

# FAQ Schulverpflegung

- Welche Versorgungssysteme gibt es?

Frischkostsystem: Die Mahlzeiten werden an Ort und Stelle frisch zubereitet.

Warmverpflegungssystem (Catering): Hier erfolgt die Versorgung mit Speisen, die zuvor anderswo, z. B. in der Großküche, gekocht worden sind und bis zur Abgabe heiß gehalten werden.

Cook and chill oder Tiefkühlsystem: Die Gerichte werden in gekühlter oder tiefgekühlter Form angeliefert und vor dem Verzehr in entsprechenden Vorrichtungen vor Ort erhitzt.

Mischküchensystem: Es werden woanders fertig gestellte und vor Ort frisch zubereitete Speisen nebeneinander verwendet und angeboten.

- Wo kann ich Unterstützung zur Weiterentwicklung einer qualitativen Schulverpflegung bekommen?

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW unterstützt Schulen bei der Umsetzung der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und leistet damit einen wichtigen Beitrag zur Verbesserung der Qualität und der Akzeptanz des Essens in Schulen.

Fragen der Qualität werden darüber hinaus über die Serviceagentur „Ganztägig lernen“ in NRW in Münster transportiert, die eng mit anderen Institutionen in diesem Bereich kooperiert. Das Selbstevaluationsinstrument QUIGS 2.0 für Ganztagschulen im Primarbereich bietet ebenfalls ein Modul zur Qualitätsentwicklung im Bereich Ernährung und Gesundheit.

- Sind Schulen, die verpflichtenden Nachmittagsunterricht haben, dazu verpflichtet, eine pädagogische Übermittagsbetreuung anzubieten?

Jede Schule ist verpflichtet, an Tagen mit verpflichtendem Nachmittagsunterricht eine Übermittagsbetreuung für Schülerinnen und Schüler zu gewährleisten.

- Wie lang muss/ sollte die Mittagspause sein?

Im Rahmen der Ganztagsoffensive für die Sekundarstufe I ist auch die Mittagspausen-Regelung überarbeitet worden. Dabei berücksichtigen die Änderungen, dass den Schülerinnen und Schülern – insbesondere vor dem Hintergrund der Ausweitung der Stundentafeln im Zusammenhang mit der Schulzeitverkürzung bis zum Abitur - eine ausreichende Mittagspause gewährt werden muss, um sie

nicht im Übermaß zu belasten. Danach dürfen am Vormittag nicht mehr als sechs Unterrichtsstunden erteilt werden. Vormittags- und Nachmittagsunterricht dürfen in der Sekundarstufe I acht Unterrichtsstunden nicht überschreiten. Die Mittagspause zwischen dem Vormittags- und Nachmittagsunterricht dauert 60 Minuten. Geringfügige Unter- und Überschreitungen sind aus schulorganisatorischen Gründen zulässig. Die Mittagspause kann auch zwischen die fünfte und sechste Stunde gelegt werden. Eine mehr als nur geringfügige Verkürzung der Mittagspause ist nur noch solange übergangsweise möglich, bis die Infrastruktur für eine Mittagspause geschaffen worden ist, längstens jedoch bis zum 31. Januar 2011.

- **Wie ist die Aufsichtspflicht bei der pädagogischen Übermittagsbetreuung geregelt?**

Die Maßnahmen der pädagogischen Übermittagsbetreuung an Tagen mit verpflichtendem Nachmittagsunterricht sind eine schulische Veranstaltung. Daher besteht für die Mittagspause, die Einnahme des Mittagessens und für Schüleraktivitäten in dieser Zeit im Schulgebäude oder im Außenbereich die Aufsichtspflicht seitens der Schule, die durch Lehrkräfte bzw. andere Fachkräfte gewährleistet wird. (Siehe Rd.Erl. d. Ministeriums für Schule und Weiterbildung vom 25.01.2006: „Ganztagschulen in der Primarstufe und in der Sekundarstufe I/ Neue erweiterte Ganztags Hauptschulen- und Ganztagsförderschulen, 12 – 63 Nr. 2 BASS).

