

4

Auszug aus dem Leitfaden zur DGE-Zertifizierung

Checklisten

4.1 Checkliste Mischkost (Mittagessen für 20 Tage)	61
4.2 Checkliste Mischkost (Mittagessen für 16 Tage)	66
4.3 Checkliste Mischkost (Mittagessen für 5 Tage)	71
4.4 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (Mittagessen für 20 Tage)	76
4.5 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (Mittagessen für 16 Tage)	77
4.6 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (Mittagessen für 5 Tage)	78

4.1 Checkliste Mischkost (Mittagessen für 20 Tage)

Diese Checkliste enthält alle Kriterien, die im Rahmen des Audits überprüft werden, und dient zur eigenständigen Kontrolle des derzeitigen Verpflegungsangebotes. In der Spalte „erfüllt“ bzw. „nicht erfüllt“ tragen Sie ein, inwieweit die Kriterien bereits umgesetzt sind. Die mit der Checkliste vorgenommene Selbsteinschätzung garantiert zwar nicht das Bestehen des Audits, ist aber eine Hilfestellung auf dem Weg dorthin. Auf einen Blick erkennen Sie, welche Schritte noch erforderlich sind, um eine optimale Verpflegung anzubieten. Alle Angaben beziehen sich auf 20 Verpflegungstage (4 Wochen) und mindestens eine Menülinie.

DGE-Zertifizierung¹

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
20-mal Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln (täglich im Angebot)		
davon: mind. 4-mal Vollkornprodukte		
davon: max. 4-mal Kartoffelerzeugnisse		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
20-mal Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat (täglich im Angebot)		
davon: mind. 8-mal Rohkost		
davon: mind. 4-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
mind. 8-mal Obst (frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz)		
davon: mind. 4-mal Stückobst		
Milch und Milchprodukte		
mind. 8-mal Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
max. 4-mal Fleisch und Wurstwaren		
davon: mind. 50 % mageres Muskelfleisch		
mind. 4-mal Fisch (aus nicht überfischten Beständen)		
davon: mind. 2-mal fettreicher Fisch		

Fortsetzung dieser Tabelle auf der nächsten Seite

¹ Bei der DGE-Zertifizierung für Caterer entfällt der Qualitätsbereich „Lebenswelt“.

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		
Getränke		
20-mal Trink- oder Mineralwasser (täglich im Angebot)		

Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	erfüllt	nicht erfüllt
Speiseplanung		
Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen.		
Saisonales Angebot wird bevorzugt.		
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt.		
Schüler*innen mit Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien ist die Teilnahme an der Mahlzeit ermöglicht.		
Wünsche und Anregungen der Schüler*innen sind soweit wie möglich berücksichtigt.		
max. 4-mal industriell hergestellte Fleischersatzprodukte		
max. 4-mal frittierte und/oder panierte Produkte		
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.		
Ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht ist täglich im Angebot.		
Speiseherstellung		
Rezepte oder Arbeitsanweisungen, bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, werden verwendet.		
Auf eine moderate Verwendung von Fett wird geachtet.		
Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet.		
Warmhaltezeiten: 3 Stunden werden nicht überschritten.		
Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen.		
Zucker wird sparsam verwendet.		
Gestaltung des Speiseplanes		
Aktueller Speiseplan ist vorab allen regelmäßig zugänglich.		
Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt.		
Das zu zertifizierende Angebot ist korrekt signalisiert.		

Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	erfüllt	nicht erfüllt
Die Tierart bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist benannt.		
Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.		

Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen	erfüllt	nicht erfüllt
Hygiene		
Ein Eigenkontrollsystem analog den HACCP-Grundsätzen wird durchgeführt.		
Aufbewahrungstemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7 °C.		
Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65 °C.		
Ein Reinigungs- und ggf. ein Desinfektionsplan liegen vor und deren korrekte Umsetzung ist sichergestellt.		
Die Einhaltung der Dosierangaben für Reinigungs- und Desinfektionsmittel ist sichergestellt.		
Für den Hygiene- sowie den gesamten Verpflegungsbereich gibt es eine feste Ansprechperson.		
Rechtlicher Rahmen		
Die Bestimmungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung und Tier-LMHV werden eingehalten.		
Die Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes werden eingehalten.		
Die Bestimmungen der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) bezüglich der Nährwertkennzeichnung und Allergenkennzeichnung werden eingehalten.		
Die Bestimmungen der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) werden eingehalten.		
Die rechtlich geforderten Schulungen/Belehrungen zur Lebensmittelhygiene und zum Infektionsschutzgesetz werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.		
Für alle Mitarbeitenden ist sichergestellt, dass sie an den Schulungen/Belehrungen oder einem Nachholtermin teilgenommen haben.		
Kommunikationsmaßnahmen		
Es liegt für sämtliche Kommunikationsmaßnahmen mit DGE- oder dem Schule + Essen = Note 1-Logo vor der Veröffentlichung eine schriftliche Freigabe der DGE vor.		

