



Checkliste Schulverpflegung



Die Checkliste zum „Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) dient Ihnen als Instrument zur eigenständigen Überprüfung des derzeitigen Verpflegungsangebots in Ihrer Einrichtung. In der Spalte „erfüllt“ bzw. „nicht erfüllt“ tragen Sie ein, inwieweit die Kriterien des Qualitätsstandards bereits umgesetzt sind. Die mit der Checkliste vorgenommene Selbsteinschätzung garantiert zwar nicht das Bestehen des Audits, ist aber eine Hilfestellung auf dem Weg dorthin. Auf einen Blick erkennen Sie, welche Schritte noch erforderlich sind, um eine optimale Verpflegung anzubieten. Nähere Informationen zur **Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung** oder zur **Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung** finden Sie auf der Rückseite der Checkliste.

Alle Angaben beziehen sich auf 20 Verpflegungstage (4 Wochen) und mindestens eine Menülinie.

■ Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung

Qualitätsbereich Lebensmittel: Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
20 x abwechselnd Speisekartoffeln, Parboiled Reis, Teigwaren, Brot, Brötchen und andere Getreideprodukte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
davon:		
mind. 4 x Vollkornprodukte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
max. 4 x Kartoffelerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gemüse und Salat		
20 x Gemüse, Hülsenfrüchte oder Salat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
davon: mind. 8 x Rohkost oder Salat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gemüse: frisch oder tiefgekühlt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obst		
Mind. 8 x Obst	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obst: frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und Milchprodukte		
Mind. 8 x Milch oder Milchprodukte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch: 1,5 % Fett	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Naturjoghurt: 1,5 % - 1,8 % Fett	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
Max. 8 x Fleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
davon: max. 4 x Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fleisch: mageres Muskelfleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mind. 4 x Seefisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch: Seefisch aus nicht überfischten Beständen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Schule + Essen = Note

	erfüllt	nicht erfüllt
Fette und Öle		
Rapsöl ist Standardöl	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Getränke		
20 x Trink- oder Mineralwasser	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Qualitätsbereich Speisenplanung & -herstellung		
Speisenplanung		
Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Täglich ist ein ovo-lacto-vegetables Gericht im Angebot	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Saisonales Angebot wird bevorzugt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fleisch von unterschiedlichen Tierarten wird abwechselnd angeboten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bei Lebensmittelunverträglichkeiten und/oder Allergien ist die Teilnahme zu ermöglichen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wünsche und Anregungen der Tischgäste sind berücksichtigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Max. 2 x ein süßes Hauptgericht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Speisenherstellung		
Auf fettarme Zubereitung wird geachtet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Max. 4 x frittierte und/oder panierte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frische oder tiefgekühlte Kräuter werden bevorzugt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zucker wird sparsam verwendet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kurze Warmhaltezeiten werden eingehalten, Warmhaltezeiten für alle Komponenten max. 3 Stunden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7 °C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65 °C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gestaltung des Speisenplans		
Aktueller Speisenplan ist vorab allen regelmäßig zugänglich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bei Fleisch und Fleischerzeugnissen ist die Tierart benannt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Qualitätsbereich Lebenswelt		
Pausenzeit beträgt mind. 60 Minuten (±15 Minuten)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Für Ausgabe und Verzehr der Speisen steht ein gesonderter Raum zur Verfügung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ausgabepersonal ist freundlich und auskunftsbereit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

■ Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung

(zusätzlich zu den oben genannten Kriterien)

