

|  |
| --- |
| Mittagszeit – Verpflegung und Ernährung |

### Inhaltsverzeichnis

Einleitender Text 3

Den Arbeitsplatz vergegenwärtigen – Bestandsaufnahme 6

Checkliste Individuelle Förderung 16

Checkliste Kommunikation und Zusammenarbeit 20

Checkliste Partizipation 23

Checkliste Kulturelle und geschlechterspezifische Vielfalt 26

Checkliste Räume 29

Checkliste Personal 32

Checkliste für Schülerinnen und Schüler 34

Quellenangaben 39

|  |
| --- |
| Mittagszeit – Verpflegung und Ernährung |

|  |
| --- |
| Einleitender Text[[1]](#footnote-1) |

Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe I verbringen einen großen Teil ihres Tages in der Schule. Durch den zunehmenden Ausbau von Ganztagsschulen und Unterricht am Nachmittag, der an fast allen Schulen der Sekundarstufe I laut Stundentafel obligatorisch ist, wird die Mittagspause zum festen Bestandteil des Schultags.

Die Schule wird immer mehr zum **Lern- und Erfahrungsraum**, der sich am Lern- und Entspannungsrhythmus der Kinder und Jugendlichen orientiert. Durch ein *„verlässliches Zeitraster und eine sinnvoll rhythmisierte Verteilung von Lernzeiten auf den Vormittag und den Nachmittag“* (BASS 12-63 Nr. 2; Schulgesetz, Punkt 3.1) wird die Mittagszeit zu einem zentralen Element des Schultags. Die Mittagspause ermöglicht die Erholung vom Vormittag und steigert die individuelle Leistungsfähigkeit für den Nachmittag.

Der Ganztagserlass bietet Schulen die Chance, **Gesundheitsorientierung** und **Ernährungsbildung** zu einem Bestandteil des Schulprogramms zu machen und die Schulverpflegung in ihrem Hause einzubeziehen: In der Aufzählung von Merkmalen von Ganztagsschulen finden sich u. a. auch *„Angebote zur gesunden Lebensgestaltung, u. a. zu einer gesunden Ernährung“* (BASS 12-63 Nr. 2; Schulgesetz, Punkt 3.1). Auch wenn hier die mittägliche Schulverpflegung explizit ungenannt bleibt, bietet das Zusammentreffen der Schulgemeinschaft in den Pausen in der Cafeteria und in der Mensa vielfältige Gelegenheiten der Kommunikation und holt lebensweltliche Aspekte in den Ganztag, die die Schulkultur prägen.

Insbesondere eröffnet die schulische Verpflegung Chancen für die eigene Geschmacksentwicklung und eine gesunde Ernährungsweise als Teil des persönlichen Lebensstils. Dafür gibt es viele pädagogische Gründe, da vor allem Ganztagschulen Orte und Gelegenheiten der Entschleunigung des langen Schulalltags benötigen. Vor allem die Mittagspause muss Zeiten für genussvolle Nahrungsaufnahme, kommunikatives Miteinander, Erholung und Entspannung ermöglichen (vgl. Bödeker 2011a: 10).

**Ziel** ist es, den Schülerinnen und Schülern – aber auch den Lehrkräften und weiteren an der Schule Tätigen – ein gesundes und ansprechendes Verpflegungsangebot zu machen, das angenommen wird. Nur durch akzeptanzfördernde Maßnahmen in der Auswahl und Ausgestaltung des Ernährungsangebots kann die Schulmahlzeit zur „Bildungsressource“ (vgl. Oepping, 2011: 35) und damit zu einem lern- und leistungsförderlichen Bestandteil des Schultags werden.

Die Mittagspause besteht in der Regel aus **60 Minuten**, die u.a. zur gesunden Ernährung und zur Regeneration für alle an der Schule Beteiligten genutzt werden soll.

Die **Schülerinnen und Schüler** messen der Mittagspause innerhalb des Schultages eine große Bedeutung bei (vgl. Haenisch, 2011: 32). Sie ist das eigentliche „Kontrastprogramm“ zu den sonstigen Aktivitäten des Tages (ebd.). Allerdings spielt die **Verpflegung** für die Kinder und Jugendlichen nicht die Hauptrolle während der Mittagspause. Sie möchten ihren Hunger stillen und nicht zu viel ihrer freien Zeit für Essen und langes Schlange stehen an der Essensausgabe investieren. Eine gesunde Mahlzeit ist vielen Kindern und Jugendlichen wichtig, trotzdem steht die gesunde Ernährung als Auswahlkriterium bei ihnen nicht unbedingt an erster Stelle (vgl. Bödeker, 2011b: 38).

Schulen stehen vor der Herausforderung, ihrem pädagogischen Bildungs- und Erziehungsauftrag, auch in der Gestaltung der schulischen Verpflegungssituation gerecht zu werden und ihren Schülerinnen und Schülern einen Mix aus gesundheitsförderlichen und attraktiven Angeboten in der Schulverpflegung anzubieten (vgl. Bödeker, 2011b: 39f.).

Jede Schule ist gefordert, ein **Verpflegungskonzept** zu entwickeln, das sowohl die Zwischenmahlzeiten als auch die Mittagsmahlzeit und die damit verbundenen gesundheitsförderlichen und pädagogischen Intentionen einer Ernährungsbildung enthält. In Abstimmung mit dem Schulträger müssen Schulen sowohl organisatorische Entscheidungen (z.B. Auswahl des Ausgabe- und Abrechnungssystems, ggf. Cateringunternehmen, Raumkapazitäten) als auch qualitative Entscheidungen (z.B. saisonale, regionale oder ökologische Produkte, Ansprüche und Bedürfnisse der Schulgemeinschaft) treffen.

Die „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE[[2]](#footnote-2)) können eine erste Unterstützung für Schulen auf dem Weg zur Organisation einer gesunden Schulverpflegung bieten. Sie haben jedoch lediglich einen empfehlenden Charakter und es obliegt der Schule – gemeinsam mit dem Schulträger – ihre Ansprüche an die gewünschte Verpflegung festzulegen und umzusetzen.

