

## 4.1.1 Check Leistungsbeschaffenheit: Anleitung und Informationen

### Grundlagen

Der „Check Leistungsbeschaffenheit“ des „Berliner Schulmittagessen-Checks“ basiert auf den [berlinweit einheitlichen Verträgen](#) für das Schulmittagessen (08/2024 bis 07/2028) für die Primarstufe. Das bedeutet, dass er nur eingesetzt werden kann, wenn der Essensanbieter auf dieser Basis beauftragt wurde.

### Gründe für den Einsatz

Der „Check Leistungsbeschaffenheit“ hilft,

- die vereinbarte Leistung in bestimmten Bereichen besser zu verstehen
- in ausgewählten Bereichen, die vom Mittagessensausschuss beurteilt werden können, echte Mängel besser von „gefühlten“ Mängeln zu unterscheiden
- kompetent(er) mit dem Essensanbieter zu kommunizieren
- schulinterne Diskussionen zu versachlichen
- strukturiert zu dokumentieren, z.B. auch für die weitere Nutzung durch das Schul- und Sportamt und/oder die Qualitätskontrollstelle Schulessen

### Zielgruppen

Der „Check Leistungsbeschaffenheit“ ist vorrangig für die Arbeit im Mittagessensausschuss gedacht und richtet sich an:

- **Erwachsene (Schulleitung, Lehrkräfte, pädagogische Fachkräfte und Eltern):**
  - Checkliste: Gestaltung Speisenplan und Kennzeichnung
  - Checkliste: Speisenplanung
- **Schülerinnen und Schüler:**
  - Checkliste: Bio-Getreide/-produkte und Bio-Kartoffeln



Die Checkliste für Schülerinnen und Schüler kann auch im Unterricht (z.B. Mathematik, Sachunterricht/NaWi) eingesetzt werden. Eine (fächerübergreifende) Beschäftigung mit dem Schulmittagessen kann ein besseres Verständnis für das Essensangebot und eine höhere Identifikation mit dem Schulessen fördern.

## Vorgehen

Der „Check Leistungsbeschaffenheit“ besteht aus verschiedenen Checklisten, die unabhängig voneinander und auch in unterschiedlicher Reihenfolge eingesetzt werden können. Anlassbezogen kann auch die Betrachtung nur einzelner ausgewählter Aspekte sinnvoll sein.

- **Erwachsene**

Benötigt wird die jeweilige Checkliste (siehe folgende Kopiervorlagen), ein Stift und für den Großteil der Aspekte der Speiseplan für einen Monat.

Vor der Bewertung einzelner Aspekte sollte die konkrete Formulierung der Anforderung nachgelesen werden. In der Checkliste sind dazu die Formulierungen der berlinweit einheitlichen Musterausschreibungsunterlagen als Zitate zu finden.

Neben der Bewertung gibt es in der Checkliste Platz für Anmerkungen, z.B. wenn Anforderungen aus Sicht des Mittagessensausschusses nicht erfüllt oder unklar sind. Hier können zur besseren Nachvollziehbarkeit später auch evtl. Vereinbarungen mit dem Essensanbieter dokumentiert werden.

- **Schülerinnen und Schüler**

Benötigtes Material und das Vorgehen für die Schülerinnen und Schüler sind in der Checkliste „Bio-Getreide/-produkte und Bio-Kartoffeln“ (siehe Kopiervorlage) ausführlich beschrieben.

## Häufigkeit der Durchführung

- Stichprobenartig: mind. 1 x pro Halbjahr, bzw. bei Vertragsbeginn oder wenn der Check Abweichungen ergeben hat, besser häufiger
- Anlassbezogen: Unzufriedenheit bei Aspekten, die sich mit den Checklisten überprüfen lassen

## Ergebnisse/Auswertung

Die Ergebnisse sollten im Mittagessensausschuss ausgetauscht und das weitere Vorgehen abgestimmt werden, z.B.:

- Gibt es Aspekte, die aus Sicht des Mittagessensausschusses nicht der vereinbarten Leistung entsprechen oder unklar sind, können diese mit Hilfe der Checklisten mit dem Essensanbieter geklärt werden sowie ggf. - im Rahmen der vertraglichen Möglichkeiten - Optimierungsvereinbarungen getroffen und dokumentiert werden.
- Bei nicht abgestellten Mängeln können die Checklisten ggf. bei der Weiterleitung einer „Mängelanzeige“ von der Schule an das Schul- und Sportamt ergänzt werden (→[Kapitel 3.3.1](#)).
- Auch wenn alle Anforderungen einer Checkliste erfüllt sind, freut sich ein Essensanbieter über eine Rückmeldung.