- **Sind Schülerinnen und Schüler, die das Schulgelände während der Mittagspause verlassen, versichert?**

Für alle Formen des Ganztages und der pädagogischer Übermittagsbetreuung und für alle Schulstufen und Schulformen gilt Ziffer 4.1 des Erlasses Offene Ganztagschule im Primarbereich vom 26.01.2006. Danach sind „Schülerinnen und Schüler, die an außerunterrichtlichen Angeboten der offenen Ganztagschule teilnehmen, gemäß § 2 Abs. 1 Nr. 8 Buchst. b Siebtes Sozialgesetzbuch (SGB VII) unfallversichert“ (Träger: Unfallkasse NRW). Der Versicherungsschutz besteht auch in den Pausen und Freistunden auf dem Schulgelände sowie auf dem Weg zur Schule. Selbst wenn Schülerinnen und Schüler in der Mittagszeit nach Hause gehen, um Mittag zu essen und nachher wieder zur Schule zurückkehren, um am Nachmittagsangebot teilzunehmen, bleibt der Versicherungsschutz für den direkten Weg nach Hause und zur Schule zurück bestehen.

Verlassen Schülerinnen und Schüler das Schulgelände, um sich mit Nahrungsmitteln zu versorgen, die dem alsbaldigen Verzehr

dienen, so sind sie auf den Wegen gesetzlich versichert, wenn diese Wege nicht unangemessen weit von der Schule weg führen. Hierbei ist es unerheblich, ob eine Erlaubnis zum Verlassen des Schulgrundstückes vorliegt. Gehen Schülerinnen und Schüler allerdings eigenwirtschaftlichen Betätigungen nach (z. B. Kauf von Kleidung oder Genussmitteln wie Zigaretten, u.a.m.), so besteht insoweit kein Versicherungsschutz.

Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe I dürfen während der Zeiten einer pädagogischen Übermittagsbetreuung, die durch die verpflichtende Teilnahme am Nachmittagsunterricht erforderlich ist, das Schulgelände nur mit ausdrücklicher Einverständniserklärung der Eltern verlassen. Vgl.:

[http://www.schulministerium.nrw.de/BP/Schulsystem/Ganztagsbetreuung/SicherheitAufsichtErste\\_Hilfe/Aufsicht.pdf](http://www.schulministerium.nrw.de/BP/Schulsystem/Ganztagsbetreuung/SicherheitAufsichtErste_Hilfe/Aufsicht.pdf)

- **Wer ist für die Schulverpflegung zuständig?**

Die Zuständigkeit für die Schulverpflegung liegt bei den jeweiligen Schulträgern.

- **Müssen Fachkräfte, die in der Mensa tätig sind bzw. bei der Speisenausgabe helfen, ein Gesundheitszeugnis vorlegen?**

Siehe unten: Lebensmittelhygiene- und seuchenrechtliche Bestimmungen.

Bei Ersteinstellung in der Gemeinschaftsverpflegung muss eine Bescheinigung vom Gesundheitsamt oder von einem vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt vorgelegt werden. Die Bescheinigung darf bei erstmaligem Dienstantritt nicht älter als drei Monate sein.

- **Gibt es Zertifizierungsverfahren bzw. Qualitätssiegel für die Mittagsverpflegung?**

Die Vergabe eines Qualitätssiegels muss auf Qualitätsstandards für die Verpflegungsangebote an Schulen gründen. Die Standards müssen dem aktuellen Forschungsstand entsprechen und geeignet sein, den Beteiligten in allen verpflegungsrelevanten Fragen Orientierung zu geben.

Die Fachhochschule Niederrhein bietet z. B. in Kooperation mit der Verbraucherzentrale eine neutrale Überprüfung und Zertifizierung von Verpflegungsangeboten in Ganztagschulen an. Daran können sich neben den schuleigenen Küchen auch externe Caterer beteiligen.

Des Weiteren gibt es eine Zertifizierung der DGE (nach den Qualitätsstandards der DGE; siehe unten) sowie der technische Universität Dortmund für die Mittagsverpflegung.

Das optimix-Konzept des FKE`s (Forschungsinstitut für Kinderernährung) enthält ebenfalls angesehene Standards.

- **Gibt es verbindliche Qualitätsstandards für die Schulverpflegung?**

Es gibt u. a. [Empfehlungen für Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung](#) (DGE) und vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz in Kooperation mit IN FORM, „Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“.

- **Gibt es Hygienestandards?**

Ja. Hygienestandards sind durch gesetzliche Vorschriften und Verordnungen festgelegt. Im Bereich der Lebensmittelhygiene gelten zahlreiche Rechtsvorschriften, die einen einheitlichen Hygienestandard sicherstellen sollen. (Siehe gemeinsame Broschüre von MSW und MUNLV: [„Sauber is\(s\)t gesund – Hygienische Anforderungen an Küchen in Schulen“](#).)

