



GESTALTUNG EINER GESUNDHEITSFÖRDERNDEN SCHULVERPFLEGUNG

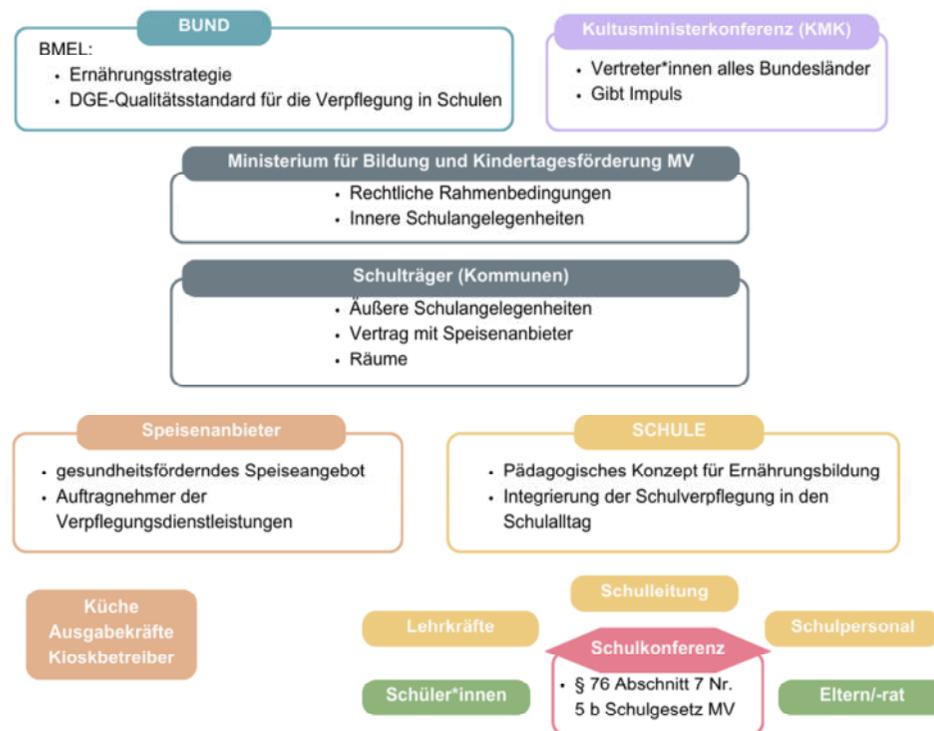
HANDLUNGSLEITFADEN FÜR SCHULKONFERENZEN ZUR UMSETZUNG DES § 76 SCHULGESETZ
MECKLENBURG - VORPOMMERN

EINE KOOPERATION DER VERNETZUNGSSTELLE SCHULVERPFLEGUNG MV UND DES MINISTERIUM FÜR
BILDUNG UND KINDERTAGESFÖRDERUNG MV

Möglichkeiten für Schulkonferenzen die Schulverpflegung gesundheitsfördernd und nachhaltig zu gestalten

Gute Schulverpflegung anzubieten ist eine komplexe Aufgabe und bedarf der Zusammenarbeit verschiedenster Akteurinnen und Akteure der Schule. Nur durch die Zusammenarbeit aller kann es gelingen, ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Verpflegungsangebot bereitzustellen.

In dem folgenden Schaubild sind alle Beteiligten und ihre wesentlichen Funktionen dargestellt:



Den Schulkonferenzen kommt hier eine besondere Rolle zu, da in diesem Gremium bereits viele der Akteurinnen und Akteure vertreten sind, denen laut § 76 Schulgesetz Mecklenburg-Vorpommern eine Mitwirkung bei der Gestaltung der Schulverpflegung zugesprochen wird, welche sich an den Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (im folgenden DGE genannt) orientieren sollen.

Welchen Stellenwert Ernährung im Schulkonzept bekommt, welches Verpflegungsangebot es gibt, wie dieses in den Schulalltag (z. B. durch ausreichend Pausenzeiten) einbezogen wird, wie sich die Essräume aber auch die Ernährungsbildung gestaltet, sind Themen, welche in der Schulkonferenz behandelt werden sollten, um das Potenzial der Gesundheitsförderung und Prävention für Schülerinnen und Schüler durch eine gute Mittagsverpflegung nicht ungenutzt zu lassen.