Qualitätsbereich Nährstoffe: Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Mittagsverpflegung erfüllt nach max. 20 Verpflegungstagen (4 Wochen) im Durchschnitt die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zubereitungsanweisungen liegen am Arbeitsplatz vor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nährstoffberechnete Rezepte werden umgesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Portionsgrößen der nährstoffberechneten Speisen sind ersichtlich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nährstoffoptimierte Gerichte sind auf dem Speisenplan optisch hervorgehoben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Qualitätsbereich Lebensmittel: Zwischenverpflegung		
Getreide, Getreideprodukte		
20 x Vollkornprodukte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Müsli ohne Zuckerzusatz ¹	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gemüse und Salat		
20 x Gemüse oder Salat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gemüse: frisch oder tiefgekühlt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obst		
20 x Obst	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obst: frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und Milchprodukte		
20 x Milch oder Milchprodukte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch: 1,5 % Fett	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Naturjoghurt: 1,5 % - 1,8 % Fett	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fleisch, Wurst, Fisch Ei ¹		
Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren ¹ : max. 20 % Fett	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch ¹ : Seefisch aus nicht überfischten Beständen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fette und Öle		
Rapsöl ist Standardöl ¹	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Getränke		
20 x Trink- oder Mineralwasser	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pikante Snacks ¹		
Ausschließlich Nüsse oder Samen ohne Salz und Zucker	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Süßigkeiten		
Werden nicht angeboten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Das Einhalten der für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen ist Voraussetzung für eine Zertifizierung.

¹ Sofern Lebensmittel aus dieser Lebensmittelgruppe im Angebot sind, müssen die Qualitäten erfüllt werden.



Schule + Essen = Note

1



Zertifizierung für die Schulverpflegung



Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) bietet Schulen zwei Möglichkeiten, das Angebot einer vollwertigen Verpflegung auszeichnen zu lassen – durch die **Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung** und die **Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung**. Die Basis für diese Zertifizierung bildet der von der DGE herausgegebene „Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“.

Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung

Schulen, die die Kriterien der drei Qualitätsbereiche Lebensmittel, Speisenplanung & -herstellung und Lebenswelt erfüllen, sind berechtigt, die Bezeichnung Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung zu führen. Die Qualitätsbereiche sind folgendermaßen definiert:

- **Lebensmittel:** Mittagsverpflegung (optimale Lebensmittelauswahl und Anforderungen an den Speiseplan)
- **Speisenplanung & -herstellung:** Kriterien zur Planung und Herstellung der Speisen für die Mittagsverpflegung, Gestaltung des Speiseplans
- **Lebenswelt:** Rahmenbedingungen in der Schule (z. B. Pausenzeit, eigener Speiseraum)

Sind die Kriterien dieser Qualitätsbereiche erfüllt, wird der Schule nach erfolgreichem Audit ein Logo-Schild verliehen, das die Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung dokumentiert.

Zusätzlich besteht die Möglichkeit der Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung.

Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung

Für die Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung muss die Schule zusätzlich zu den oben genannten Anforderungen die Kriterien der folgenden beiden Bereiche erfüllen:

- **Nährstoffe:** Mittagsverpflegung auf Basis nährstoffoptimierter Rezepte
- **Lebensmittel:** Zwischenverpflegung auf Basis der optimalen Lebensmittelauswahl und den Anforderungen an das Lebensmittelangebot

Bei einer Mittagsverpflegung müssen nährstoffoptimierte Speisepläne für 4 Wochen vorliegen.

Nach bestandem Audit wird der Schule ein Logo-Schild verliehen, das die Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung ausweist.

Durch regelmäßige Re-Audits wird die zertifizierte Qualität langfristig gesichert.

Weitere Informationen zur Zertifizierung können Sie unter www.schuleplusessen.de abrufen.

Haben Sie Fragen oder Anregungen? Sprechen Sie uns an!

Schule + Essen = Note 1

Telefon: 0228 3776-873

Telefax: 0228 3776-78-873

E-Mail: schuleplusessen@dge.de

www.schuleplusessen.de

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung
Schule + Essen = Note 1
Godesberger Allee 18
53175 Bonn
www.dge.de

„Schule + Essen = Note 1“ ist ein Projekt der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. und Teil des Nationalen Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung.“ Das Projekt wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages. www.in-form.de