

Mittagessensangebot für das Förderzentrum Heinrich-Schaumberger-Schule

Lage der Schule:

Judenberg 44, 96450 Coburg

Besonderheiten:

Die Essensausgabe erfolgt in vier Schichten in der Zeit von 11:30 – 12:15, 12:15 – 13:00, 13:00 – 13:30 und 13:30 – 14:00 Uhr.

Ein einheitliches Essen nach DGE für alle (kein Auswahlnenü).

Keine Pausenverpflegung.

Keine Läden oder Kioske in erreichbarer Nähe.

Förderzentrum – daher höherer Anteil an Kindern mit Leistungen nach BUT.

Essenspreis max. 3,50 € ab 5. Klasse, Kinder der schulvorbereitenden Einrichtung (3 – 6 Jahre alt) und Grundschulstufe max. 3,20 €.

Am Montag werden größere Portionen benötigt – Kinder sind z. T. hungrig vom Wochenende.

Die Sanierung der Schule beginnt voraussichtlich im Schuljahr 2021/2022.

Im Bereich der Schulvorbereitenden Einrichtung und der Grundschulstufe der Schule sind 14 Kinder, die regelmäßig am Essen teilnehmen muslimisch – einzelne Kinder an der Schule essen vegetarisch.

Am Freitag wird ebenfalls ein Mittagessen benötigt.

Geschätzte Essenszahl auf der Grundlage bisheriger Erfahrungen

Täglich (inkl. Freitag) essen aus dem Bereich der Schulvorbereitenden Einrichtung und der Grundschulstufe ca. 40 Kinder.

Im Bereich der Sekundarstufe (Klasse 5 – 9) nehmen von Montag bis Donnerstag ca. 50 Kinder und Jugendliche am Essen teil. Am Freitag reduziert sich in dieser Altersklasse der Bedarf auf etwa 12.

Bestellsystem:

Das Sekretariat der Schule ermittelt im Voraus die Anzahl der Essen und informiert den Anbieter bis 8.15 Uhr des Tages, an dem die Anlieferung der Essen erfolgt.

Betreuungspersonen überwachen, dass nur Kinder am Essen teilnehmen, die auch angemeldet sind. Abgerechnet werden alle Essen, die bis 08.15 Uhr bestellt wurden – unabhängig davon, ob die Kinder zum Essen gekommen sind.

Bezahlsystem:

Es ist kein Bezahlungssystem vorhanden. Das Sekretariat unterstützt bei der Abrechnung der Essen. Der Essensanbieter legt der Schule monatlich im Nachhinein eine Rechnung vor, die vom Sekretariat geprüft und beglichen wird.

Die Eltern sind zahlungspflichtiger Vertragspartner des Essensanbieters. Die Schule unterstützt lediglich im Verfahren. Die Schule ist nicht Kostenschuldner.

Ausgabeküche:

An der Schule ist eine Ausgabeküche vorhanden. Vergeben wird die Mittagsverpflegung der Schule **mit** Ausgabe der Speisen durch qualifiziertes und im Umgang mit Kindern geübtes Personal des Essensanbieters. Ein erweitertes amtliches Führungszeugnis der eingesetzten Kräfte ist vorzulegen.

Vom Parkplatz der Schule aus besteht ein gesonderter Zugang zur Küche zur Essensanlieferung. Ein Parkplatz direkt vor der Zugangstüre steht zur Verfügung.

Für jüngere Kinder wird das Essen in Schüsseln auf dem Tisch serviert. Ältere Kinder und Jugendliche holen Einzelportionen am Ausgabebetresen. Benutztes Geschirr wird auf einem Servierwagen gesammelt.

Anschließende Reinigung des Geschirrs und der Ausgabeküche ist Aufgabe des Essensanbieters

Es stehen eine Industriespülmaschine und ein Kochherd zur Verfügung.

Ein Plan der Räume liegt bei.

Essensangebot:

Angeboten wird für alle Essensteilnehmer ein Menü nach DGE bestehend aus:

- Vorsuppe oder Salat
- Hauptgericht
- Nachspeise (frisches Obst oder Quark – keine Fertigdesserts oder Süßigkeiten)
- Kaltgetränk (Krug mit Wasser auf dem Tisch oder ungesüßter kalter Tee)

Bei Obst und Gemüse werden frische oder tiefgekühlte Produkte Konserven vorgezogen. Produkte der Convenience-Stufe 4 und 5 (regenerierfertige Lebensmittel und verzehr-/tischfertige Lebensmittel wie z. B. kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Desserts) werden nicht verwendet.

Bei Gerichten mit Schweinefleisch wird eine alternative Fleischsorte angeboten.

Süße Hauptspeisen werden max. 2 x in 20 Verpflegungstagen angeboten.

Für Kinder, die sich vegetarisch ernähren, sollte es möglich sein, das angebotene Essen durch Weglassen von Fleischbeilagen entsprechend zu variieren.

SchülerInnen mit Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten wird die Teilnahme an der Mahlzeit ermöglicht. Dies kann durch ein spezielles Essensangebot, Auswahl einzelner Komponenten oder (falls nicht anders möglich) durch ein von zu Hause mitgebrachtes, aufgewärmtes Essen erfolgen.

Die Größe der Portionen richtet sich nach dem Bedarf der Gäste. Es ist jederzeit möglich, eine Sättigungsbeilage in unbegrenzter Menge nachzuholen.

Regelmäßige Rückmeldung an die Küche über Qualität der Gerichte und Größe der Portionen erfolgt. Essen, die nicht schmecken, werden nicht mehr angeboten. Absprache hierzu erfolgt mit der Schulleitung.

Qualität

Die Speisenabfolge und das –angebot richten sich nach den DGE-Standards.

Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen.

Produkte ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe sind zu verwenden. Es werden keine Speisen, in denen Alkohol oder Alkoholaromen als Zutat eingesetzt sind, angeboten.

Formfleischerzeugnisse werden nicht verwendet.

Auf eine fettarme Zubereitung wird geachtet.

Frittierte und /oder panierte Produkte werden maximal 4 x in 20 Verpflegungstagen angeboten.

Zucker wird in Maßen eingesetzt.

Für die Portionierung der Speisen werden Portionierungshilfen (z. B. ein Kellenplan) verwendet.

Die Warmhaltezeit zubereiteter Speisen beträgt maximal drei Stunden.

Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65°C.