Qualitätsbereich Lebenswelt	erfüllt	nicht erfüllt
Pausenzeit beträgt mind. 60 Minuten (\pm 15 Minuten).		
Für Ausgabe und Verzehr der Speisen steht ein gesonderter Raum zur Verfügung.		
Das Ausgabepersonal ist freundlich und im Detail über das aktuelle Speiseangebot informiert.		
Jeder*jede Schüler*in hat die Möglichkeit, am Mittagessen teilzunehmen.		
Bei Bedarf sind die Pausenzeiten entsprechend stufenspezifisch versetzt.		
Über das zertifizierte Angebot wird transparent informiert.		
Die Schüler*innen haben die Möglichkeit, Beschwerden und Anregungen mitzuteilen, diese sind dokumentiert, werden ausgewertet und in einer angemessenen Frist bearbeitet.		

Qualitätsbereich Ausgabeküchen ¹	erfüllt	nicht erfüllt
Eine strukturierte Dokumentation der notwendigen Nachweise liegt vor.		
Hygiene und Warmhaltezeiten		
Es wird bestätigt, dass vor Ort Reinigungs- und ggf. Desinfektionspläne mit Dosierangaben vorliegen.		
Dokumentierte Nachweise zur Umsetzung des Reinigungs- und ggf. Desinfektionsplanes liegen vor.		
Die Zeiten des Beginns der Kommissionierung und die Abfülltemperaturen werden in der Produktionsküche (Cook & Hold) dokumentiert.		
Die Zeiten der Beendigung der Regeneration in der Schule (Cook & Chill) und die Kerntemperaturen werden dokumentiert.		
Die Zeiten der ersten Essensausgabe und die Ausgabemperaturen werden dokumentiert.		
Schulungen und Belehrungen		
Die rechtlich geforderten Schulungen zur Lebensmittelhygiene werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.		
Die rechtlich geforderten Belehrungen zum Infektionsschutzgesetz werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.		
Eine Schulung zu den Warmhaltezeiten ist dokumentiert.		
Eine Schulung zu den Ausgabemperaturen ist dokumentiert.		
Eine Schulung zu den Inhalten des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ ist dokumentiert.		

¹ Prüfbereich entfällt, wenn keine Ausgabeküchen vorhanden sind.

Qualitätsbereich Ausgabeküchen ¹	erfüllt	nicht erfüllt
Kommunikationsmaßnahmen und Arbeitsanweisungen		
Der Speiseplan aus den Ausgabeküchen ist identisch mit den zertifizierten Speiseplanwochen.		
Informationsmöglichkeiten über den Hintergrund des zertifizierten Angebotes sind vorhanden.		
Arbeitsanweisungen zum Zubereiten bzw. Regenerieren von Speisekomponenten liegen in der Ausgabeküche vor.		

4.2 Checkliste Mischkost (Mittagessen für 16 Tage)

Diese Checkliste enthält alle Kriterien, die im Rahmen des Audits überprüft werden und dient zur eigenständigen Kontrolle des derzeitigen Verpflegungsangebotes. In der Spalte „erfüllt“ bzw. „nicht erfüllt“ tragen Sie ein, inwieweit die Kriterien bereits umgesetzt sind. Die mit der Checkliste vorgenommene Selbsteinschätzung garantiert zwar nicht das Bestehen des Audits, ist aber eine Hilfestellung auf dem Weg dorthin. Auf einen Blick erkennen Sie, welche Schritte noch erforderlich sind, um eine optimale Verpflegung anzubieten. Alle Angaben beziehen sich auf 16 Verpflegungstage (4 Wochen) und mindestens eine Menülinie.



Diese Checkliste kommt ausschließlich bei einer Verpflegung an 4 Tagen/Woche zum Einsatz.