Checklisten können abschließend im „Mensa-Ordner“ gesammelt werden (→[Kapitel 3.3](#)):

- So kann auch die Qualitätskontrollstelle Schulessen (→[Kapitel 3.2.1](#)) bei Bedarf die Ergebnisse im „Mensa-Ordner“ im Rahmen ihrer Audits einsehen.
- Die zentrale Sammlung von Ergebnissen hilft auch dem Mittagessensausschuss, z.B. zum Vergleich bei erneuter Durchführung eines Checks oder wenn die Umsetzung von Vereinbarungen, die im Rahmen der vertraglichen Möglichkeiten getroffen wurden, nachvollzogen werden soll.

## Prüfung von Anforderungen über den „Check Leistungsbeschaffenheit“ hinaus

Nicht alle Aspekte lassen sich mit den bisher entwickelten Checklisten bewerten, insbesondere

- die Einhaltung von Häufigkeitsanforderungen bestimmter Lebensmittelgruppen/-mengen
- der Einsatz bestimmter Lebensmittelqualitäten
- Temperaturen
- Standzeiten

können vom Mittagessensausschuss nicht, nicht ausreichend oder nur mit großem Aufwand beurteilt werden. Daher spielen diese Aspekte in den aktuellen Checklisten keine Rolle. Die Überprüfung der Einhaltung dieser - und vieler weiterer [vertraglicher Anforderungen](#) - erfolgt durch die Qualitätskontrollstelle Schulessen (→[Kapitel 3.2.1](#)).

## Berliner Schulmittagessen-Check: Leistungsbeschaffenheit – Gestaltung Speisenplan u. Kennzeichnung (Erwachsene)

Datum: \_\_\_\_\_ Durchgeführt von [bitte ankreuzen]:  Schulleitung  Lehrkraft  pädagogische Fachkraft  Elternvertretung

Nr.	PM/PG	Anforderung	Aus Sicht des MEA erfüllt:			Anmerkungen, Vereinbarungen (inkl. Datum)	Wiederholung? Wann?
			JA	NEIN	?		
1.1	B	Aktueller Speisenplan steht rechtzeitig und in angemessener Art und Weise zur Verfügung.					
1.2	B	Schauteller oder andere Visualisierungen sind täglich gut sichtbar für die Kinder aufgestellt.					
1.3	SP	Komplettes Speisenangebot ist mit allen Komponenten menübezogen dargestellt.					
1.4	SP	Mehrere Menülinien (sofern vorhanden) sind übersichtlich dargestellt.					
1.5	SP	Speisen sind eindeutig bezeichnet.					
1.6	SP	Tierart bei Fleisch und Wurstwaren ist benannt.					
1.7	SP/B	Bio-Lebensmittel sind gekennzeichnet. *					
1.8	SP/B	Allergene und Zusatzstoffe sind gekennzeichnet.					

**Abkürzungen:** PM/PG = Prüfmethode/Prüfgegenstand SP = Speisenplan B = Beobachtung/Befragung MEA = Mittagessensausschuss

\*Einbeziehung von Schülerinnen und Schülern durch Checkliste „Bio-Getreide/-produkte und Bio-Kartoffeln (Schülerinnen und Schüler)“ möglich.

GEFÖRDERT DURCH

## Berliner Schulmittagessen-Check: Leistungsbeschaffenheit – Gestaltung Speisenplan u. Kennzeichnung (Erwachsene) - S. 2