Folgende rechtliche Vorgaben müssen beachtet und angewendet werden:

- die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zur Lebensmittelhygiene,
- die Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung, LMHV),
- die Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung, Tier-LMHV),
- die Eier- und Eiprodukte-Verordnung<sup>35</sup>, insbesondere §7, Abs. 436,
- die Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern,
- das Infektionsschutzgesetz (IfSG).

- **Gelten die Lebensmittelhygiene- und seuchenrechtliche Bestimmungen auch für die Schulverpflegung?**

Ja. Die bundeseinheitliche Verordnung über Lebensmittelhygiene (LMHV) vom 5. August 1997 enthält die Verpflichtung zur Einrichtung eines Eigenkontrollsystems (nach HACCP-Grundlagen) und zur Mitarbeiterschulung. Diese Verordnung ist für jeden öffentlichen

und privaten Betrieb mit und ohne Erwerbszweck, der Lebensmittel gewerbsmäßig herstellt, zubereitet, bearbeitet, lagert, verteilt, verpackt, befördert, anbietet oder verkauft, verbindlich. Sie ist somit Grundlage für alle Bereiche, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und umfasst die Hygieneanforderungen an Betriebsstätten, Räume, Gegenstände, den Umgang mit Lebensmitteln sowie das Personal. Das bisher beim Arbeitgeber vorzulegende "Gesundheitszeugnis" würde entsprechend dem Gesetz zur Neuordnung seuchenrechtlicher Vorschriften (Seuchenrechtsneuordnungsgesetz - SeuchRNeuG) vom 1. Januar 2001 durch eine "Belehrungsbescheinigung" ersetzt. Bei Ersteinstellung in der Gemeinschaftsverpflegung muss eine Bescheinigung vom Gesundheitsamt oder von einem vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt vorgelegt werden. Die Bescheinigung darf bei erstmaligem Dienstantritt nicht älter als drei Monate sein.

- **Gibt es Empfehlungen für den Vertrieb von Speisen und Getränken in Schulen?**

Art und Umfang des Angebots sowie die Art des Vertriebs von Speisen und Getränken, die zum Verzehr in Pausen und Freistunden bestimmt sind, werden unter Beteiligung der Schulkonferenz im Einvernehmen mit dem Schulträger festgelegt (§ 47 Abs. 4 ASchO).

Siehe [Empfehlungen des MSW](#) zum Verkauf von Speisen und Getränken in Schulen

- Diejenigen Personen, die die Speisen und Getränke für die Schule einkaufen und vertreiben, sind verpflichtet, diese Empfehlungen zu beachten.
- Das Angebot von Speisen und Getränken in Schulen sollte nach Möglichkeit von Schülerinnen und Schülern in Zusammenarbeit mit Lehrerinnen und Lehrern sowie Eltern besprochen und festgelegt werden. Wenn Kinder und Jugendliche Zusammenhänge erkennen, selbst bestimmt entscheiden, eigenverantwortlich handeln, gute Beispiele und Modelle erleben, Vorbilder haben und Verhalten langfristig einüben und praktizieren können, erlangen sie Sicherheit in gesundheitsförderlichem Verhalten.
- Sofern das bisherige Angebot an der Schule den Ansprüchen einer gesundheitsfördernden Ernährung noch nicht gerecht wird, sollte eine Änderung herbeigeführt werden. Dafür sind Informationen über Ernährungs- und Gesundheitsfragen sowie Bewusstmachung und Willensbildung bei den Entscheidungsträgern notwendig. Initiativen hierfür können z. B. ausgehen von der Schulleitung, der Elternvertretung, der Schü-

lervertretung, von Schulklassen oder von Lehrerinnen und Lehrern.

- Damit Schülerinnen und Schüler das Speisen- und Getränkeangebot in der Schule wahrnehmen und annehmen, muss es nicht nur dem ernährungsphysiologischen Bedarf der jeweiligen Zielgruppe entsprechen, sondern es muss schmackhaft sein, attraktiv angeboten werden, individuell variierbar und preiswert sein und den Wünschen und unterschiedlichen Kulturen der Schülerinnen und Schüler entsprechen. Darüber hinaus muss es bekannt gemacht und kommuniziert werden.