Schulverpflegung ist Teil des Schullebens und sollte mit ihrem Auftrag und Angebot Eingang in das **Schulprogramm** finden. Gesunde Ernährung oder ökologische Produkte werden nur nachgefragt und akzeptiert, wenn auch im übrigen Handlungsraum Schule diese Wertvorstellungen Teil des gelebten schulischen Leitbildes sind (vgl. Bödeker, 2011b: 40).

Aspekte der **Teilhabe** und finanziellen Unterstützung (bei) der Schulverpflegung sollten ebenfalls Berücksichtigung im Schulprogramm finden (z.B. Aussagen zum Bildungs- und Teilhabepaket NRW oder zum Härtefallfonds „Alle Kinder essen mit“). Eine Schule kann damit signalisieren, dass die Teilnahme an der Schulverpflegung allen am Schulleben Beteiligten ermöglicht werden soll.

Eine Verzahnung der Aspekte zur Ernährungs-, Verbraucher- und/oder Gesundheitsförderung im Verpflegungskonzept mit den unterrichtlichen Angeboten ist sinnvoll und möglich. Entscheidend sind die Verankerung des Verpflegungskonzeptes in der gesamten Schulgemeinschaft und die **partnerschaftliche Mitwirkung** aller Beteiligten bei der Ausgestaltung.

Der Beteiligung der Schülerinnen und Schüler kommt hier eine besondere Rolle zu. Durch die Orientierung an ihren Bedürfnissen und Befindlichkeiten, aber auch an ihrem altersspezifischen Lebensstil gelingt es, die Akzeptanz der Schulverpflegung zu steigern und Ernährungsbildung umzusetzen. Dies betrifft sowohl die Raumgestaltung als auch die Gestaltung des sozialen Miteinanders in der Mensa, bzw. des Speiseraums. Gemeinsames Essen und Trinken als akzeptierter Bestandteil des Schultages bedarf altersgemäßer Verpflegungsformen, die sich z.B. in freier Komponentenwahl (keine Tellermenüs), Bistroatmosphäre oder aktiver Schülermitwirkung äußern können.

### Mittagszeit - Verpflegung und Ernährung

|  |
| --- |
| Den Arbeitsbereich vergegenwärtigen - Bestandsaufnahme |

1. An welchen Tagen wird an der Schule ein warmes Mittagessen/ein Mittagsimbiss angeboten?

An allen Wochentagen.

Nur an folgenden Tagen:

Das warme Mittagessen ist den Jahrgangsstufen im gebundenen Ganztag vorbehalten.

An der Schule ist die Möglichkeit zur Zwischenverpflegung gegeben (z.B. Snacks aus Automat, Bistro, Schulkiosk…).

Die Schülerinnen und Schüler haben die Möglichkeit mitgebrachtes Essen aufzuwärmen.

An der Schule gibt es kein warmes Mittagessen.

1. Welche Räumlichkeiten stehen für die Einnahme der Mahlzeiten zur Verfügung?

Mensa

Multifunktionsraum

umgebautes Klassenzimmer

Bistro

Sonstiges:

1. Können ausreichend viele Personen an der Schule verpflegt werden?

Die Mensa/der Speiseraum bietet Platz für \_\_\_\_\_\_ Personen.

Alle Schülerinnen und Schüler können gleichzeitig ihre warme Mittags-

mahlzeit in der Mensa/im Speiseraum einnehmen.

Die Einnahme des Mittagessens erfolgt in \_\_\_\_\_\_ Schichten.

Alle am Schulleben Beteiligten nehmen gemeinsam ein warmes Mittagessen in der Mensa/im Speiseraum ein.

1. Welche Personen bzw. Personengruppen sind an der Schule für die Mittagsverpflegung verantwortlich?

Schulleitung

Ganztagskoordination

Lehrerkräfte

Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter

außerschulischer Kooperationspartner (z.B. AWO, Caritas, Diakonie,…)

Hausmeisterin/Hausmeister

Eltern(-verein)

Förderverein

externe Cateringfirma

Schülerfirma/Schülerinnen und Schüler

Sonstige:

1. Welche Personen sind für die Umsetzung des Hygienekonzepts im Verpflegungsbereich verantwortlich?

Schulleitung

Ganztagskoordination

Lehrkräfte

Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter

außerschulischer Kooperationspartner (z.B. AWO, Caritas, Diakonie,…)

Hausmeisterin/Hausmeister

Eltern(-verein)

Förderverein

externe Cateringfirma

Schülerfirma/Schülerinnen und Schüler

Sonstige:

1. Wie beurteilen Sie das derzeit bestehende Verpflegungssystem …

…hinsichtlich einer gesundheitsförderlichen/aus ernährungsphysiologischer Sicht gesunden Ernährung?

Es ist verbesserungsbedürftig, da

die Speiseplangestaltung nicht den Anforderungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) entspricht.

keine saisonalen, regionalen und/oder kontrolliert biologisch angebau- ten Lebensmittel verwendet werden.

keine/zu wenig frisch zubereitete(n) Speisen angeboten werden.

Es ist verbesserungsbedürftig, da

die empfohlene Warmhaltedauer von angelieferten Speisen überschrit- ten wird.

die Schülerinnen und Schüler/Lehrkräfte die angebotenen gesunden Gerichte nicht annehmen.

die Portionierung nicht den Bedürfnissen der Schülerinnen und Schülern/der Lehrkräfte entspricht.

keine warme Mahlzeit angeboten wird.

Es ist nicht verbesserungsbedürftig.

…hinsichtlich der Umsetzung der hygienischen Anforderungen?

Es ist verbesserungsbedürftig, da

ein Hygienekonzept nicht ausreichend umgesetzt wird.

für kühlungsbedürftige Lebensmittel nicht genügend Kühleinrichtungen zur Verfügung stehen.

ein Thermometer zur Überprüfung der Ausgabetemperatur der Speisen bzw. warmen Komponenten fehlt.

geeignete Waschgelegenheiten zum Reinigen und Desinfizieren der Hände im Sanitätsbereich fehlen.

es zu wenig Zeit und/oder zu wenig Personal gibt, um die Tische zu reinigen/aufzuräumen.

Sonstiges:

Es ist nicht verbesserungsbedürftig.

…hinsichtlich der Zufriedenheit der Essensteilnehmerinnen und Essensteilnehmer?

