

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
<b>Runder Tisch</b>			
Alle Mitglieder des Runden Tisch im Web-Tool angemeldet			
Schulträger			
Schulleitung			
Schülervertretung			
Lehrerververtretung			
Elternvertretung			
Verpflegungsanbieter			
Aufsichtskräften/Hauswirtschaftskräften			
Reinigungsfirma (nur wenn verantwortlich für Küchen- und Mensareinigung)			
<b>Verpflegungsbeauftragter</b>			
Verpflegungsbeauftragter benannt und im Web-Tool eingetragen			
<b>Probeessen</b>			
Probeessen durchgeführt und mittels Zufriedenheitsumfrage dokumentiert			
Ergebnisse ausgewertet			
<b>Hygieneschulungen</b>			
Lebensmittelhygieneschulungen (jährlich) der Mitarbeiter sind dokumentiert			
Erstbelehrung und Folgebelehrung (alle 2 Jahre) nach Infektionsschutzgesetz sind dokumentiert			
Bescheinigungen aller Hygieneschulungen sind in "Dokumente" abgelegt			
<b>Speiseplan-Check</b>			
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

<b>Qualitäts-Check</b>
------------------------

Gesamter Qualitäts-Check (mit Hilfe der Beraterin) ausgefüllt			
Auswertung im Web-Tool abgespeichert			
Ergebnisse des Q-Checks am Runden Tisch besprochen			

<b>Qualitäts-Prozess</b>
--------------------------

3 To-Do's ausgewählt und in der To-Do-Liste festgehalten			
Aktionsplan mit Zeitplan und Verantwortlichkeit im Web-Tool festgehalten			

<b>Schülerbefragung / Zufriedenheitsumfrage</b>
---

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
<b>Speiseplan-Check</b>			
QF 2 erneut ausgefüllt und zu mindestens 80 % erfüllt			
<b>Nachhaltigkeits-Check</b>			
Auswertung "Nachhaltigkeits-Check" zu mindestens 60 % bestanden			
Auswertung "Nachhaltigkeits-Check" am Runden Tisch besprochen			
<b>Verpflegungskonzept</b>			
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			
Verstetigung 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)			