Eine abwechslungsreiche, vollwertige Ernährung enthält alle für Wachstum, Wohlbefinden, körperliche und geistige Entwicklung notwendigen Nährstoffe in ausreichenden Mengen. Diese minimiert einerseits das Risiko für eine eventuelle Unterversorgung mit lebensnotwendigen Nährstoffen (z. B. Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente) und andererseits das Risiko einer evtl. überhöhten Zufuhr an bestimmten Nahrungsinhaltsstoffen (z. B. Fett, Cholesterin) oder an unerwünschten Nahrungsbegleitstoffen. Das von zu Hause mitgebrachte Pausenfrühstück und das schulische Angebot für die Pause sollten vielfältig und vollwertig sein. Besonders geeignet sind:

**Getreide und Getreideerzeugnisse:** Getreidekörner und Getreideflocken, z. B. Haferflocken, Weizenflocken (in unterschiedlicher Angebotsform), Weizenkeime, Müsli.

Zubereitungen: gemischt mit Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Nüssen, Mandelsplittern, teilentrahmter Milch, teilentrahmtem Joghurt, teilentrahmter Dickmilch, 10–20 %igem (F.i.Tr.) Quark, Hüttenkäse®, Äpfeln, Birnen, Bananen, Obst der Jahreszeit oder exotischen Früchten, Rosinen, ungeschwefelten Trockenfrüchten (zuckerfrei).

**Brot und Brötchen:** bevorzugt Vollkornbrot und Vollkornbrötchen, Mehrkornbrot und -brötchen, Müslibrötchen, Knäckebrot (mit Jodsalz hergestellt).

Belag: fettarme Wurstsorten (z. B. Geflügelwurst, Aspikware), roher und gekochter Schinken ohne Fettrand, Käse (fettarme Sorten mit weniger als 30 % F.i.Tr.), Quark (10–20 % F.i.Tr.), süß und pikant mit Kräutern, Hüttenkäse®, gekochtes Ei, vegetarische Brotaufstriche, grüne Salate, rohes Gemüse in Scheiben, Obst, Konfitüren und Honig in Maßen (möglichst ohne Butter oder Margarine), Vollkorn-Pizzastücke.

**Gemüse:** z. B. Stückgemüse (z. B. Möhren, Kohlrabi, Gurken, Radieschen, Paprika, Tomaten).

Zubereitungen: Gemüse geschält, Rohkostsalate mit Essig/Öl- oder Joghurt-Marinade.

**Obst:** z. B. Stückobst (z. B. Äpfel, Birnen, Bananen, Weintrauben, Pflaumen, Orangen, Kiwis).

Zubereitungen: Obst geschält, Obstsalate (zuckerfrei) unter Verwendung von Nüssen und Samen, teilentrahmtem Joghurt, Quark (10–20 % F.i.Tr.), ungeschwefelten Trockenfrüchten, Obst-Grütze mit geringer Zuckermenge, Fruchtaufstriche ohne Zucker.

**Milch und Milchprodukte (natur oder teilentrahmt):**

Zubereitungen: Kakao (natur oder teilentrahmt, zuckerarm), Milchsichgetränke (natur oder teilentrahmt, zuckerarm oder -frei), Buttermilch mit Fruchtsäften (zuckerarm oder -frei), Kefir-Mix (natur oder teilentrahmt, zuckerarm oder -frei), Joghurtspeisen mit Obst und/oder Müsli/Haferflocken (natur oder teilentrahmt, zuckerfrei), Dickmilchspeisen mit Obst/Müsli/Haferflocken (natur oder teilentrahmt, zuckerfrei), Quarkspeisen mit Obst/Haferflocken, mit Kräutern (10–20 % F.i.Tr., zuckerfrei, mit Jodsalz), Frischkäse, Käse (< 30 % F.i.Tr.), Griespudding, Flammeri, Milchreis (zuckerarm).

**Getränke:** Milch (Vollmilch oder teilentrahmt), Fruchtsäfte, Gemüsesäfte, Trinkwasser, natürliche Mineralwässer, Quell- und Tafelwasser, Fruchtetees (zuckerfrei).

Zubereitungen: Milchkaffee, Malzkaffee, Kakao (natur oder teilentrahmt, zuckerfrei), Milchsichgetränke (natur oder teilentrahmt, zuckerarm oder -frei), Mineralwässer und Fruchtsäfte gemischt, verdünnte Fruchtsäfte, ungesüßte Fruchtetees mit Geschmackszutaten, Frucht- und Gemüsesäfte gemischt mit Milch und Milchprodukten sowie weiteren Geschmackszutaten, Kaltschale, Gemüsebouillon. Einsatz von Jodsalz und zuckerfreien Produkten.