Nr.	Abschnitt und Formulierung der Berliner Musterausschreibung 2024 – Dokument „Leistungsbeschreibung“	
1.1	1.6 a) + b)	Der Auftragnehmer hat den Monatsspeisenplan dem Schulträger, der Schulleitung sowie den am Mittagessen Teilnehmenden in einer angemessenen Frist und in angemessener Art und Weise vorab zur Verfügung zu stellen. Der Speisenplan muss mindestens in der Mensa ausgehängt werden und es müssen mindestens alle Speisen der jeweils aktuellen Woche aufgeführt werden.
1.2	1.8 e)	Schauteller oder andere Visualisierungen müssen täglich gut sichtbar für die Schüler aufgestellt werden. Die dargestellte Portion muss der vom Auftragnehmer gemäß schriftlicher Anweisung kalkulierten Einzelportion für Kinder der Klasse 1 bis 4 entsprechen.
1.3	1.6 c)	Das komplette Speisenangebot mit allen angebotenen Speisenkomponenten einschließlich rohem Gemüse, Obst und Dessert muss auf dem Speisenplan menübezogen dargestellt werden. Ein allgemeiner Hinweis z.B. auf ein Selbstbedienungsbuffet und/oder ein ergänzendes Obst- und Gemüseangebot ist nicht ausreichend. Bei der menüspezifischen Darstellung ist die Nennung der Oberbegriffe Obst und/oder rohes Gemüse ausreichend. Mit den Speisenplänen ist zusammen mit anderen Dokumenten der Nachweis über die Häufigkeitsanforderungen gemäß Ziff. 1.4 zu führen. Der Auftragnehmer stellt sicher, dass jegliche Änderungen des Speisenplans in einer sogenannten Änderungsmitteilung dokumentiert und für die Dauer der Vertragslaufzeit aufbewahrt werden. Er informiert die Schulleitung spätestens am Angebotstag schriftlich über die Änderungen.
1.4	1.6 d)	Werden an einem Tag mehrere Menüs angeboten, sind diese übersichtlich darzustellen.
1.5	1.6 e)	Die Speisen auf dem Speisenplan sind eindeutig bezeichnet. Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen, beispielsweise „Piratenmenü“, sind erklärt, dazu zählen auch klassische Garnituren.
1.6	1.6 f)	Bei Fleisch und Fleischerzeugnissen ist die Tierart auf dem Speisenplan zu benennen.
1.7	2.3	Der Auftragnehmer hat sämtliche eingesetzten Bio-Lebensmittel deutlich sichtbar auf dem Speisenplan oder auf einer gesonderten Anlage dazu als solche zu kennzeichnen. Dabei muss der Auftragnehmer einschlägige gesetzliche sowie verordnungsrechtlichen Regelungen beachten, insbesondere sofern und soweit einschlägig, Regelungen des § 6 Abs. ÖLG sowie der ggf. nach § 6 Abs. 1 ÖLG erlassenen Rechtsverordnung und des Gesetzes zur Einführung und Verwendung eines Kennzeichens für Erzeugnisse des ökologischen Landbaus (Öko-Kennzeichengesetz – ÖkoKennzG). Es steht dem Auftragnehmer frei, Gerichte komplett aus Bio-Lebensmitteln, lediglich einzelne Komponenten aus Bio-Lebensmitteln herzustellen oder Bio-Lebensmittel nur für einzelne Zutaten einer Komponente zu verwenden. Kennzeichnet der Auftragnehmer ein komplettes Gericht als Bio-Lebensmittel, müssen sämtliche Zutaten dieses Gerichts Bio-Lebensmittel sein. Kennzeichnet der Auftragnehmer einzelne Komponenten als Bio-Lebensmittel, wie z.B. die Gemüsebeilage, müssen sämtliche Zutaten dieser Komponente (Gemüsebeilage) wie z.B. auch die verwendeten Gewürze oder die verwendete Sahne, Bio-Lebensmittel sein. Werden Bio-Lebensmittel nur für einzelne Zutaten einer Komponente verwendet, so dürfen nur diese entsprechend deklariert werden. Sollte der Auftragnehmer bei Vertragsbeginn noch nicht über die erforderliche(n) (Zertifizierung(en)) verfügen, gelten die Vorgaben gem. vorliegender Ziff. erst mit Vorliegen der entsprechenden Zertifizierung(en). Die Regelungen nach <b>Ziff. 2.2</b> bleiben unberührt.
1.8	LMIV*	<b>↗ „Das kleine 1x1 der Allergenkennzeichnung für die Schulverpflegung“ ↗ Zusatzstoffe - Rechtsvorschriften</b>

\* Lebensmittelinformations-Verordnung

GEFÖRDERT DURCH

## Berliner Schulmittagessen-Check: Leistungsbeschaffenheit - Speisenplanung (Erwachsene)

Datum: \_\_\_\_\_ Durchgeführt von [bitte ankreuzen]:  Schulleitung  Lehrkraft  pädagogische Fachkraft  Elternvertretung

Nr.	PM/PG	Anforderung	Aus Sicht des MEA erfüllt:			Anmerkungen, Vereinbarungen (inkl. Datum)	Wiederholung? Wann?
			JA	NEIN	?		
2.1	SP/B	Ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht ist täglich im Angebot.					
2.2	SP/B	Täglich werden maximal zwei Wahlmenüs angeboten.					
2.3	SP	Wiederholung von Gerichten erfolgt frühestens nach 4 Wochen.					
2.4	SP/B	Saisonale Aspekte werden berücksichtigt. (↗ „BZfE-Saisonkalender“)					
2.5	SP	Getreide/-produkte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.*					
2.6	B	Schülerinnen und Schüler mit Allergien bzw. gesundheitsbedingten Einschränkungen erhalten nach Einreichen des Meldebogens eine Sonderkostform des Mittagessens.					
2.7	SP/B	Bei Gerichten mit Schweinefleisch wird eine alternative Fleischsorte angeboten.					

