

Vorbereitung: Das ist zu tun	Anforderung		
	ja	nein	entfällt
Anmeldung der Schule zur Qualifizierung			
Anmeldung der Schule zum Web-Tool Unser Schulessen (USE)			
Kontakt zur Ernährungsberaterin des FZE aufgenommen			
1. Stern: Das ist zu tun	Anforderung		
	ja	nein	entfällt
Runder Tisch			
Alle Mitglieder des Runden Tisch im Web-Tool angemeldet			
Schulträger			
Schulleitung			
Schülervertretung			
Lehrervertretung			
Elternvertretung			
Verpflegungsanbieter			
Aufsichtskräften/Hauswirtschaftskräften			
Reinigungsfirma (nur wenn verantwortlich für Küchen- und Mensareinigung)			
Verpflegungsbeauftragter			
Verpflegungsbeauftragter benannt und im Web-Tool eingetragen			
Probeessen			
Probeessen durchgeführt und mittels Zufriedenheitsumfrage dokumentiert			
Ergebnisse ausgewertet			
Hygieneschulungen			
Lebensmittelhygieneschulungen (jährlich) der Mitarbeiter sind dokumentiert			
Erstbelehrung und Folgebelehrung (alle 2 Jahre) nach Infektionsschutzgesetz sind dokumentiert			
Bescheinigungen aller Hygieneschulungen sind in "Dokumente" abgelegt			
Speiseplan-Check			
Qualitäts-Check: Qualitätsfeld 1 und 2 sind bearbeitet; Check finalisiert			
Speiseplan-Check ausgewertet und am Runden Tisch besprochen			

2. Stern: Das ist zu tun	Anforderung		
	ja	nein	entfällt

Qualitäts-Check

Gesamter Qualitäts-Check (mit Hilfe der Beraterin) ausgefüllt

Auswertung im Web-Tool abgespeichert

Ergebnisse des Q-Checks am Runden Tisch besprochen

Qualitäts-Prozess

3 To-Do's ausgewählt und in der To-Do-Liste festgehalten

Aktionsplan mit Zeitplan und Verantwortlichkeit im Web-Tool festgehalten

Schülerbefragung / Zufriedenheitsumfrage

Schülerbefragung mittels "Zufriedenheitsumfrage" durchgeführt

(Tipp: "Vorlage der Vernetzungsstelle" nutzen)

Ergebnisse ausgewertet, im Web-Tool abgespeichert und am Runden Tisch besprochen

3. Stern: Das ist zu tun		Anforderung		
		ja	nein	entfällt
Speiseplan-Check				
QF 2 erneut ausgefüllt und zu mindestens 80 % erfüllt				
Nachhaltigkeits-Check				
Auswertung "Nachhaltigkeits-Check" zu mindestens 60 % bestanden				
Auswertung "Nachhaltigkeits-Check" am Runden Tisch besprochen				
Verpflegungskonzept				
Verpflegungskonzept wird am Runden Tisch erarbeitet				
Struktur der Einrichtung beschrieben				
Besonderheiten der Einrichtung herausgestellt				
Nachhaltigkeit im Verpflegungskonzept verankert				
Ziele des Verpflegungskonzeptes beschrieben				
Verpflegungssystem beschrieben				
Ablauf der Mittagsverpflegung (z.B. Zeiten, Dauer, Anzahl der Tage) dargestellt				
Rahmenbedingungen (z.B. Raum, Lärm, Ausgabe, Essatmosphäre) erläutert				
Besondere Verpflegungssituationen (z.B. Allergien, Integration, Inklusion) dargestellt				
Ernährungsbildungsmaßnahmen und wiederkehrende Aktionstage/Projekte genannt				
Verknüpfung der Ernährungsbildung und der Verpflegung herausgearbeitet				
Verfestigung des Runden Tisches und des Qualitätsmanagement-Tools beschrieben				
Aktive Einbeziehung der Schüler in die Gestaltung der Mensa, Speiseplanung etc. herausgearbeitet				
Kommunikation mit Lehrern, Eltern und außerschulischen Partnern dargestellt				
Etablierung von Feedbacksystemen/Schülerbefragungen erläutert				
Möglichkeiten zur Weiterentwicklung aufzeigen (
Maßnahmen der internen Qualitätssicherung dargestellt				
Maßnahmen der externen Qualitätssicherung dargestellt				
Das Verpflegungskonzept ist im Leitbild der Einrichtung verankert				
Das Verpflegungskonzept ist am Runden Tisch/Schulkonferenz verabschiedet				
Das Verpflegungskonzept ist dem Träger zur Kenntnis gegeben				
Das Verpflegungskonzept ist veröffentlicht (z. B. Internet, Elternbrief)				