch eine ordentliche Aufbewahrung von Lieferscheinen und Einkaufsquittungen notwendig.
- Nutzung der Küchen: Nur in abgesprochenen Ausnahmefällen und nur unter anschließender Durchführung von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen darf die Küche von anderen Personen betreten werden.
- Umkleiden: Für die Hauswirtschaftskräfte werden Umkleideräume vorgehalten. Büroräume sind von den Küchenräumen räumlich getrennt.
- Toilettenanlagen: Für die Hauswirtschaftskräfte wird eine separate Toilettenanlage angelegt.
- Reinigung: Es werden nur Reinigungs- und Desinfektionsmittel genutzt, die für den Lebensmittelbereich geeignet bzw. zugelassen sind. Um Über- bzw. Unterdosierungen zu vermeiden, werden Dosieranlagen verwendet.
- Abfallentsorgung erfolgt durch ein spezialisiertes Unternehmen. Speisereste werden bis zu Abholung gekühlt (Konfiskatkühler) gelagert.

Die hauptverantwortliche pädagogische Fachkraft für die Verpflegung in der Einrichtung wird regelmäßig, mindestens alle zwei Jahre, zu aktuellen Entwicklungen im Bereich der Verpflegung geschult. Zusätzlich erfolgt für alle Kräfte in der Schule die obligatorische zweijährliche Infektionsbelehrung. Die Qualifikation rund um das Thema „Ernährung in der Schule“ ist ein großes Anliegen des gesamten Teams. Daher nehmen alle Kolleginnen und Kollegen abwechselnd an Fortbildungsangeboten teil, welche beispielsweise von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW oder der Sarah-Wiener-Stiftung angeboten werden.

Schlusswort

Die Grundschule Bregenzer Strasse gestaltet den Kindern einen lebensweltorientierten sowie individuellen Lebens- und Lernort in der Schule. Die Verpflegung spielt dabei eine bedeutende Rolle. Gemeinsam mit allen Beteiligten der Schule möchten wir den Kindern jegliche Aspekte der Ernährungsvielfältigkeit näherbringen. Eltern bzw. Erziehungsberechtigte können bei jeglichen Anliegen die Schulleitung Frau Liane Neuhaus sowie die pädagogische Leitung Frau Anna Makowka ansprechen.

