



Qualitätsmanagement-Leitfaden für Ausgabe- und Aufbereitungsküchen In Ganztagschulen und Kindertagesstätten

**Volker Peinelt
Ute Rademacher
Ute Meusel**

AG - Schulverpflegung (AGS)

Hochschule Niederrhein
Fachbereich Oecotrophologie
Rheydter Str. 277
41065 Mönchengladbach

ag-schulverpflegung@hsnr.de
www.ag-schulverpflegung.de

Inhalt

Zweck und Umfang des Leitfadens	4
Anwendung des Leitfadens.....	7
1 Allgemeines	9
1.1 Daten der Schule	9
1.2 Verpflegungssystem und Lieferanten	9
1.3 Ansprechpartner und Verantwortliche der Verpflegung	10
2 Personalqualifikation und -schulung	12
3 Vollwertigkeit und Auswahlmöglichkeiten	14
3.1 Anforderungen an das Mittagessen	14
3.2 Anforderungen an das Angebot zusätzlicher, kleinerer Speisen	18
4 Hygiene	20
4.1 Hauptverantwortlichkeit.....	20
4.2 Gute Hygiene Praxis	20
4.3 Eigenkontrolle nach HACCP	21
4.4 Betriebshygiene	22
4.5 Infektionsschutz und Hygieneschulung	23
4.6 Personalhygiene	24
4.7 Wareneingang.....	26
4.8 Lagerung.....	28
4.9 Verarbeitung gekühlter bzw. tiefgekühlter Lebensmittel und Regenerierprozesse ..	29
4.10 Heißhaltezeit und -temperatur	30
4.11 Ausgabe.....	31
4.12 Rückstellproben	32
4.13 Rückgabe und Reinigung des Geschirrs	32
4.14 Reinigung und Desinfektion (R&D)	33
4.15 Entsorgung.....	34
4.16 Schädlingsmonitoring.....	35
4.17 Mikrobiologische Kontrollen	36
4.18 Hygiene für kleinere, vor Ort zubereitete Speisen	37
5 Speisenplan und Speisesaal.....	39
5.1 Gestaltung des Speisenplans	39
5.2 Kennzeichnung von Allergenen	39
5.3 Kennzeichnung von Zusatzstoffen.....	40
5.4 Gestaltung des Speisesaals	41
6 Kommunikation und Service.....	43
6.1 Beteiligte Gruppen der Schulverpflegung	43

6.2	Mensaausschuss	43
6.3	Akzeptanz- und Zufriedenheitsbefragung	44
6.4	Reklamationsmanagement (RM)	46
7	Zentrale Koordinierungsstelle (ZKS).....	48
8	Interne Audits	50
	Literaturhinweise.....	51
Anhang	Formblätter für die Dokumentation, schematische Ablaufdarstellungen, Kontroll- Listen, Aushänge	