Die Mehrheit der Essensteilnehmerinnen und Essensteilnehmer ist zufrieden, denn

die Speisen schmecken.

die Speisen sättigen.

die Speisen sind optisch ansprechend.

die Speisenkomponenten können selbst zusammengestellt werden.

die Speisen kommen i.d.R. aus regionalem und/oder biologischem Anbau.

es gibt ein vielfältiges Speisenangebot, das den Wünschen der Essensteilnehmerinnen und Essensteilnehmer entspricht.

das Speiseangebot berücksichtigt kulturelle und/oder religiöse Aspekte

Die Mehrheit der Essensteilnehmerinnen und Essensteilnehmer ist zufrieden, denn

es herrscht eine angenehme Atmosphäre beim Essen.

das Buchungs- und Abrechnungssystem ist einfach zu handhaben und ermöglicht eine flexible Nutzung.

Die Mehrheit der Essensteilnehmerinnen und Essensteilnehmer ist mit dem Speisenangebot unzufrieden, weil

1. Gibt es Absprachen zu den Qualitätsanforderungen der Speisen?

ja, mit dem/der/den

Schulleitung

Schulträger

Pächter bzw. Caterer

Mensaverein o.ä. (Schule und Elternvertreter)

Lehrkräften

Eltern

Schülerinnen und Schülern

Sonstige:

nein

1. Ist die Mittags- und Zwischenverpflegung der Schülerinnen und Schüler als Teil des pädagogischen Konzeptes im Schulprogramm verankert?

ja

bisher nicht, aber geplant

nein

1. Inwieweit werden die Bedürfnisse des Kollegiums im Konzept zur Mittagszeit berücksichtigt?

Die Mittagspause ist auch Pause für die Lehrkräfte.

Die Lehrkräfte haben die Möglichkeit die Pause in Ruhe zu verbringen.

Die Mittagszeit ist pädagogisch wertvoller Teil der Erziehungsarbeit und bietet Zeit für informelle Kontaktaufnahmen mit den Schülerinnen und Schülern.

Die Lehrkräfte verbringen ihre Mittagszeit in der Regel nicht in der Schule.

1. Welche der Informationsquellen zum Thema Ernährungs- und Gesundheitsförderung werden zur Qualitätssicherung an der Schule genutzt?

Lehrkräfte/an der Schule beschäftigtes Fachpersonal (z.B. Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter, Ökotrophologin/Ökotrophologe)

schriftliche Materialien (z.B. aid, BZgA, DGE, Verbraucherzentralen)

persönliche Beratung

Fortbildungen

Internet

Verbraucherzentralen

Sonstiges:

Es werden keine der oben genannten Informationsquellen genutzt.

Das Thema wird an der Schule zurzeit nicht diskutiert.

Es besteht Informationsbedarf.

### Qualitätskriterien für die Mittagsverpflegung

### 1. Speiseplangestaltung

|  | Trifft zu | Trifft eher zu | Trifft eher nicht zu | Trifft nicht zu | **Bemerkungen/**  **Beispiele** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Alle Beteiligten wirken an der Speiseplan-Gestaltung mit. |  |  |  |  |  |
| Der Speiseplan wiederholt sich höchstens alle vier Wochen. |  |  |  |  |  |
| Ethnische und religiöse Aspekte werden bei der Speiseplangestaltung berücksichtigt. |  |  |  |  |  |
| Individuelle/gesundheitliche Bedürfnisse werden berücksichtigt, z.B. bei Allergien, Lactoseintoleranz, Vegetariern. |  |  |  |  |  |
| Der Speiseplan ist leicht verständlich formuliert. |  |  |  |  |  |
| Regelmäßig gibt es ein Wunschgericht der Schülerinnen und Schüler. |  |  |  |  |  |
| Lebensmittel der Jahreszeit und Region werden berücksichtigt. |  |  |  |  |  |

### 2. Speisenangebot

|  | Trifft zu | Trifft eher zu | Trifft eher nicht zu | Trifft nicht zu | **Bemerkungen/**  **Beispiele** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Die Zubereitung bzw. Lieferung der Mahlzeiten basiert auf einer gesundheitsbewussten Menüwahl. |  |  |  |  |  |
| Täglich wird ein vegetarisches Gericht angeboten. |  |  |  |  |  |
| Mindestens ein- bis zweimal pro Woche gibt es ein vegetarisches Gericht. |  |  |  |  |  |
| Es gibt maximal zweimal pro Woche Fleisch. |  |  |  |  |  |
| Einmal pro Woche steht Fisch auf dem Speiseplan. |  |  |  |  |  |
| Die Mittagsmahlzeit beinhaltet eine Sättigungsbeilage (z.B. Kartoffeln, Reis, Nudeln) und Gemüse. |  |  |  |  |  |
| Täglich wird Gemüse als Rohkost angeboten. |  |  |  |  |  |
| Täglich wird frisches Obst angeboten. |  |  |  |  |  |
| Trink- und Mineralwasser, Fruchtsaftschorlen oder ungesüßte Kräuter- und Früchtetees stehen ständig zur Verfügung. |  |  |  |  |  |
| In der Schule wird kostenloses Trinkwasser angeboten. |  |  |  |  |  |
| In der Schule wird die Möglichkeit geboten, Zwischenmahlzeiten zu erwerben und einzunehmen. |  |  |  |  |  |

### 3. Essensausgabe

|  | Trifft zu | Trifft eher zu | Trifft eher nicht zu | Trifft nicht zu | **Bemerkungen/**  **Beispiele** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Alle Speisekomponenten sind frei wählbar (Free Flow-System). |  |  |  |  |  |
| Portionsgrößen einzelner Speisekomponenten sind frei  wählbar, z.B. mehr Gemüse, weniger Fleisch. |  |  |  |  |  |
| Wartezeiten bei der Essensausgabe am Mittag sind kurz. |  |  |  |  |  |
| Schüsseln sind auf den Tischen aufgedeckt. |  |  |  |  |  |
| Das Abrechnungssystem unterstützt es, dass keine Warteschlangen entstehen. |  |  |  |  |  |

