

Checkliste für die Schulverpflegung

Ein Werkzeug für Schulen und ihre Erhalterinnen/Erhalter



Bildquelle: Fotolia

Hintergrund und Zielsetzung:

Eine ausgewogene und bedarfsgerechte Ernährung ist ein wichtiger Baustein für Wachstum, Gesundheit und Wohlbefinden. Daher ist ein attraktives und gesundheitsförderliches Verpflegungsangebot als Beitrag zur gesunden Ernährung für Schülerinnen und Schüler sowie Schulpersonal besonders wichtig.

Dabei gibt es neben dem eigentlichen Speisen- und Getränkeangebot, das sich an ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen (z. B. *Österreichische Empfehlung für das Mittagessen in der Schule*, BMASGK, 2019; *Leitlinie Schulbuffet – Empfehlungen für ein gesundheitsförderliches Speisen- und Getränkeangebot an österreichischen Schulbuffets*, BMG, idgF) orientiert und ein gesundheitsförderliches Ernährungsverhalten unterstützt, noch zahlreiche weitere Faktoren, die zu einer gelungenen Verpflegung in der Schule beitragen können.

Diese Checkliste bietet einen Überblick über Möglichkeiten, Essen und Trinken im Schulalltag zu optimieren und kann zur Selbsteinschätzung verwendet werden. Auch wenn keine Mittagsverpflegung angeboten wird, kann gesundheitsförderliche Verpflegung zum geliebten Schulalltag werden (z. B. im Klassenzimmer, bei Schulfesten). Bei der Umsetzung einer Schulverpflegung ist es zudem zielführend, schulische Gegebenheiten zu berücksichtigen.

Ergänzend zur Checkliste wurde ein Dokument mit ausführlichen Begleitinformationen (*Umsetzung einer gesundheitsförderlichen Verpflegung in Schulen – Ausführliche Begleitinformationen zur Checkliste für die Schulverpflegung*) erstellt, das die Themen vertiefend behandelt und mit weiterführender Information und regionalen Stellen¹ verlinkt. Dieses wird online zur Verfügung gestellt.

Zielgruppen: Schulerhalterinnen und Schulerhalter sowie all jene Personen, die eine Rolle bei der Gestaltung der schulischen Gemeinschaftsverpflegung spielen (wie z. B. Schulleiterinnen und Schulleiter, Pädagoginnen und Pädagogen, Gemeinschaftsverpflegungsanbieterinnen und -anbieter, Eltern und Erziehungsberechtigte, Schülerinnen und Schüler)

Die Checkliste für die Schulverpflegung wurde am 04.06.2019 in der Plenarsitzung der Nationalen Ernährungskommission beschlossen und einstimmig angenommen.

¹ Ländervertretungen, Sozialversicherungsträger, Gesundheitsförderungseinrichtungen der Bundesländer usw.

Checkliste mit Anforderungen für die Umsetzung einer gesundheitsförderlichen Verpflegung in Schulen

Trifft in Ihrer Schule eine der folgenden Anforderungen zu, setzen Sie in der Spalte „Check“ ein Häkchen (✓)

1 GRUNDSÄTZLICHES ZUR SCHULVERPFLEGUNG

1.1 Verpflegungsangebote allgemein

Anforderung	Check
Es gibt Mittagsverpflegung an der Schule bzw. die Möglichkeit in der näheren Umgebung in einer Gemeinschaftsverpflegungseinrichtung Mittag zu essen.	
Die Mittagsverpflegung richtet sich nach den in Österreich vorhandenen Empfehlungen (<i>Österreichische Empfehlung für das Mittagessen in der Schule</i> ² bzw. Empfehlung des Bundeslandes, falls vorhanden und umfassender).	
Das Jausenangebot orientiert sich an der <i>Leitlinie Schulbuffet</i> ³ .	
Etwaig vorhandene Getränke- und Snackautomaten sind nach den Kriterien der <i>Leitlinie Schulbuffet</i> ³ befüllt.	
Entnahmestellen für Trinkwasser sind vorhanden (z. B. Waschbecken in der Klasse und Bereitstellung von Trinkbehältern, Trinkbrunnen in Speiseräumen oder Aula).	
Erlaubnis und Motivation im Unterricht Wasser zu trinken.	
Gesundes Essen und Trinken wird von der schulischen Gemeinschaft im Schulalltag und bei besonderen Anlässen gelebt (z. B. bei Schulfesten und Elternsprechtagen; Süßigkeiten werden nicht als Erziehungsmittel eingesetzt).	