**Abkürzungen:** PM/PG = Prüfmethode/Prüfgegenstand SP = Speisenplan B = Beobachtung/Befragung MEA = Mittagessensausschuss

\*Einbeziehung von Schülerinnen und Schülern durch Checkliste „Bio-Getreide/-produkte und Bio-Kartoffeln (Schülerinnen und Schüler)“ möglich.

GEFÖRDERT DURCH

## Berliner Schulmittagessen-Check: Leistungsbeschaffenheit - Speisenplanung (Erwachsene) - S. 2

Nr.	Abschnitt und Formulierung der Berliner Musterausschreibung 2024 – Dokument „Leistungsbeschreibung“	
2.1	1.3 a)	Ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht muss täglich im Angebot sein.
2.2	1.3 b) + c)	Es dürfen täglich maximal zwei Menüs in der Einrichtung angeboten werden. Klarstellend: Die Begrenzung auf maximal zwei Menüs bezieht sich nicht auf die drei Auswahlmenüs, auf die der Auftragnehmer sich, sofern angeboten, im Rahmen des Zuschlagskriteriums 8 verpflichtet hat. Auf Wunsch der Schule nach Zuschlag bietet der Auftragnehmer nur an Tagen mit Fisch, Fleisch oder Fleischerzeugnissen im Angebot zwei Menüs zur Wahl an. Klarstellend: Das zweite Menü muss ein ovo-lacto-vegetarisches Menü sein.
2.3	1.3 e)	Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen.
2.4	1.3 f)	Der Auftragnehmer hat bei der Speisenplanung saisonale Aspekte zu berücksichtigen. Hierzu hat er nach dem Saisonkalender des Bundeszentrums für Ernährung im jeweiligen Angebotsmonat die Gemüse- und Obstsorten, die gemäß Ziff. 1.1 bei Einkauf durch den Auftragnehmer Rohware sind, zu bevorzugen, die als "Monat mit Angebot aus heimischem Anbau" und/oder „Monat mit starken Importen“ gekennzeichnet sind.
2.5	1.3 g)	Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.
2.6	1.3 h)	Der Auftragnehmer hat Essensteilnehmenden mit Allergien bzw. gesundheitsbedingten Einschränkungen nach Einreichen des „Meldebogens zur Bereitstellung einer Sonderkostform“ durch die Personensorgeberechtigten, die Teilnahme am Essen durch Bereitstellung einer auf den konkreten Einzelfall abgestimmte Sonderkostform zu ermöglichen. Eine Abweichung von diesem Grundsatz ist im konkreten Einzelfall unter Einbeziehung der Personensorgeberechtigten und dem Auftraggeber vorab abzustimmen. Der Auftragnehmer hat den Auftraggeber und die Schulleitung über die Art und den Umfang der Bereitstellung der Sonderkostformen zu informieren. Hinweis (im Meldebogen): Im Rahmen des schulischen Mittagessens können von den Essensanbietern aus wirtschaftlichen Gründen in der Regel keine anderen als die im Meldebogen aufgeführten Sonderkostformen bereitgestellt werden. Daher ist der Anbieter hierzu vertraglich nicht verpflichtet. Falls ein Kind eine Sonderkostform benötigt, die im Meldebogen nicht vorgesehen ist, wird empfohlen, dass die Eltern den Essensanbieter zu kontaktieren, um für den jeweiligen Einzelfall die Möglichkeit einer freiwilligen Bereitstellung zu klären.
2.7	1.3 i)	Bei Gerichten mit Schweinefleisch muss eine alternative Fleischsorte (Austausch der Fleischkomponente) angeboten werden.