Nachfolgend wird zur Unterstützung der Schulkonferenzen eine Auswahl von Gestaltungsmöglichkeiten einer gesundheitsfördernden Schulverpflegung dargestellt. Dabei wird auch Bezug auf die entsprechenden Kapitel des DGE-Qualitätsstandards (https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf) genommen.



Allgemeine Organisation der Schulverpflegung

Hintergrund

- Die Organisation der Schulverpflegung zählt rechtlich zu den äußeren Schulangelegenheiten.
- Die Schulträger sind als Sachaufwandsträger für die Gewährleistung der Schulverpflegung verantwortlich. Dazu gehören auch Grundsatzfragen der Finanzierung und Kosten des Schulessens oder die Frage, ob die Verpflegung in Eigen- oder Fremdbewirtschaftung stattfindet.
- Die Schulverpflegung wird von den Schulträgern oftmals an Verpflegungsdienstleistende ausgelagert. Ist aufgrund des Auftragsvolumens eine öffentliche Ausschreibung notwendig, erfolgt diese auf der Grundlage eines Leistungsverzeichnisses. Dieses umfasst alle wesentlichen Anforderungen, welche der zukünftige Speisenanbieter erfüllen soll. Je konkreter die Leistungsbeschreibung ist, desto besser kann geprüft werden, ob die Ansprüche erfüllt werden.
- Zu Regelungen des äußeren Schulbetriebs sind neben dem Schulträger auch Schulkonferenzen aufgerufen. So heißt es im § 76 (7) Schulgesetz Mecklenburg-Vorpommern,
„Die Schulkonferenz entscheidet ferner über [...] 5. eine Schulordnung zur Regelung des geordneten Ablaufs des äußeren Schulbetriebs einschließlich von Regelungen über [...] b) die Pausen- und Mittagsverpflegung, welche sich an den geltenden Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung orientieren soll, sowie das Aufstellen von Getränke- und Speiseautomaten.“

So klappt die Umsetzung:

- ✓ Der Paragraph legitimiert die Schulkonferenz, die Qualität der Schulverpflegung mitzubestimmen.
- ✓ Schulkonferenzen kennen ihre Rechte und nehmen die Zusammenarbeit mit dem Schulträger bei der Gestaltung und Umsetzung der Schulverpflegung wahr.
- ✓ In einem schulischen Verpflegungskonzept können die gewünschten Merkmale und Aspekte der Schulverpflegung festgehalten werden. Das schafft Transparenz und der Schulträger kann darauf aufbauend das Leistungsverzeichnis erstellen.
- ✓ Weiterführende Informationen zum Verpflegungskonzept finden Sie unter: https://www.dgevesch-mv.de/fileadmin/user_upload/downloads/Praxiswissen_Vernetzungsstellen_Schulverpflegung/5VerpflegungskonzeptInSchulen.pdf
 - (vgl. Kapitel 1: DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen)

Getränkeangebot

Hintergrund:

- Ausreichend Trinken gehört zu einer vollwertigen Verpflegung und fördert die Konzentrations- und Leistungsfähigkeit. Die Richtwerte für die Trinkmenge liegen für Schülerinnen und Schülern der Grund- bzw. Sekundarstufe I bei 1-1,5 l pro Tag.
- Absprachen zum Thema *Trinken* im Unterricht bedürfen in jeder Schule individueller und konkreter Regelungen.

- Schulkonferenzen können festlegen, ob Trinken im Unterricht erlaubt ist.
- Schulkonferenzen entscheiden über das Aufstellen von (leitungsgebundenen) Trinkwasserspendern.
- Schulkonferenzen können Einfluss auf die Art der Befüllung von Getränkeautomaten nehmen.

