

CHECKLISTE FÜR DAS BESTEHENDE ANGEBOT AM SCHULKIOSK¹



LEBENSMITTELANGEBOT	√
Es gibt jederzeit Brot und Getreideprodukte und/oder Müsli aus Vollkorn.	
Es sind immer fettarme Milch und fettarme Milchprodukte im Angebot.	
Brötchen, Baguette und Brote werden mit fettarmer Wurst oder Käse in Kombination mit Salat und Gemüserohkost belegt.	
Im Angebot finden sich Brötchen, Baguette und Brote mit vegetarischem Belag.	
Brote und Brötchen sind mit wenig Butter oder Margarine geschmiert. Es sind auch Brote/Brötchen ohne Butter oder Margarine erhältlich.	
Es gibt jederzeit frisches Obst der Saison und Gemüserohkost.	
Salat werden mit separat gereichten Dressing aus Pflanzenöl und Essig/Zitrone und/oder Joghurtdressing aus fettarmen Joghurt angeboten.	
Frische Kräuter kommen täglich zum Einsatz z. B. für Salat oder belegte Brote.	
Zu trinken gibt es Mineralwasser, Saftschorlen oder ungesüßte Tees.	
Vorlieben für bestimmte Speisen/Snacks der Schüler werden berücksichtigt.	
Die Schüler wirken aktiv bei der Planung und der Umsetzung des Angebotes mit.	
Kritische Rückmeldungen werden mit den Kioskbetreibern besprochen und bei der Planung berücksichtigt.	

LIEFERUNG/EINKAUF	√
Bei gelieferten/eingekauften Lebensmitteln/Speisen werden Menge, Qualität, vorschriftsmäßige Verpackung und Mindesthaltbarkeitsdatum kontrolliert.	
Bei gekühlt gelieferten oder eingekauften Lebensmitteln wird die Temperatur immer mit einem Thermometer kontrolliert (Einhaltung der Kühlkette).	

LAGERUNG	√
Optimale Lagertemperaturen und -bedingungen für die einzelnen Lebensmittelgruppen sind gewährleistet.	
Der Vorrat wird regelmäßig auf eventuellen Schädlingsbefall und Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums kontrolliert.	
Die benötigten Lebensmittel werden nur kurz gelagert.	

¹ Quelle: <http://www.talkingfood.de/media/checkliste.pdf> (August 2007)

ZUBEREITUNG	√
Lebensmittel werden kurz und gründlich in stehendem oder unter fließendem Wasser gereinigt.	
Lebensmittel werden unmittelbar vor dem Verzehr zubereitet.	
Speisen werden sukzessiv in kleinen Mengeneinheiten zubereitet (Bedarf für maximal eine Stunde).	
Die Hygieneanforderungen an die Lagerung, Behandlung und Zubereitung werden eingehalten.	

SPEISENAUSGABE	√
Die Speisen werden appetitlich angerichtet und ggf. vor der Ausgabe mit Kräutern bestreut.	
Die Speisen werden vor der Ausgabe abgedeckt und sachgerecht gekühlt.	

PERSONAL	√
Die Betreiber des Kiosks sind gut informiert über die Grundzüge einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Ernährung.	
Die Betreiber gehen engagiert und verständnisvoll mit den Schüler um.	
Die Betreiber nehmen regelmäßig an einer Hygieneschulung und einer Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz teil.	
Die Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung an die Personalhygiene werden eingehalten.	

RÄUMLICHKEITEN	√
Wände, Decken, Arbeits- und Ausgabeflächen sind leicht zu reinigen und zu desinfizieren.	
Die Anforderungen der Lebensmittel-Hygiene-Verordnung an die Küchenausstattung werden eingehalten.	
Bei der Gestaltung und Ausstattung des Kiosks werden die Wünsche der Schüler so gut wie möglich berücksichtigt.	
Es gibt Sitzgelegenheiten auch für Gruppen.	
Der Kiosk ist in einem ansprechenden, hellen und sauberen Raum.	