## Berliner Schulmittagessen-Check: Bio-Getreide/-produkte und Bio-Kartoffeln (Schülerinnen und Schüler)

Monat/Jahr:

Name und/oder Klasse:

Zeile Nr.	Lebensmittel	Beispiele	Häufigkeit [Striche]	Summe [Zahl]
1	<b>Kartoffeln in Bio-Qualität</b>	Kartoffeln als Beilage, Kartoffelbrei, Kartoffelsuppe, Kartoffelsalat		
2	<b>Nudeln in Bio-Qualität</b>	(Vollkorn-)Nudeln als Beilage, Lasagne, Nudelauflauf		
3	<b>Reis in Bio-Qualität</b>	(Natur-)Reis als Beilage, Reispfanne		
4	<b>Sonstiges aus Getreide in Bio-Qualität</b>	(Vollkorn-)Brot/Brötchen, Grünkern- Bratling, Couscous-Bulgur-Pfanne, Hir- seauflauf, Polentaschnitten		
5	<b>Summe aus Zeile Nr. 1-4</b>			
6	<b>Anzahl Essenstage</b>			
7	<b>Check für den o.g. Monat bestanden?</b>		<b>O JA</b>	<b>O NEIN</b>

GEFÖRDERT DURCH

## Berliner Schulmittagessen-Check: Bio-Getreide/-produkte und Bio-Kartoffeln - Anleitung für Schülerinnen und Schüler

### Du benötigst:

- Kopiervorlage Checkliste „Bio-Getreide/-produkte und Bio-Kartoffeln“
- Speisenplan eurer Schule für einen Monat
- Stift

### So gehst du vor:

Schritt	Was ist zu tun und zu beachten?	Erledigt?
<b>Schritt 1</b>	Prüfe oder lasse dir erklären, wie du ein Bio-Produkt auf eurem Speisenplan erkennen kannst. Dabei brauchst du evtl. die Unterstützung von Erwachsenen.	
<b>Schritt 2</b>	Falls es auf eurem Speisenplan pro Tag mehr als ein Essen gibt, entscheide dich zunächst für die eine oder die andere Menülinie und nutze für die nächsten Schritte nur diese. Markiere diese Menülinie auf dem Speisenplan.	
<b>Schritt 3</b>	Prüfe nun für den 1. Tag, ob im Mittagessen Kartoffeln, Reis, Nudeln oder andere Getreideprodukte in Bio-Qualität enthalten sind. Beispiele dazu findest du in der Kopiervorlage. Wenn ja, machst du im passenden Feld „Häufigkeit [Striche]“ von Zeile Nr. 1 bis 4 einen Strich. Dann prüfst du den 2. Tag im Speisenplan, danach den 3. Tag usw. <b>→ Pro Tag nur ein Strich:</b> Wenn es z.B. zusätzlich zu einem Eintopf mit Bio-Kartoffeln noch Bio-Brot gibt, machst du trotzdem nur einen Strich. Du kannst den Strich bei "Kartoffeln" (Zeile Nr. 1) oder für das Brot bei "Sonstiges" (Zeile Nr. 4) machen. <b>→ Tage ohne Strich:</b> Markiere die Tage im Speisenplan, an denen du gar keinen Strich machen würdest.	
<b>Schritt 4</b>	Prüfe diese markierten Tage ohne Strich noch einmal, denn es soll jeden Tag Kartoffeln, Reis, Nudeln oder ein anderes Getreideprodukt in Bio-Qualität geben. Wenn trotzdem noch Tage ohne Strich übrigbleiben, besprich diese Tage mit einem Erwachsenen.	
<b>Schritt 5</b>	Zähle die Striche in jeder Zeile Nr. 1 bis 4 und trage die Zahl im Feld „Summe [Zahl]“ daneben ein.	
<b>Schritt 6</b>	Jetzt addierst du alle Zahlen der Zeilen Nr. 1-4 und trägst das Ergebnis in Zeile Nr. 5 der Tabelle ein.	
<b>Schritt 7</b>	Für die Anzahl der Essenstage (Zeile Nr. 6) zählst du im Speisenplan einfach alle Tage der von dir bearbeiteten Essenslinie, an denen es ein Mittagessen gibt.	
<b>Schritt 8</b>	<b>Bewertung:</b> Wenn die Summe aus Zeile Nr. 5 und die Anzahl der Essenstage aus Zeile Nr. 6 gleich sind, ist der Check bestanden, weil es jeden Tag Kartoffeln, Reis, Nudeln oder ein anderes Getreideprodukt in Bio-Qualität gibt. Kreuze das Ergebnis in Zeile Nr. 7 an.	
<b>Schritt 9</b>	Wenn es eine zweite Menülinie gibt und du sie auch prüfen möchtest, benötigst du eine neue Kopiervorlage und fängst wieder bei Schritt 2 an.	