### 4. Essatmosphäre

|  | Trifft zu | Trifft eher zu | Trifft eher nicht zu | Trifft nicht zu | **Bemerkungen/**  **Beispiele** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ein heller Speiseraum, eine freundliche Raumausstattung und eine dekorative Tischeindeckung wirken einladend. |  |  |  |  |  |
| Das Beleuchtungssystem[[3]](#footnote-3) unterstützt das Wohlbefinden im Raum. |  |  |  |  |  |
| Die Speiseraumgestaltung entspricht den raumakustischen Anforderungen[[4]](#footnote-4), so dass die Essenseinnahme in angenehmer Lautstärke erfolgt. |  |  |  |  |  |
| Das aufsichtführende Personal setzt pädagogische Maßnahmen ein, die der Lärmminderung förderlich sind. |  |  |  |  |  |
| Das Ausgabepersonal ist freundlich zu den Schülerinnen und Schülern. |  |  |  |  |  |
| Für die Einnahme des Essens steht individuell ausreichend Zeit zur Verfügung. |  |  |  |  |  |
| Die Tischanordnung berücksichtigt den individuellen Platzbedarf der Essensteilnehmerinnen und Essensteilnehmer. |  |  |  |  |  |
| Schülerinnen und Schüler essen in Tischgruppen (Klasse 5/6, ggf. weitere). |  |  |  |  |  |
| Lehrkräfte und/oder weitere Beschäftigte essen gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern. |  |  |  |  |  |
| Der Speiseraum ist sauber und gepflegt, so dass sich alle Essensteilnehmerinnen und Essensteilnehmer wohl fühlen können. |  |  |  |  |  |
| Die gute Atmosphäre trägt dazu bei, ein großer Teil der Schülerinnen und Schüler eines Jahrgangs die Mittagsmahlzeit in der Schule einnehmen. |  |  |  |  |  |
| Die gute Atmosphäre trägt dazu bei, dass ein Großteil der Lehrkräfte die Mittagsmahlzeit in der Schule einnimmt. |  |  |  |  |  |

Eine ausführliche Checkliste zur Überprüfung der Qualität der Mittagsverpflegung und Leistungsbeschreibungen für Essensanbieter finden Sie unter http://www.schuleplusessen.de/schule+plus+essen/qualitaetsstandards/.

*Pointiert*: Welche *drei* von Ihnen in der obigen Tabelle als sehr wichtig eingeschätzten Aspekte, die bislang nicht verwirklicht wurden, sollten Ihrer Meinung nach zukünftig unbedingt umgesetzt werden?

### Mittagszeit – Verpflegung und Ernährung

### Checkliste

Adressaten dieser Checkliste: Für Schulleitung, Ganztagskoordination der Schule, Lehrkräfte, Eltern, Schülerinnen und Schüler, Träger und weitere Beteiligte, (pädagogische Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Honorarkräfte, Ehrenamtliche, Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter, Ökotrophologin/Ökotrophologe, Beschäftigte in der Essenausgabe), Ehrenamtliche.

|  |
| --- |
| Individuelle Förderung |

| **Qualitätsaspekte** | **Qualitäts-Check**  das trifft für mich | | | | **Bemerkungen/  Beispiele** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| zu | eher zu | eher nicht zu | gar nicht zu |
| Die sozio-kulturellen Lebensgewohnheiten aller Mitglieder der Schulgemeinschaft sind bekannt und werden bei der Mittagsverpflegung berücksichtigt (z.B. Speiseplangestaltung, Angebotsvielfalt, Wählbarkeit der Speisenkomponenten,…). |  |  |  |  |  |
| Eine wertschätzende und im Schulprogramm verankerte Verpflegungskultur an unserer Schule fördert die Gesundheit und Leistungsfähigkeit aller Beteiligten. |  |  |  |  |  |
| Die Schülerinnen und Schüler haben die Möglichkeit, sich über den Tag regelmäßig mit Zwischenmahlzeiten und Wasser zu versorgen. |  |  |  |  |  |
| Die Akzeptanz des gemeinsamen Mittagessens wird durch ein flexibles Ausgabesystem (Free-Flow) gesteigert. |  |  |  |  |  |
| Die Schülerinnen und Schüler werden durch ein attraktives und gesundes Speisenangebot angeregt, ihr Ernährungsverhalten zu reflektieren und ggf. positiv zu verändern. |  |  |  |  |  |
| Es werden Lerngelegenheiten zur Ernährungs- und Gesundheitsförderung geschaffen, die alters-, geschlechts-, kulturell- und sozial-bedingte Lebensumstände berücksichtigen. |  |  |  |  |  |
| Die Erfahrungen mit den Ernährungsgewohnheiten der Schülerinnen und Schüler in der Mittagspause fließen in das schulinterne Curriculum ein (Verzahnung). |  |  |  |  |  |
| Die Schülerinnen und Schüler werden dazu herangeführt, eigene Konsumbedürfnisse zu formulieren, unter gesundheitlichen Aspekten zu hinterfragen und zu bewerten. |  |  |  |  |  |
| Die Schülerinnen und Schüler werden dazu herangeführt, ihr Konsumverhalten im Bereich Mahlzeiten unter Nachhaltigkeits-Aspekten zu hinterfragen und zu bewerten. |  |  |  |  |  |
| Die Schülerinnen und Schüler werden dazu herangeführt, soziale Regeln und Vereinbarungen einzuhalten und Verantwortung für sich und andere zu übernehmen. |  |  |  |  |  |
| Die Schülerinnen und Schüler werden dazu herangeführt, Grundsätze der Hygiene, der gesunden Ernährung und Lebensführung zu erlernen und anzuwenden. |  |  |  |  |  |
| Das beteiligte Personal fördert eine gesunde Lebensweise, indem es als Vorbild fungiert. |  |  |  |  |  |
| Es wird ein Ernährungs- und Gesundheitskonzept mit allen relevanten Akteuren erarbeitet. |  |  |  |  |  |
| Das Ernährungs- und Gesundheitskonzept wird von den Gremien und der Schulkonferenz als Bestandteil des Schulprogramms verabschiedet. |  |  |  |  |  |
| Gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern werden Speisepläne entwickelt, die den Richtlinien der DGE entsprechen. |  |  |  |  |  |
| Gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern werden Regeln für den Lebensmittelkonsum entwickelt, die eine nachhaltige Ernährung unter Berücksichtigung der individuellen Bedürfnisse sicherstellen. |  |  |  |  |  |
| Ernährungs- und gesundheitsbezogene Programme z.B. Bildung und Gesundheit (BuG), Schulmilchprogramm, Schulobstprogramm, Sportprogramme etc. werden genutzt. |  |  |  |  |  |
| Jede Schülerin/jeder Schüler wird dazu angeregt, das eigene Essverhalten unter den Aspekten von Regelmäßigkeit und Zusammensetzung kritisch zu beleuchten. |  |  |  |  |  |

Welche Aspekte/Punkte bedürfen zeitnah/vorrangig einer Ergänzung oder Verbesserung?