So klappt die Umsetzung:

- ✓ Trinkwasser steht den Schülerinnen und Schülern während des Schulalltags auch im Unterricht möglichst kostenfrei, z. B. durch Trinkwasserspender, Trinkbrunnen oder eine Trinkecke im Klassenraum zur Verfügung.
- ✓ Wasser und ungesüßte Tees sind optimale Durstlöscher.
- ✓ Weiterführende Informationen finden Sie in dem Flyer „Trinken in der Schule“ unter:
https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/Trinken_in_der_Schule.pdf
 - (vgl. Kapitel 3&4: DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen)

Gestaltung der Mittags- und Zwischenverpflegung

Hintergrund:

- Eine gesundheitsfördernde Schulverpflegung begünstigt sowohl die körperliche als auch die geistige Entwicklung von Kindern und Jugendlichen.
- Schulverpflegung ist für Kinder und Jugendliche aus allen Teilen unserer Gesellschaft gleichermaßen zugänglich, es wird eine große

Anzahl an Schülerinnen und Schülern erreicht und viele können von einem gesundheitsfördernden Angebot profitieren.

- Schule ist daher auch durch ein Verpflegungsangebot mit einer bedarfsgerechten Menge an Energie und Nährstoffen ein zentraler Ort für Prävention und Gesundheitsförderung.
- Im Rahmen der Ganztagschule ist das Angebot einer Mittagsverpflegung verpflichtend. Hier greift das Schulgesetz M-V § 39 a.

Hilfestellung für die Umsetzung eines bedarfsgerechten, ausgewogenen und nachhaltigeren Verpflegungsangebotes bietet der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen.

So klappt die Umsetzung:

- ✓ Wichtig für eine gelingende Schulverpflegung ist die Kommunikation aller Beteiligten an der Schulverpflegung miteinander. Dazu gehören Schülerinnen und Schüler, Eltern(-räte), Schulträger, Schulleitung, Lehrkräfte, pädagogisches Personal sowie das Personal und die Leitung des Caterers – an dieser Schnittstelle spielt die Schulkonferenz eine entscheidende Rolle.
- ✓ Hilfreich dafür sind die Benennung eines Verpflegungsbeauftragten und die Bildung eines Schulverpflegungsausschusses.
- ✓ Pflanzliche Lebensmittel wie Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte und Getreide sollten den Hauptteil des Mittagessens in der Schule ausmachen. Optimalerweise wird das tägliche Gemüse durch Kartoffeln, Nudeln, Reis oder eine andere Getreideart wie Bulgur und Couscous ergänzt. Mindestens einmal pro Woche stehen Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen, Linsen) auf dem Speiseplan. Milch

- oder Milchprodukte wie Joghurt, Quark und Käse komplettieren die Mittagsmahlzeit zweimal pro Woche. Fleisch und Fisch stehen bestenfalls nur einmal auf dem Speiseplan der Schule. Werden bei der Speiseplanung Gemüse, Obst, Vollkorn- und Milchprodukte, Hülsenfrüchte, wertvolle Öle und Nüsse berücksichtigt, ist eine gesunde Ernährung auch ohne Fleisch und Fisch gut zu realisieren.
- ✓ Der DGE-Qualitätsstandard bietet eine Orientierung über die (optimale) Auswahl an Lebensmitteln und die Häufigkeit ihrer Verwendung zur Gestaltung des Mittagessens und der Zwischenverpflegung.
 - ✓ Als Alternative zu einem klassischen warmen Mittagessen kann an weiterführenden Schulen ein gesundheitsförderndes Snackangebot eine gute Alternative sein, auch um den verschiedenen Bedürfnissen der Schülerinnen und Schülern (wie auch Lehrerinnen und Lehrern) nachzukommen.
 - ✓ Das Angebot in Cafeteria und Kiosk sollte kein Konkurrenzangebot zum schulischen Mittagessen darstellen. Für Schülerfirmen, die Zwischenverpflegung anbieten, bietet es sich ebenfalls an, für ihre Angebote als Orientierung den DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen zu berücksichtigen.
 - ✓ Mithilfe von Checklisten kann die Schulkonferenz die aktuelle Verpflegungssituation überprüfen und ggf. Potenziale zur Verbesserung aufdecken.
 - ✓ Eine gute Möglichkeit, die Wünsche und Ideen aller Beteiligten für die Schulverpflegung aufzugreifen besteht darin, ein Verpflegungskonzept zu erstellen.