1.2 Nachhaltigkeit, Regionalität und Saisonalität

Anforderung	Check
Auf eine Reduktion des Müllaufkommens (z. B. Verwendung von Glas-/ Mehrwegflaschen, Mehrweggeschirr und Mehrportionengebinden) wird geachtet.	
Mülltrennung wird im Alltag gelebt.	
Energie- und wassersparende Großküchengeräte werden verwendet.	
Produktionsabläufe sind optimiert (z. B. mit Deckel kochen, Backofen einige Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten).	
Wareneinsatz und Lagerung sind optimal (z. B. First-in-First-out-Prinzip), um Ressourcen zu schonen.	
Lebensmittelabfälle werden vermieden (z. B. durch optimierte Portionsgrößen, freie Menükomponentenwahl).	
Gütesiegel (z. B. <i>MSC</i> -, <i>ASC-Logo</i> , <i>Umweltzeichen</i> , <i>Fairer Handel</i> , <i>Bio-Logo</i>) und Empfehlungen von Umweltorganisationen werden berücksichtigt.	
Bei der Gestaltung der Schulverpflegung wird auf Saisonalität geachtet.	
Bei der Gestaltung der Schulverpflegung werden regionale Produkte, wenn möglich aus biologischer Herkunft, sowie Produkte, die mit anerkannten Gütesiegeln (z. B. <i>AMA-Gütesiegel</i>) gekennzeichnet sind, verstärkt berücksichtigt.	

² [Österreichische Empfehlung für das Mittagessen in der Schule](#) (BMASGK, 2019)

³ [Leitlinie Schulbuffet - Empfehlungen für ein gesundheitsförderliches Speisen- und Getränkeangebot an österreichischen Schulbuffets](#) (BMG, idgF)

2 UMSETZUNG DER SCHULVERPFLEGUNG

2.1 Menüplanung und Gestaltung des Speiseplans

Anforderung	Check
Der Speiseplan ist altersgerecht und verständlich gestaltet (z. B. mit Bildern, durch eindeutige Benennung der Speisen).	
Möglichkeiten für regelmäßiges Feedback bzw. Rückmeldesysteme sind gegeben.	
Anregungen von Schülerinnen und Schülern, Eltern/Erziehungsberechtigten und Schulpersonal werden von den Anbieterinnen und Anbietern der Schulverpflegung soweit möglich berücksichtigt.	
Jede Schülerin/jeder Schüler kann, unabhängig vom jeweiligen sozioökonomischen und kulturellen Hintergrund, das Verpflegungsangebot nützen.	
Bei der Menüplanung wird zumindest ein 4-Wochen-Rhythmus eingehalten.	

2.2 Zeitliche Planung des Mittagessens bzw. der Pausen

Anforderung	Check
Die Essenszeiten werden bei der Stundenplangestaltung berücksichtigt (ggf. stufenweise/versetzte Pausenzeiten).	
Ausreichend Zeit für das Mittagessen (mindestens 20 Minuten Zeit um am Tisch zu sitzen und zu essen) ist eingeplant. Die Zeit für Hände waschen, Anstehen, Abräumen, etc. wird zusätzlich eingeplant.	
Ausreichend Zeit für die Pausenverpflegung ist vorhanden.	
Bewegungspausen werden vor oder nach dem Mittagessen umgesetzt, um Ablenkungen während des Mittagessens zu vermeiden.	