### Mittagszeit – Verpflegung und Ernährung

### Checkliste

|  |
| --- |
| Kommunikation und Zusammenarbeit |

| **Qualitätsaspekte** | **Qualitäts-Check**  das trifft für mich | | | | **Bemerkungen/  Beispiele** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| zu | eher zu | eher nicht zu | gar nicht zu |
| In der Schule gibt es festgelegte personelle Zuständigkeiten für die Ernährungs- und Gesundheitsförderung. |  |  |  |  |  |
| Es gibt eine Arbeitsgruppe zur Ausarbeitung eines Ernährungs- und Gesundheitskonzepts. |  |  |  |  |  |
| In der Arbeitsgruppe wird professionsübergreifend gemeinsam an der Entwicklung eines Ernährungs- und Gesundheitskonzepts gearbeitet. |  |  |  |  |  |
| Die Schule engagiert sich gemeinsam mit außer- und innerschulischen Partnern für ein Schulleben, das die Gesundheit und das Wohlbefinden aller Beteiligten als Leitziele verfolgt. |  |  |  |  |  |
| Im Schulalltag werden Möglichkeiten geschaffen, gesundheitsfördernde Maßnahmen auch außerhalb der schulischen Angebote wahrnehmen zu können. |  |  |  |  |  |
| Bei der Auswahl des geeigneten Verpflegungssytems/ Cateringunternehmens werden die fachlichen Anregungen der Beteiligten aufgenommen. |  |  |  |  |  |
| Die Gesundheitsförderung in der Schule wird unterstützt, indem die interne Zusammenarbeit (z.B. durch Hospitationen, Teamsitzungen, Arbeitskreise, kollegiale Beratung) gesucht und ausgebaut wird. |  |  |  |  |  |
| Erfahrungen (auch mögliche Schwierigkeiten und Widerstände) und Kenntnisse des beteiligten Personals werden in vereinbarten Teamsitzungen, Fortbildungen oder anderen Beratungssituationen ausgetauscht. |  |  |  |  |  |
| Im Team herrscht Konsens über zu realisierende Ziele und Standards der Ernährungs- und Gesundheitsförderung und Arbeitsschritte werden darauf ausgerichtet und abgestimmt. |  |  |  |  |  |
| Es werden curriculare Lernangebote entwickelt, die vor dem Hintergrund der relevanten Richtlinien und Lehrpläne die Förderung von gesundheitlichen und ernährungsphysiologischen Aspekten integrieren. |  |  |  |  |  |
| Die Zusammenarbeit mit außerschulischen Bildungspartnern unterstützt die Gesundheitsförderung an der Schule (z.B. durch Kooperationsverträge, Teamsitzungen, Arbeitskreise, Informationsveranstaltungen). |  |  |  |  |  |
| Die Kompetenzen und Interessen externer Partner werden genutzt, um Lernangebote zu initiieren, die gesundheitliche und ernährungsphysiologische Aspekte beinhalten. |  |  |  |  |  |
| Lernangebote, die fächerübergreifendes und projektorientiertes Lernen ermöglichen, und Aspekte der Gesundheitserziehung werden mit anderen Lerninhalten vernetzt (z.B. Experimentieren mit allen Sinnen). |  |  |  |  |  |
| Relevante Lerninhalte und mögliche (auch zu initiierende) Lernangebote (Ernährungskurse, Bewegungsangebote) werden mit den Angeboten externer Einrichtungen abgestimmt. |  |  |  |  |  |

Welche Aspekte/Punkte bedürfen zeitnah/vorrangig einer Ergänzung oder Verbesserung?

### Mittagszeit – Verpflegung und Ernährung

### Checkliste

|  |
| --- |
| Partizipation |

| **Qualitätsaspekte** | **Qualitäts-Check**  das trifft für mich | | | | **Bemerkungen/  Beispiele** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| zu | eher zu | eher nicht zu | gar nicht zu |
| Die Interessen, Bedarfe und Anregungen der Schülerinnen und Schüler für die schulische Verpflegung und Ernährungsförderung werden regelmäßig abgefragt. |  |  |  |  |  |
| Die Interessen, Bedarfe und Anregungen der Eltern für die schulische Verpflegung und Ernährungsförderung werden regelmäßig abgefragt. |  |  |  |  |  |
| Eltern werden über das Ernährungs- und Gesundheitskonzept informiert und sind an der Ausgestaltung beteiligt. |  |  |  |  |  |
| Schülerinnen und Schüler werden über das Ernährungs- und Gesundheitskonzept informiert und sind an der Ausgestaltung beteiligt. |  |  |  |  |  |
| Es gibt interne Kommunikationsstrukturen, um die Interessen, Bedarfe, Anregungen und Kompetenzen der Schülerinnen und Schüler in die Planung der Verpflegungsangebote einzubeziehen. |  |  |  |  |  |
| Es gibt interne Kommunikationsstrukturen, um die Interessen, Bedarfe, Anregungen und Kompetenzen der Eltern in die Planung der Verpflegungsangebote einzubeziehen. |  |  |  |  |  |
| Schülerinnen und Schülern wird es ermöglicht, die Essenssituationen mit zu gestalten (Abläufe, Rituale, Verhaltensregeln, Raumgestaltung) und deren Anregungen werden bei der Umsetzung berücksichtigt. |  |  |  |  |  |
| Eltern wird es ermöglicht, die Essenssituationen der Schülerinnen und Schüler mit zu gestalten (Abläufe, Rituale, Verhaltensregeln, Raumgestaltung) und deren Anregungen werden bei der Umsetzung berücksichtigt. |  |  |  |  |  |
| Schülerinnen und Schüler erhalten die Möglichkeit sich aktiv an den Abläufen der Mahlzeiteneinnahme in der Mensa (z.B. Mensadienst) zu beteiligen. |  |  |  |  |  |
| Schülerinnen und Schüler entwickeln und führen Projekte selbstständig durch, die sich auf gesundheitliche und ernährungsphysiologische Aspekte beziehen. |  |  |  |  |  |
| Eltern nehmen an der Durchführung von Projekten, die sich auf gesundheitliche und ernährungsphysiologische Aspekte beziehen, teil. |  |  |  |  |  |
| Bei der Planung von Lernangeboten werden die kulturellen, religiösen und sozialen Hintergründe von Schülerinnen und Schüler und Eltern berücksichtigt, die sich auf die Themenkomplexe Ernährung und Gesundheit beziehen (z.B. Ramadan, Zuckerfest). |  |  |  |  |  |
| Schülerinnen und Schüler und Eltern werden bezüglich einer angemessenen Ernährung (Ernährungsgrundsätze und Essenszeiten) beraten und bei Bedarf werden mit ihnen Lösungsstrategien erarbeitet. |  |  |  |  |  |