- ✓ Das Verpflegungskonzept kann in dem Ausschreibungsverfahren durch den Schulträger Anwendung finden.
- ✓ Weiterführende Informationen finden Sie unter „Schule plus Essen = Note 1“ <https://www.schuleplusesSEN.de/startseite>.
- ✓ Zum Snackangebot erhalten Sie Informationen unter https://www.dgevesch-mv.de/fileadmin/user_upload/downloads/Qualitaetsstandards_und_Checklisten/SnackingBroschuere.pdf
 - (vgl. Kapitel 3&4: DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen).

Der Blick über den Tellerrand

Hintergrund:

- Viele Rahmenbedingungen nehmen Einfluss auf das Essen und Trinken in der Schule. Die Essatmosphäre zum Beispiel ist ein prägender Faktor für das Ernährungsverhalten.
- Für eine positive und förderliche Essatmosphäre ist die Gestaltung der Essumgebung entscheidend.
- Schülerinnen und Schüler sollten die Möglichkeiten haben, ohne Stress und in ruhiger Atmosphäre am Mittagessen teilzunehmen.
- Zudem möchten mit zunehmendem Alter Schülerinnen und Schüler mehr in die Gestaltung der Schulverpflegung einbezogen werden.

So klappt die Umsetzung:

Essenszeiten:

- ✓ Genügend Pausenzeit für den Gang zur Mensa, das Anstehen bei der Essensausgabe, die Suche nach einem geeigneten Sitzplatz für das Mittagessen selbst und die Pflege sozialer Kontakte sollten im Schulalltag berücksichtigt werden.
- ✓ Etwa 60 Minuten Pause sind empfehlenswert.
- ✓ Eventuell kann über versetzte, stufenspezifische Pausenzeiten nachgedacht werden.

Essatmosphäre und Speiseraumkonzept:

- ✓ Die Mensa ist ein zentraler alltäglicher Treffpunkt und Kommunikationsort für Schülerinnen und Schüler.
- ✓ Dafür eignet sich am besten ein heller Speiseraum mit ausreichend Platz (auch für den Ausgabebereich!).
- ✓ Ein niedriger Geräuschpegel kann durch eine Schalldämmung gewährleistet werden.
- ✓ Nach Möglichkeit sind für die Altersstufen eigene Bereiche im Raumkonzept zu schaffen.
- ✓ Partizipation und Akzeptanzförderung der Schülerinnen und Schüler kann durch Mitgestaltung und Mitbestimmung an schulinternen Entwicklungsprozessen entwickelt werden.
- ✓ Nudging bedeutet „Hinstupsen“ und heißt in diesem Kontext, die gesunde Auswahl zur leichteren Auswahl zu machen, z. B. das Obst oder eine Salatbar sichtbar zu präsentieren. Ein gelungenes Beispiel für eine angenehme Essatmosphäre aus der Schule an der

Burgweide finden Sie hier:

<https://www.youtube.com/watch?v=kMBHl4ou8lQ>

- (vgl. Kapitel 5&2: DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen).

Pädagogische Aspekte „Schulverpflegung ist gelebte Ernährungsbildung“

Hintergrund:

- Schulverpflegung ist Gesundheits- und Verbraucherbildung: Essverhalten entwickelt sich in einem soziokulturellen Lernprozess. Schulen stellen eine zentrale Ernährungsumgebung dar, in der Kinder und Jugendliche Kompetenzen zur Ausprägung eines eigenen, gesundheitsfördernden und nachhaltigen Lebensstils erwerben können.
- Gemeinsame Mahlzeiten in der Mensa einzunehmen, trägt durch ein voneinander Lernen zur Geschmacks- und Esskulturbildung bei.
- Darüber hinaus findet Ernährungsbildung Berücksichtigung im Rahmenlehrplan – eine Verzahnung von beiden Elementen ist empfehlenswert.
- Die Kultusministerkonferenz empfiehlt dazu, die Ernährungs- und Verbraucherbildung, inkl. der Schulverpflegung, in den Unterricht und in das Schulleben alters- und zielgruppengerecht sowie schulformspezifisch zu integrieren.