2.3 Präsentation der Speisen und Werbung

Anforderung	Check
Gesundheitsförderliche Optionen werden bei der Speisenausgabe gut sichtbar und bevorzugt positioniert.	
Das Küchen-/Ausgabepersonal motiviert die Gäste dazu, gesundheitsförderliche Lebensmittel zu wählen (z. B. Salate, Gemüse).	
Die Schülerinnen und Schüler werden zum Kosten der Speisen ermuntert, aber nicht gezwungen.	
Auf gesundheitsförderliche Optionen wird aufmerksam gemacht (z. B. beim Speiseplan, durch das Personal).	
Die Speisen sind appetitlich angerichtet und werden ansprechend präsentiert.	
Neue Speisen werden als Kostprobe angeboten bevor sie zum ersten Mal als Menü angeboten werden und dazu Rückmeldung seitens der Schülerinnen und Schüler eingeholt.	
Den Schülerinnen und Schülern wird die selbstbestimmte Wahl der Essensmenge ermöglicht (z. B. werden alle Speisen auch als kleine Portion angeboten bzw. gibt es die Möglichkeit nachzunehmen).	
Fett-, salz- und zuckerreiche Speisen bzw. Lebensmittel (z. B. Frittiertes wie Pommes Frites, Paniertes, fette Mehlspeisen) und zuckerreiche Getränke werden nicht beworben und bei der Speisenausgabe nicht bevorzugt positioniert.	
Es gibt keine schulfremde Werbung für Lebensmittel und Getränke an der Schule.	

3 ERNÄHRUNGSBILDUNG UND KOMMUNIKATION

3.1 Integration in den Unterricht

Anforderung	Check
Aspekte gesunder Ernährung werden fächerübergreifend thematisiert.	
Gemeinsame Lebensmittelzubereitung hat im Schulalltag einen festen Platz.	
Es gibt einen Schulgarten, der während des Schuljahres von den Schülerinnen und Schülern mitbewirtschaftet wird (bzw. Alternativen, wie z. B. Kräuterkistchen und andere Pflanzgefäße mit einfach zu ziehenden Nutzpflanzen). Nachhaltigkeitsaspekte werden beim Gärtnern berücksichtigt.	

3.2 Vorbildfunktion und Mitwirken des Schulpersonals

Anforderung	Check
Pädagoginnen und Pädagogen sowie andere Betreuungspersonen nehmen ebenfalls am Verpflegungsangebot der Schule (z. B. Mittagsverpflegung, Schulbuffet, Schulfrühstück) teil.	
Pädagoginnen und Pädagogen bzw. (Mittags-)Betreuerinnen und Betreuer vermitteln den Schülerinnen und Schülern bei gemeinsamen Mahlzeiten Verhaltens- und Kommunikationsregeln sowie Ess- und Tischkultur.	
Die Schulverpflegung ist ein fixer Tagesordnungspunkt in den Lehrerinnen- und Lehrerkonferenzen.	

3.3 Partizipation und Kommunikation

Anforderung	Check
Es sind Ansprechpartnerinnen und -partner für Schulverpflegung (ein Verpflegungsteam bzw. eine Verpflegungsbeauftragte/ein Verpflegungsbeauftragter) für alle beteiligten Personen festgelegt.	
Es gibt eine fixe Möglichkeit zum Austausch bezüglich Schulverpflegung zwischen allen Beteiligten (mind. 1x/Jahr, z. B. im Rahmen des Schulgemeinschaftsausschusses).	
Eltern/Erziehungsberechtigte werden für das Thema „Gesunde Ernährung“ (z. B. mittels Informationsmaterial, Veranstaltungen) sensibilisiert.	
Schülervertreterinnen und -vertreter sowie Elternvertreterinnen und -vertreter (z. B. aus dem Elternverein) sind in Entscheidungsprozesse zur Schulverpflegung eingebunden (z. B. im Rahmen des Schulgemeinschaftsausschusses).	
Das Personal des Verpflegungsbetriebs (z. B. das Küchenteam) wird in den Unterricht einbezogen und/oder Schülerinnen und Schüler besuchen die Küche bzw. den Verpflegungsbetrieb (Hygienevorschriften sind zu beachten).	
Schriftlicher Speiseplan muss im Vorhinein verfügbar bzw. sichtbar sein (z. B. als Aushang, auf der Schulhomepage).	