Welche Aspekte/Punkte bedürfen zeitnah/vorrangig einer Ergänzung oder Verbesserung?

### Mittagszeit – Verpflegung und Ernährung

### Checkliste

|  |
| --- |
| Kulturelle und geschlechterspezifische Vielfalt |

| **Qualitätsaspekte** | **Qualitäts-Check**  das trifft für mich | | | | **Bemerkungen  Beispiele** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| zu | eher zu | eher nicht zu | gar nicht zu |
| Die sozio-kulturell unterschiedlichen Lebenshintergründe der Schülerinnen und Schüler und der Lehr- und Fachkräfte werden als Bereicherung für das Schulleben empfunden. |  |  |  |  |  |
| Den kulturell geschlechtsspezifisch geprägten Erfahrungen von Mädchen wird Interesse und Wertschätzung entgegen gebracht. |  |  |  |  |  |
| Den kulturell geschlechtsspezifisch geprägten Erfahrungen von Jungen wird Interesse und Wertschätzung entgegen gebracht. |  |  |  |  |  |
| Mädchen werden vor ihrem individuellen Erfahrungshintergrund im Hinblick auf eine gesunde Lebensführung, ein stabiles Selbstwertgefühl und eine positive Einstellung zum eigenen Körper gefördert. |  |  |  |  |  |
| Jungen werden vor ihrem individuellen Erfahrungshintergrund im Hinblick auf eine gesunde Lebensführung, ein stabiles Selbstwertgefühl und eine positive Einstellung zum eigenen Körper gefördert. |  |  |  |  |  |
| Mädchen werden in ihrer geschlechtsspezifischen Entwicklung wahrgenommen und wertschätzendes Verhalten wird gefördert. |  |  |  |  |  |
| Jungen werden in ihrer geschlechtsspezifischen Entwicklung wahrgenommen und wertschätzendes Verhalten wird gefördert. |  |  |  |  |  |
| Das Personal in der Mittagspause ist sensibilisiert für seine eigene kulturelle und geschlechtergeprägte Herkunft und vermeidet Zuschreibungen bei anderen. |  |  |  |  |  |
| Kulturell oder geschlechterbedingte Ernährungsgewohnheiten werden bei der Auswahl des Speisenangebots (z.B. religiöse Feiertage, Gerichte ohne Schweinefleisch, Salatbar, Portionsgrößen) berücksichtigt. |  |  |  |  |  |
| Die Teilnahme von Schülerinnen und Schülern mit Migrationshintergrund an der Schulverpflegung wird gefördert (z.B. durch mehrsprachige Speisepläne, Aktionswochen, abwechslungsreiches Speisenangebot, regelmäßige Halal-Angebote,  Elterninformationsabende, Probeessen). |  |  |  |  |  |
| Bei der Planung von lernangeboten werden die kulturellen, religiösen, geschlechtlichen und sozialen Hintergründe von Schülerinnen und Schülern und Eltern berücksichtigt, die sich auf die Themenkomplexe Ernährung und Gesundheit beziehen (z.B. Ramadan, Zuckerfest). |  |  |  |  |  |
| Bei der Besetzung der Personalstellen im Verpflegungsbereich wird auf eine geschlechtsbezogene Besetzung geachtet. |  |  |  |  |  |
| Bei der Besetzung der Personalstellen im Verpflegungsbereich wird auf eine angemessene kulturell vielfältige Besetzung geachtet. |  |  |  |  |  |
| Die Interessen, Bedarfe, Anregungen und Kompetenzen der Schülerinnen und Schüler und Eltern werden in die Planung der Mensa/des Speiseraums einbezogen. |  |  |  |  |  |
| Der Funktionalität und Sauberkeit der sanitären Anlagen wird aufgrund der verstärkten Nutzung große Aufmerksamkeit gewidmet. |  |  |  |  |  |

Welche Aspekte/Punkte bedürfen zeitnah/vorrangig einer Ergänzung oder Verbesserung?

