

Berliner Schulmittagessen-Check: Leistungsbeschaffenheit - Speisenplangestaltung u. -kennzeichnung (Erwachsene)

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

Nr.	PM/PG	Anforderung	Aus Sicht des MEA:			Anmerkungen, Vereinbarungen (inkl. Datum)
			JA	NEIN	?	
1.1	B	Aktueller Speisenplan ist allen im Vorfeld regelmäßig zugänglich.				
1.2	B	Schauteller oder andere Visualisierungen, die die Menüzusammenstellung repräsentieren, 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 sind gekennzeichnet.				
1.9	SP/B	Zusatzstoffe sind gekennzeichnet.				

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

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

GEFÖRDERT DURCH



Berliner Schulmittagessen-Check: Leistungsbeschaffenheit - Speisenplangestaltung u. -kennzeichnung (Erwachsene) - S. 2

Nr.	Abschnitt und Formulierung der Berliner Musterausschreibung 2020 – Anlage 3 „Leistungsbeschreibung“	
1.1	5.1.2.2	Der aktuelle Speisenplan wird allen im Vorfeld regelmäßig zugänglich gemacht. Im „Schulischen Umsetzungskonzept“ ist darzulegen, in welcher Art und Weise den Kindern und Eltern der aktuelle Speisenplan zugänglich gemacht wird.
1.2	5.1.4	Schauteller oder andere Visualisierungen, die die Menüzusammenstellung repräsentieren, sind täglich gut sichtbar für die Kinder aufzustellen.
1.3	5.1.2.2	Das komplette Speisenangebot mit allen Speisekomponenten (auch rohes Gemüse/Rohkost/Salat, Frischobst 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 Frischobst und/oder rohes Gemüse ausreichend. Mit den Speisenplänen ist zusammen mit anderen Dokumenten der Nachweis über die Häufigkeitsanforderungen gemäß Ziffer 5.1.2.1 zu führen.
1.4	5.1.2.2	Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt.
1.5	5.1.2.2	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	5.1.2.2	Bei Fleisch und Wurstwaren ist die Tierart auf dem Speisenplan benannt.
1.7	5.2.3	<p>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 die Regelungen des § 6 Abs. 3 i.V.m. Abs. 4 ÖLG beachten.</p> <p>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.</p> <p>Sollte der Auftragnehmer bei Vertragsbeginn noch nicht über die nach § 6 Öko-Landbaugesetz (ÖLG) i.V.m. der EG-Öko-Verordnung erforderliche(n) Zertifizierung(en) verfügen, gelten die Vorgaben gem. vorliegender Ziffer erst mit Vorliegen der Zertifizierung(en). Die Regelungen nach Ziffer 5.2.2 bleiben unberührt.</p>
1.8	LMIV	➤ „Das kleine 1x1 der Allergenkennzeichnung für die Schulverpflegung“
1.9	LMIV	➤ <u>Zusatzstoffe - Rechtsvorschriften</u>

Abkürzungen: LMIV = Lebensmittelinformations-Verordnung

GEFÖRDERT DURCH