DGE-Zertifizierung¹

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
16-mal Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln (täglich im Angebot)		
davon: mind. 3-mal Vollkornprodukte		
davon: max. 3-mal Kartoffelerzeugnisse		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
16-mal Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat (täglich im Angebot)		
davon: mind. 6-mal Rohkost		
davon: mind. 3-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
mind. 6-mal Obst (frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz)		
davon: mind. 3-mal Stückobst		
Milch und Milchprodukte		
mind. 6-mal Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
max. 3-mal Fleisch und Wurstwaren		
davon: mind. 50 % mageres Muskelfleisch		

¹ Bei der DGE-Zertifizierung für Caterer entfällt der Qualitätsbereich „Lebenswelt“.

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
mind. 3-mal Fisch (aus nicht überfischten Beständen)		
davon: mind. 1-mal fettreicher Fisch		
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		
Getränke		
16-mal Trink- oder Mineralwasser (täglich im Angebot)		

Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	erfüllt	nicht erfüllt
Speiseplanung		
Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen.		
Saisonales Angebot wird bevorzugt.		
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt.		
Schüler*innen mit Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien ist die Teilnahme an der Mahlzeit ermöglicht.		
Wünsche und Anregungen der Schüler*innen sind soweit wie möglich berücksichtigt.		
max. 3-mal industriell hergestellte Fleischersatzprodukte		
max. 3-mal frittierte und/oder panierte Produkte		
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.		
Ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht ist täglich im Angebot.		
Speiseherstellung		
Rezepte oder Arbeitsanweisungen, bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, werden verwendet.		
Auf eine moderate Verwendung von Fett wird geachtet.		
Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet.		
Warmhaltezeiten: 3 Stunden werden nicht überschritten.		
Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen.		
Zucker wird sparsam verwendet.		

Fortsetzung dieser Tabelle auf der nächsten Seite

Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	erfüllt	nicht erfüllt
Gestaltung des Speiseplanes		
Aktueller Speiseplan ist vorab allen regelmäßig zugänglich.		
Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt.		
Das zu zertifizierende Angebot ist korrekt signalisiert.		
Die Tierart bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist benannt.		
Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.		

Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen	erfüllt	nicht erfüllt
Hygiene		
Ein Eigenkontrollsystem analog den HACCP-Grundsätzen wird durchgeführt.		
Aufbewahrungstemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7 °C.		
Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65 °C.		
Ein Reinigungs- und ggf. ein Desinfektionsplan liegen vor und deren korrekte Umsetzung ist sichergestellt.		
Die Einhaltung der Dosierangaben für Reinigungs- und Desinfektionsmittel ist sichergestellt.		
Für den Hygiene- sowie den gesamten Verpflegungsbereich gibt es eine feste Ansprechperson.		
Rechtlicher Rahmen		
Die Bestimmungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung und Tier-LMHV werden eingehalten.		
Die Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes werden eingehalten.		
Die Bestimmungen der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) bezüglich der Nährwertkennzeichnung und Allergenkennzeichnung werden eingehalten.		
Die Bestimmungen der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) werden eingehalten.		
Die rechtlich geforderten Schulungen/Belehrungen zur Lebensmittelhygiene und zum Infektionsschutzgesetz werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.		
Für alle Mitarbeitenden ist sichergestellt, dass sie an den Schulungen/Belehrungen oder einem Nachholtermin teilgenommen haben.		

Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen	erfüllt	nicht erfüllt
Kommunikationsmaßnahmen		
Es liegt für sämtliche Kommunikationsmaßnahmen mit DGE- oder dem Schule + Essen = Note 1-Logo vor der Veröffentlichung eine schriftliche Freigabe der DGE vor.		

Qualitätsbereich Lebenswelt	erfüllt	nicht erfüllt
Pausenzeit beträgt mind. 60 Minuten (\pm 15 Minuten).		
Für Ausgabe und Verzehr der Speisen steht ein gesonderter Raum zur Verfügung.		
Das Ausgabepersonal ist freundlich und im Detail über das aktuelle Speiseangebot informiert.		
Jeder*jede Schüler*in hat die Möglichkeit, am Mittagessen teilzunehmen.		
Bei Bedarf sind die Pausenzeiten entsprechend stufenspezifisch versetzt.		
Über das zertifizierte Angebot wird transparent informiert.		
Die Schüler*innen haben die Möglichkeit, Beschwerden und Anregungen mitzuteilen, diese sind dokumentiert, werden ausgewertet und in einer angemessenen Frist bearbeitet.		