### Mittagszeit – Verpflegung und Ernährung

### Checkliste

|  |
| --- |
| Räume |

| **Qualitätsaspekte** | **Qualitäts-Check**  das trifft für mich | | | | **Bemerkungen  Beispiele** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| zu | eher zu | eher nicht zu | gar nicht zu |
| Die Schule verfügt/nutzt (über) Räumlichkeiten, in denen die Einnahme der Mittagsmahlzeiten im Rahmen einer räumlich adäquaten Situation und angenehmer Atmosphäre möglich ist. |  |  |  |  |  |
| Es gibt ein Raumkonzept, das auf die Anforderungen und Bedürfnisse der Schülerinnen und Schüler während der Mittagsmahlzeit eingeht. |  |  |  |  |  |
| Die Mensa/der Speiseraum ist entsprechend dem pädagogischen Konzept für die Mittagsmahlzeit (Tischsituation, Schüsselservice, Tellerservice, Buffetsituation) eingerichtet und ausgestattet. |  |  |  |  |  |
| Die Mensa/der Speiseraum bietet ausreichend Platz, um alle teilnehmenden Schülerinnen und Schüler gleichzeitig in der Mittagszeit zu verköstigen. |  |  |  |  |  |
| Die Mensa/der Speiseraum bietet nur begrenzt Platz, sodass die teilnehmenden Schülerinnen und Schüler nur in einem gestaffelten Modus in der Mittagszeit verköstigt werden können. |  |  |  |  |  |
| Die Interessen, Bedarfe, Anregungen und Kompetenzen der Schülerinnen und Schüler und Eltern werden in die Planung der Mensa/des Speiseraums einbezogen. |  |  |  |  |  |
| Der Funktionalität und Sauberkeit der sanitären Anlagen wird aufgrund der verstärkten Nutzung große Aufmerksamkeit gewidmet. |  |  |  |  |  |
| Die Möglichkeit zum zeitnahen Händewaschen für alle Essensteilnehmerinnen und Schüler ist im Raumkonzept enthalten. |  |  |  |  |  |
| Die Mensa/der Speiseraum ist barrierefrei für alle Beteiligten erreichbar. |  |  |  |  |  |
| Es gibt ein Raumkonzept, das den hygienischen Anforderungen entspricht. |  |  |  |  |  |
| Es gibt ein Raumkonzept, welches die Bedürfnisse des Personals bei der Zubereitung und Ausgabe der Mittagsverpflegung eingeht. |  |  |  |  |  |
| Es gibt einen Sozialraum, in dem sich das Personal aufhalten kann. |  |  |  |  |  |

Welche Aspekte/Punkte bedürfen zeitnah/vorrangig einer Ergänzung oder Verbesserung?

### Mittagszeit – Verpflegung und Ernährung

### Checkliste

|  |
| --- |
| Personal |

| **Qualitätsaspekte** | **Qualitäts-Check**  das trifft für mich | | | | **Bemerkungen  Beispiele** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| zu | eher zu | eher nicht zu | gar nicht zu |
| Es gibt eine ausreichende Anzahl an (Fach-)Kräften für die Mittagsverpflegung. |  |  |  |  |  |
| Die (Fach-)Kräfte sind ausreichend geschult und erhalten regelmäßig Fortbildungen (z.B. Infektionsschutzgesetz, Hygieneverordnung u.a.). |  |  |  |  |  |
| Die Einsatzbereiche von allen an der Mittagsverpflegung beteiligten Personen sind klar definiert und z.B. in Arbeitsplatzbeschreibungen schriftlich niedergelegt. |  |  |  |  |  |
| Es gibt institutionalisierte Kooperations- und Austauschzeiten für das beteiligte Personal (Küchen- und Servicekräfte, Pädagogische Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Lehrkräfte, Eltern). |  |  |  |  |  |
| Die Hintergründe der beteiligten Berufskulturen sind transparent und werden bei der Planung von Aus- und Fortbildungsmaßnahmen berücksichtigt. |  |  |  |  |  |
| Die Abrechnungs- und Anrechnungsmodi (das Deputat) für die Aufsicht führenden Lehrkräfte beim Mittagessen sind klar geregelt. |  |  |  |  |  |
| Notwendige Anwesenheitszeiten von Aufsichtspersonal (zum Wohle der Schülerinnen und Schüler) sind im Kollegium diskutiert und geklärt (z. B. „Wird die Einnahme der Mittagsmahlzeit als Teil der Erziehungsarbeit angesehen?“). |  |  |  |  |  |
| Wenn die Schule im Bereich der Mittagsverpflegung mit einer Cateringfirma oder einem weiteren Kooperationspartner zusammen arbeitet, wird dessen Personal in die konzeptionelle Planung und Weiterentwicklung des Mahlzeitenkonzepts einbezogen. |  |  |  |  |  |
| Die gesunde Ernährung des Personals und der Lehrkräfte im Ganztag ist Bestandteil des Ernährungskonzeptes und wird u.a. durch die Teilnahme am Mittagessen gefördert. |  |  |  |  |  |

Welche Aspekte/Punkte bedürfen zeitnah/vorrangig einer Ergänzung oder Verbesserung?

