

Checkliste für das bestehende Angebot am Schulkiosk

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

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Lieferung/Einkauf | |
| Bei gelieferten/eingekauften Lebensmitteln/Speisen werden Menge, Qualität, vorschriftsmäßige Verpackung und Mindesthaltbarkeitsdatum kontrolliert. | O |
| Bei gekühlt gelieferten oder eingekauften Lebensmitteln wird die Temperatur immer mit einem Thermometer kontrolliert (Einhaltung der Kühlkette). | O |

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

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

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Speisenausgabe | |
| Die Speisen werden appetitlich angerichtet und ggf. vor der Ausgabe mit Kräutern bestreut. | O |
| Die Speisen werden vor der Ausgabe abgedeckt und sachgerecht gekühlt. | O |

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

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