Qualitätsbereich Ausgabeküchen ¹	erfüllt	nicht erfüllt
Eine strukturierte Dokumentation der notwendigen Nachweise liegt vor.		
Hygiene und Warmhaltezeiten		
Es wird bestätigt, dass vor Ort Reinigungs- und ggf. Desinfektionspläne mit Dosierangaben vorliegen.		
Dokumentierte Nachweise zur Umsetzung des Reinigungs- und ggf. Desinfektionsplanes liegen vor.		
Die Zeiten des Beginns der Kommissionierung und die Abfülltemperaturen werden in der Produktionsküche (Cook & Hold) dokumentiert.		
Die Zeiten der Beendigung der Regeneration in der Schule (Cook & Chill) und die Kerntemperaturen werden dokumentiert.		
Die Zeiten der ersten Essensausgabe und die Ausgabemperaturen werden dokumentiert.		

Fortsetzung dieser Tabelle auf der nächsten Seite

¹ Prüfbereich entfällt, wenn keine Ausgabeküchen vorhanden sind.

Qualitätsbereich Ausgabeküchen ¹	erfüllt	nicht erfüllt
Schulungen und Belehrungen		
Die rechtlich geforderten Schulungen zur Lebensmittelhygiene werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.		
Die rechtlich geforderten Belehrungen zum Infektionsschutzgesetz werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.		
Eine Schulung zu den Warmhaltezeiten ist dokumentiert.		
Eine Schulung zu den Ausgabemperaturen ist dokumentiert.		
Eine Schulung zu den Inhalten des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ ist dokumentiert.		
Kommunikationsmaßnahmen und Arbeitsanweisungen		
Der Speiseplan aus den Ausgabeküchen ist identisch mit den zertifizierten Speiseplanwochen.		
Informationsmöglichkeiten über den Hintergrund des zertifizierten Angebotes sind vorhanden.		
Arbeitsanweisungen zum Zubereiten bzw. Regenerieren von Speisekomponenten liegen in der Ausgabeküche vor.		

4.3 Checkliste Mischkost (Mittagessen für 5 Tage)

Um bei Bedarf die Austauschbarkeit der Speiseplanwochen untereinander zu gewährleisten, müssen die geforderten Angebotshäufigkeiten der einzelnen Lebensmittelgruppen pro Woche eingehalten werden. Speziell für Caterer und Schulen, die keine festen, sich wiederholenden Speiseplanzyklen haben, empfiehlt sich, die Häufigkeiten auf einer wöchentlichen Basis einzuplanen. Alle Angaben der folgenden Tabelle beziehen sich daher auf 5 Verpflegungstage (1 Woche) und mindestens eine Menülinie.

DGE-Zertifizierung¹

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
5-mal Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln (täglich im Angebot)		
davon: mind. 1-mal Vollkornprodukte		
davon: max. 1-mal Kartoffelerzeugnisse		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
5-mal Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat (täglich im Angebot)		
davon: mind. 2-mal Rohkost		
davon: mind. 1-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
mind. 2-mal Obst (frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz)		
davon: mind. 1-mal Stückobst		
Milch und Milchprodukte		
mind. 2-mal Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
max. 1-mal Fleisch und Wurstwaren		
davon: 2-mal mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen		
mind. 1-mal Fisch (aus nicht überfischten Beständen)		
davon: mind. 2-mal fettreicher Fisch in 20 Verpflegungstagen		
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		

Fortsetzung dieser Tabelle auf der nächsten Seite

¹ Bei der DGE-Zertifizierung für Caterer entfällt der Qualitätsbereich „Lebenswelt“.

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getränke		
5-mal Trink- oder Mineralwasser (täglich im Angebot).		

Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	erfüllt	nicht erfüllt
Speiseplanung		
Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen.		
Saisonales Angebot wird bevorzugt.		
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt.		
Schüler*innen mit Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien ist die Teilnahme an der Mahlzeit ermöglicht.		
Wünsche und Anregungen der Schüler*innen sind soweit wie möglich berücksichtigt.		
max. 1-mal industriell hergestellte Fleischersatzprodukte		
max. 1-mal frittierte und/oder panierte Produkte		
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.		
Ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht ist täglich im Angebot.		
Speiseherstellung		
Rezepte oder Arbeitsanweisungen, bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, werden verwendet.		
Auf eine moderate Verwendung von Fett wird geachtet.		
Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet.		
Warmhaltezeiten: 3 Stunden werden nicht überschritten.		
Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen.		
Zucker wird sparsam verwendet.		
Gestaltung des Speiseplanes		
Aktueller Speiseplan ist vorab allen regelmäßig zugänglich.		
Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt.		
Das zu zertifizierende Angebot ist korrekt signalisiert.		
Die Tierart bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist benannt.		
Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.		

Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen	erfüllt	nicht erfüllt
Hygiene		
Ein Eigenkontrollsystem analog den HACCP-Grundsätzen wird durchgeführt.		
Aufbewahrungstemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7 °C.		
Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65 °C.		
Ein Reinigungs- und ggf. ein Desinfektionsplan liegen vor und deren korrekte Umsetzung ist sichergestellt.		
Die Einhaltung der Dosierangaben für Reinigungs- und Desinfektionsmittel ist sichergestellt.		
Für den Hygiene- sowie den gesamten Verpflegungsbereich gibt es eine feste Ansprechperson.		
Rechtlicher Rahmen		
Die Bestimmungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung und Tier-LMHV werden eingehalten.		
Die Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes werden eingehalten.		
Die Bestimmungen der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) bezüglich der Nährwertkennzeichnung und Allergenkennzeichnung werden eingehalten.		
Die Bestimmungen der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) werden eingehalten.		
Die rechtlich geforderten Schulungen/Belehrungen zur Lebensmittelhygiene und zum Infektionsschutzgesetz werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.		
Für alle Mitarbeitenden ist sichergestellt, dass sie an den Schulungen/Belehrungen oder einem Nachholtermin teilgenommen haben.		
Kommunikationsmaßnahmen		
Es liegt für sämtliche Kommunikationsmaßnahmen mit DGE- oder dem Schule + Essen = Note 1-Logo vor der Veröffentlichung eine schriftliche Freigabe der DGE vor.		

Qualitätsbereich Lebenswelt	erfüllt	nicht erfüllt
Pausenzeit beträgt mind. 60 Minuten (±15 Minuten).		
Für Ausgabe und Verzehr der Speisen steht ein gesonderter Raum zur Verfügung.		

Fortsetzung dieser Tabelle auf der nächsten Seite

Qualitätsbereich Lebenswelt	erfüllt	nicht erfüllt
Das Ausgabepersonal ist freundlich und im Detail über das aktuelle Speiseangebot informiert		
Jeder*jede Schüler*in hat die Möglichkeit, am Mittagessen teilzunehmen.		
Bei Bedarf sind die Pausenzeiten entsprechend stufenspezifisch versetzt.		
Über das zertifizierte Angebot wird transparent informiert.		
Die Schüler*innen haben die Möglichkeit, Beschwerden und Anregungen mitzuteilen, diese sind dokumentiert, werden ausgewertet und in einer angemessenen Frist bearbeitet.		

Qualitätsbereich Ausgabeküchen ¹	erfüllt	nicht erfüllt
Eine strukturierte Dokumentation der notwendigen Nachweise liegt vor.		
Hygiene und Warmhaltezeiten		
Es wird bestätigt, dass vor Ort Reinigungs- und ggf. Desinfektionspläne mit Dosierangaben vorliegen.		
Dokumentierte Nachweise zur Umsetzung des Reinigungs- und ggf. Desinfektionsplanes liegen vor.		
Die Zeiten des Beginns der Kommissionierung und die Abfülltemperaturen werden in der Produktionsküche (Cook & Hold) dokumentiert.		
Die Zeiten der Beendigung der Regeneration in der Schule (Cook & Chill) und die Kerntemperaturen werden dokumentiert.		
Die Zeiten der ersten Essensausgabe und die Ausgabemperaturen werden dokumentiert.		
Schulungen und Belehrungen		
Die rechtlich geforderten Schulungen zur Lebensmittelhygiene werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.		
Die rechtlich geforderten Belehrungen zum Infektionsschutzgesetz werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.		
Eine Schulung zu den Warmhaltezeiten ist dokumentiert.		
Eine Schulung zu den Ausgabemperaturen ist dokumentiert.		
Eine Schulung zu den Inhalten des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ ist dokumentiert.		
Kommunikationsmaßnahmen und Arbeitsanweisungen		
Der Speiseplan aus den Ausgabeküchen ist identisch mit den zertifizierten Speiseplanwochen.		

¹ Prüfbereich entfällt, wenn keine Ausgabeküchen vorhanden sind.