### Mittagszeit – Verpflegung und Ernährung

|  |
| --- |
| Checkliste für Schülerinnen und Schüler |

| **Qualitätsaspekte** | **Qualitäts-Check**  das trifft für mich | | | | | **Bemerkungen/  Beispiele** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| zu | eher zu | eher nicht zu | gar nicht zu | weiß Ich nicht |
| Das Essen in der Mensa schmeckt mir. |  |  |  |  |  |  |
| Mir ist es wichtig, dass das Essen in der Mensa täglich frisch zubereitet wird. |  |  |  |  |  |  |
| Ich achte darauf, ob das Essen in der Mensa gesund ist. |  |  |  |  |  |  |
| Ich kann mein Essen selber aussuchen und einzelne Komponenten auswählen. |  |  |  |  |  |  |
| Ich kann selber bestimmen, wie groß meine Portionen sind. |  |  |  |  |  |  |
| Ich kann einen „Nachschlag“ bekommen. |  |  |  |  |  |  |
| Ich habe täglich die Möglichkeit, ein Menü zu wählen: Fleisch, Vegetarisch und/oder Salat. |  |  |  |  |  |  |
| Ich finde es gut, dass es in unserer Mensa Aktionstage gibt (z.B. Überraschungsmenü, Veggie-Day). |  |  |  |  |  |  |
| Ich nehme gerne Wasser oder Getränke zum Essen, die mir in der Schule kostenlos zur Verfügung stehen. |  |  |  |  |  |  |
| Ich kann an der Gestaltung des Speiseplans mitwirken. |  |  |  |  |  |  |
| Ich habe die Möglichkeit, mich an der Zubereitung der Speisen zu beteiligen (Schüler-Koch-Tage, Koch-AG). |  |  |  |  |  |  |
| In unserer Mensa wird auf das Einhalten der Hygienestandards geachtet (z.B. Kopfbedeckung, Handschuhe, Reinigung,…). |  |  |  |  |  |  |
| In unserer Mensa sind die Tische sauber. |  |  |  |  |  |  |
| Wir wechseln uns mit dem Tischdienst ab. |  |  |  |  |  |  |
| Wir unterhalten uns leise an den Tischen und können uns verstehen. |  |  |  |  |  |  |
| Ich kenne die Verhaltensregeln für den Aufenthalt in der Mensa. |  |  |  |  |  |  |
| Die Regeln beinhalten Aussagen zu |  |  |  |  |  |  |
| Lautstärke |  |  |  |  |  |
| Sauberkeit |  |  |  |  |  |
| respektvollem Umgang miteinander |  |  |  |  |  |
| Sitzordnung/Platzwahl |  |  |  |  |  |
| Ich finde es wichtig, dass die Einhaltung der Mensaregeln kontrolliert und beaufsichtigt wird. |  |  |  |  |  |  |
| Die Pausenaufsicht durch ältere Schülerinnen und Schüler funktioniert gut. |  |  |  |  |  |  |
| Ich esse gerne mit den Lehrerinnen und Lehrern gemeinsam. |  |  |  |  |  |  |
| Die Lehrerinnen und Lehrer haben ein offenes Ohr für mich in der Mittagspause. |  |  |  |  |  |  |
| Ich finde die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Mensa nett. |  |  |  |  |  |  |
| Ich kann meine Wünsche bei der Essensausgabe äußern und sie werden berücksichtigt. |  |  |  |  |  |  |
| Die Essensausgabe ist in unserer Mensa gut geregelt, so dass ich nicht lange in der Schlange stehen muss. |  |  |  |  |  |  |
| Auch in den kurzen Pausen kann ich in der Mensa essen (kaufen). |  |  |  |  |  |  |
| Wir essen in festen Tischgruppen. |  |  |  |  |  |  |
| Ich kann meinen Sitzplatz in der Mensa frei wählen. |  |  |  |  |  |  |
| Ich finde, dass die Mensa freundlich eingerichtet ist. |  |  |  |  |  |  |
| Ich bleibe nach dem Essen noch gerne sitzen und unterhalte mich. |  |  |  |  |  |  |
| Ich finde, dass die Atmosphäre in der Mensa entspannt und angenehm ist. |  |  |  |  |  |  |
| Ich konnte gemeinsam mit meinen Eltern entscheiden, ob/an welchen Tagen ich am Mittagessen in der Schule teilnehme. |  |  |  |  |  |  |
| Ich kann täglich entscheiden, ob ich in der Schule esse. |  |  |  |  |  |  |
| Meine Eltern hatten die Möglichkeit, ein „Probeessen“ zu testen. |  |  |  |  |  |  |
| Ich hatte die Möglichkeit, ein „Probeessen“ zu testen. |  |  |  |  |  |  |
| Ich hatte eine Einführung für neue Schülerinnen und Schüler. |  |  |  |  |  |  |
| Ich finde das Essen in der Schule ist nicht zu teuer. |  |  |  |  |  |  |
| Ich weiß, dass es an unserer Schule die Möglichkeit gibt, für das Mittagessen einen finanziellen Zuschuss zu beantragen. |  |  |  |  |  |  |
| Ich habe die Möglichkeit, mich in der Mittagszeit selbst zu verpflegen (Kiosk, Essen mitbringen, Schule verlassen). |  |  |  |  |  |  |
| Meine Meinung über das Essensangebot ist in der Schule gefragt und ich habe die Möglichkeit, Rückmeldung zu geben. |  |  |  |  |  |  |

Wo siehst du Verbesserungs- oder Ergänzungsmöglichkeiten?

# Quellenangaben

* *Bödeker, Wulf (2011a):* Handlungsspielräume für eine gesunde Schulverpflegung – Rahmenbedingungen, Rechtsformen von Schulverpflegungsangeboten und umsatzsteuerliche Behandlung. [online] URL: [http://www.ganztag.nrw.de/upload/pdf/material/ Handlungsspielrumefr\_eine\_gesunde\_\_Schulverpflegung\_Version\_5.pdf](http://www.ganztag.nrw.de/upload/pdf/material/Handlungsspielrumefr_eine_gesunde__Schulverpflegung_Version_5.pdf) [Stand 27.06.2012].
* *Bödeker, Wulf (2011b):* Möglichkeiten und Grenzen der Einflussnahme auf das jugendliche Ernährungsverhalten durch die Mittagsverpflegung. In: Althoff, Kirsten u.a.: Die Mittagszeit in der Sekundarstufe I: Eine Handreichung für Schulen und weitere Partner im Ganztag der Sekundarstufe I. In: Der GanzTag in NRW – Beiträge zur Qualitätsentwicklung, 7.Jahrgang, Heft 17, S.38-41.
* *Haenisch, Hans (2011):* Gebundene Ganztagsschule – Ansätze zur Gestaltung: Eine qualitative Studie der ersten Erfahrungen in Ganztagsrealschulen und -gymnasien. In: Der GanzTag in NRW – Beiträge zur Qualitätsentwicklung, 7.Jahrgang, Heft 19.
* *Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen:* Bereinigte Amtliche Sammlung der Schulvorschriften (BASS): Jahresbeilage zum Amtsblatt NRW. 27.Ausgabe, 2012/ 2013.
* *Oepping, Anke (2011):* Schulverpflegung, Bildung und pädagogische Verantwortung. In: Althoff, Kirsten u.a.: Die Mittagszeit in der Sekundarstufe I: Eine Handreichung für Schulen und weitere Partner im Ganztag der Sekundarstufe I. In: Der GanzTag in NRW – Beiträge zur Qualitätsentwicklung, 7.Jahrgang, Heft 17, S.33-37.

1. Die einleitenden Texte und Checklisten im pädagogischen Gestaltungsfeld Mittagszeit sind gemeinsam mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW erstellt worden. [↑](#footnote-ref-1)
2. www.dge.de [↑](#footnote-ref-2)
3. DIN EN 12464-1 „Licht und Beleuchtung“. [↑](#footnote-ref-3)
4. DIN 18041 (2004) „Hörsamkeit in kleinen bis mittelgroßen Räumen“. [↑](#footnote-ref-4)