3.4 Teilnahme am EU-Schulprogramm für Milch, Obst und Gemüse

Anforderung	Check
Die Schule nimmt am EU-Schulprogramm für Obst/Gemüse teil ⁴ .	
Die Schule nimmt am EU-Schulprogramm für Milch/Milchprodukte teil.	

⁴In Wien läuft das Programm unter dem Namen *Wiener Schulfruchtprogramm*.

4 RAHMENBEDINGUNGEN

4.1 Speiseraumgestaltung/Bauliche Maßnahmen

Anforderung	Check
Die Gestaltung des Speiseraums gewährleistet eine angenehme Mittagspause (z. B. helle Räume, Schalldämmung, ausreichend Platz, gut zu lüften).	
Die Ausstattung und Einrichtung des Speiseraums ist altersgerecht (z. B. Tische und Stühle in Kinderhöhe, gut zu reinigende Möbel und Bodenbeläge).	
Die Speisenausgabe und Geschirrrückgabe sind eindeutig und klar gekennzeichnet („Verkehrssystem“).	
Schülerinnen und Schüler werden in die Gestaltung des Speiseraums zur Erhöhung der Identifikation einbezogen.	
Entnahmestellen für Trinkwasser sind im Speiseraum vorhanden.	

4.2 Personalqualifikation und Schulung von Multiplikatorinnen und Multiplikatoren

Anforderung	Check
Die Küchenleitung sowie Köchin/Koch nehmen regelmäßig an Fortbildungsmaßnahmen zur Gewährleistung einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung teil (z. B. Grundlagen einer gesunden, nachhaltigen Ernährung und praktische Fertigkeiten).	
Alle anderen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Verpflegungsbetriebs (z. B. Küchenfachkräfte, Ausgabepersonal) nehmen ebenfalls regelmäßig an Fortbildungsmaßnahmen zur Gewährleistung einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung teil (z. B. Grundlagen einer gesunden, nachhaltigen Ernährung und praktische Fertigkeiten).	
Pädagoginnen und Pädagogen nehmen an Fortbildungsmaßnahmen zum Thema Ernährung (z. B. Gesunde Ernährung und Wachstum, nachhaltige Ernährung, Ernährungsbildung) teil.	

Danke, dass Sie die *Checkliste für die Schulverpflegung* ausgefüllt haben!

Durch das Ausfüllen der Checkliste haben Sie sich einen Überblick darüber verschafft, welche Kriterien einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung an Ihrer Schule bereits erfüllt werden. Möglicherweise haben Sie auch Bereiche identifiziert, wo es noch Handlungsbedarf gibt. Weiterführende Informationen sowie Hilfestellungen für die Weiterentwicklung Ihres Verpflegungsangebotes können Sie dem Dokument *„Umsetzung einer gesundheitsförderlichen Verpflegung in Schulen – Ausführliche Begleitinformationen zur Checkliste für die Schulverpflegung“* entnehmen.

Die *Checkliste für die Schulverpflegung* wurde im Rahmen von *Richtig essen von Anfang an! (REVAN)* erstellt, ein Kooperationsprogramm der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES), des Bundesministeriums für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz (BMASGK) und des Hauptverbands der österreichischen Sozialversicherungsträger (HVB).

Medieninhaber: Richtig essen von Anfang an!