So klappt die Umsetzung:

- ✓ Einrichtung von Fachräumen, Lehrküchen oder Geschmackslaboren.
- ✓ Projektwochen zum Thema Ernährung
- ✓ Einrichtung eines Schulgartens
- ✓ Besuch eines Bauernhofes oder Betriebes
- ✓ Verknüpfung des Verpflegungsangebots mit darauf abgestimmten Lerninhalten
- ✓ Weiterführende Informationen zur Ernährungsbildung finden Sie auf den Seiten des Bundeszentrum für Ernährung (BzFE):
<https://www.bzfe.de/bildung/praxiswissen-schule/wie-kann-ernaehrungsbildung-gelingen/>.
- (vgl. Kapitel 5.4: DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen)



Handlungsmöglichkeiten der Schulkonferenzen in Kürze

- Rhythmisierung - Gestaltung der Pausenzeiten für Erholung und Ruhe zum Essen
- Gestaltung der Mensa/Cafeteria (Essatmosphäre, Geräuschpegel, Mensaregeln)
- Partizipation der Schülerinnen und Schüler z. B. durch Umfragen, Aktionstage (z. B. zur Akzeptanzsteigerung durch ein altersgerechtes Essensangebot)
- Kommunikation mit den Caterern über Bedarfe und Herausforderungen (z. B. Akzeptanzförderung)
- Gründung eines Verpflegungsausschusses
- Erstellung eines schulischen Verpflegungskonzeptes
- Abstimmung über die Gestaltung des Leitungsverzeichnisses, Zusammenarbeit mit dem zuständigen Schulträger
- Kommunikationsschnittstelle für alle Beteiligten an der Schulverpflegung
- Gestaltung der pädagogischen Begleitung der Pausen- und Zwischenmahlzeiten
- Ernährungsbildungskonzepte für den Unterricht
- Schülerfirmen gründen

Ansprechpartner zum Thema Schulverpflegung in M-V

DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung in MV

Die Vernetzungsstelle bietet fachliche Beratungen zum Thema Schulverpflegung

Meike Halbrügge

Am Grünen Tal 50, 19063 Schwerin

Tel. 0385 - 20 25 218

meike.halbruegge@dgevesch-mv.de

www.dgevesch-mv.de

Serviceagentur Ganztagig lernen Mecklenburg-Vorpommern

Unterstützt Schulen & außerschulische Kooperationspartner zum Thema ganztägige Bildungsangebote

RAA - Demokratie und Bildung Mecklenburg-Vorpommern e. V.

Am Melzer See 1, 17192 Waren (Müritz)

Tel. 03991 66 96 0

info@raa-mv.de

[Serviceagentur ganztägig lernen](http://Serviceagentur.ganztagig.lernen)

Institut für Qualitätsentwicklung Mecklenburg-Vorpommern (IQ M-V)

Maßgeschneiderte Fort- und Weiterbildungen für Lehrkräften zu den verschiedensten Fachgebieten

<https://www.bildung-mv.de/lehrer/fort-und-weiterbildung/>

Fortbildungskatalog:

<https://www.bildung-mv.de/lehrer/fort-und-weiterbildung/fortbildungskatalog/>

Weiterführende Links:

DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen

Unterstützt die Verantwortlichen bei der Gestaltung eines ausgewogenen und umweltverträglichen Verpflegungsangebots.

<https://www.schuleplusesen.de/startseite>

Nationales Qualitätsmanagement Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ)

Das NQZ ist auf vielen Ebenen aktiv, um die Qualität der Ernährung in Kitas und Schulen in Deutschland weiter zu verbessern.

<https://www.nqz.de/das-nqz>

Web Seminar: Beschaffung von Schulverpflegung

<https://www.nqz.de/service/e-learning-angebot/beschaffung-von-schulverpflegung>

E-Learning – Digitaler Leitfaden „Beschaffung von Schulverpflegung“

<https://www.nqz.de/service/e-learning-angebot/digitale-leitfaeden>

Das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE)

Das Referat Ernährungsbildung des BzfE bietet Konzepte und Materialien Angebote zur Qualifizierung zum Thema Ernährungsbildung

<https://www.bzfe.de/bildung/>

Landesprogramm gute gesunde Schule

[https://www.bildung-](https://www.bildung-mv.de/schueler/schuelergesundheit/landesprogramm-gute-gesunde-schule-mv/)

[mv.de/schueler/schuelergesundheit/landesprogramm-gute-gesunde-schule-mv/](https://www.bildung-mv.de/schueler/schuelergesundheit/landesprogramm-gute-gesunde-schule-mv/)