Qualitätsbereich Ausgabeküchen ¹	erfüllt	nicht erfüllt
Informationsmöglichkeiten über den Hintergrund des zertifizierten Angebotes sind vorhanden.		
Arbeitsanweisungen zum Zubereiten bzw. Regenerieren von Speisekomponenten liegen in der Ausgabeküche vor.		

4.4 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (Mittagessen für 20 Tage)

Die Checkliste zur „vegetarischen Menülinie“ bezieht sich ausschließlich auf die Lebensmittelauswahl. Wenn Sie ausschließlich ein vegetarisches Angebot zertifizieren lassen, müssen neben den Kriterien aus dem Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl auch die der anderen Qualitätsbereiche umgesetzt sein. Alle Angaben der folgenden Tabelle beziehen sich daher auf 20 Verpflegungstage (4 Wochen) und bei Caterern auf mindestens eine Menülinie.

DGE-Zertifizierung

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
20-mal Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln (täglich im Angebot)		
davon: mind. 4-mal Vollkornprodukte		
davon: max. 4-mal Kartoffelerzeugnisse		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
20-mal Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat (täglich im Angebot)		
davon: mind. 8-mal Rohkost oder Salat		
davon: mind. 4-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
mind. 8-mal Obst (frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz)		
davon: mind. 4-mal Stückobst		
Nüsse, Kerne und Ölsaaten (ungesalzen)		
mind. 4-mal Nüsse, Kerne oder Ölsaaten		
Milch und Milchprodukte		
mind. 8-mal Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		
Getränke		
20-mal Trink- oder Mineralwasser (täglich im Angebot)		

4.5 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (Mittagessen für 16 Tage)

Die Checkliste zur „vegetarischen Menülinie“ bezieht sich ausschließlich auf die Lebensmittelauswahl. Wenn Sie ausschließlich ein vegetarisches Angebot zertifizieren lassen, müssen neben den Kriterien aus dem Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl auch die der anderen Qualitätsbereiche umgesetzt sein. Alle Angaben der folgenden Tabelle beziehen sich daher auf 16 Verpflegungstage (4 Wochen) und bei Caterern auf mindestens eine Menülinie.



Diese Checkliste kommt ausschließlich bei einer Verpflegung an 4 Tagen/Woche zum Einsatz.

DGE-Zertifizierung

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
16-mal Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln (täglich im Angebot)		
davon: mind. 3-mal Vollkornprodukte		
davon: max. 3-mal Kartoffelerzeugnisse		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
16-mal Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat (täglich im Angebot)		
davon: mind. 6-mal Rohkost oder Salat		
davon: mind. 3-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
mind. 6-mal Obst (frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz)		
davon: mind. 3-mal Stückobst		
Nüsse, Kerne und Ölsaaten (ungesalzen)		
mind. 3-mal Nüsse, Kerne oder Ölsaaten		
Milch und Milchprodukte		
mind. 6-mal Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		
Getränke		
16-mal Trink- oder Mineralwasser (täglich im Angebot).		

4.6 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (Mittagessen für 5 Tage)

Um bei Bedarf die Austauschbarkeit der Speiseplanwochen untereinander zu gewährleisten, müssen die geforderten Angebotshäufigkeiten der einzelnen Lebensmittelgruppen pro Woche eingehalten werden. Speziell für Caterer und Schulen, die keine festen sich wiederholenden Speiseplanzyklen haben, empfiehlt sich, die Häufigkeiten auf einer wöchentlichen Basis einzuplanen. Alle Angaben der folgenden Tabelle beziehen sich daher auf 5 Verpflegungstage (1 Woche) und bei Caterern auf mindestens eine Angebotslinie.

DGE-Zertifizierung

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
5-mal Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln (täglich im Angebot)		
davon: mind. 1-mal Vollkornprodukte		
davon: max. 1-mal Kartoffelerzeugnisse		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
5-mal Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat (täglich im Angebot)		
davon: mind. 2-mal Rohkost oder Salat		
davon: mind. 1-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
mind. 2-mal Obst (frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz)		
davon: mind. 1-mal Stückobst		
Nüsse, Kerne und Ölsaaten (ungesalzen)		
mind. 1-mal Nüsse, Kerne oder Ölsaaten		
Milch und Milchprodukte		
mind. 2-mal Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		
Getränke		
5-mal Trink- oder Mineralwasser (täglich im Angebot)		