**Hühner-Eier**

Zubereitung: hart gekocht

**Sonstiges:** Müsliriegel ohne Schokoladenüberzug, Trockenfrüchte (ungeschwefelt), Nussmischungen, Studentenfutter, Vollkornkekse, Haferkekse, Vollkornzwiebäcke.

**Nicht empfohlen werden:** Weißbrot, Weizenbrötchen und -toastbrot, Müsli-mischungen und Cerealien mit Zucker, Müsliriegel mit Schokoladenüberzug, Süßigkeiten, Schaumsüßwaren, Schokolade, Colagetränke, Limonaden, Fruchtsaftgetränke, Fruchtnektar, Bohnenkaffee, Schwarzer Tee, zuckerreiche Instantprodukte,

Nussnougatcremes, größere Mengen an Konfitüren und Honig, Sahne- und Buttercreme-Torten, Kuchen, Schokokekse, Gebäck, Chips.

**Alkoholische Getränke und Rauchen:** Der Verkauf, Ausschank und Genuss alkoholischer Getränke und das Rauchen in der Schule sind grundsätzlich untersagt.

- Was macht eine gute Mittagsverpflegung aus? Gibt es Empfehlungen zur Mittagsverpflegung an Ganztagschulen?

Schulen haben einen Erziehungs- und Bildungsauftrag, der zur Mitwirkung in der Gesundheitsbildung verpflichtet. Eine hieraus erwachsene Ernährungsbildung ist nur dann nachhaltig und glaubwürdig, wenn sich die im Unterricht vermittelten Inhalte einer gesunden Ernährung in der Praxis der Mittagsverpflegung widerspiegeln. Damit werden auch Voraussetzungen für einen Theorie-Praxis-Bezug in der Ernährungsbildung geschaffen.

In der Ganztagschule ist daher nach Möglichkeit ein warmes Mittagessen anzubieten. Das Mittagessen soll eine ausgewogene, vollwertige und gesundheitsfördernde Ernährung sicherstellen.

Gemeinsames Essen motiviert zu einer bewussten Lebensmittelauswahl und nimmt positiv Einfluss auf die Esskultur und auf geltende Tischsitten. Das gemeinsame Mittagessen stärkt das soziale Miteinander, fördert die Kommunikation und kann zu einer Verbesserung des Schulklimas beitragen. Im Schulprogramm sollte dieses Gemeinschaftserlebnis daher einen entsprechenden Stellenwert erhalten.

Die Frage des Mittagessens in Ganztagschulen ist somit nicht nur als reine Organisationsfrage zu betrachten, die vorrangig unter Kostengesichtspunkten zu sehen ist. Eine zeitgemäße Schulverpflegung muss ernährungsphysiologisch ausgewogen, geschmacklich attraktiv und wirtschaftlich sein.

Je nach räumlichen und sächlichen Gegebenheiten der Schule bestehen für die Mittagsverpflegung verschiedene Möglichkeiten. Diese unterscheiden sich durch den Ort der Nahrungszubereitung (z. B. innerhalb oder außerhalb der Schule) und durch den Vorverarbeitungsgrad der überwiegend verwendeten Lebensmittel. Zwischen den verschiedenen Verarbeitungsmöglichkeiten bestehen qualitative Unterschiede.

Aus ernährungsphysiologischen Gründen und wegen der Vorteile frisch zubereiteter Lebensmittel für die Sinnesbildung wird einem Frischkostsystem der Vorrang eingeräumt. Lassen die räumlichen Gegebenheiten und finanziellen Möglichkeiten dies aber nicht zu, kann ein [anderes Verpflegungssystem](#) gewählt werden.

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW in Trägerschaft der Verbraucherzentrale NRW bietet Schulen, Schulträgern und Verantwortlichen sowie Trägern der Betreuung Beratung und Unterstützung u. a. bei der Umsetzung der [DGE-Qualitätsstandards für Schulverpflegung](#) und Integration der Ernährungsbildung in den Schulalltag an:

Ebenso hält die DGE neuen Ganztagschulen einen Beratungsservice, Informationsveranstaltungen für Entscheidungsträger und ein Internetangebot zum Thema Schulverpflegung vor: <http://www.schuleplussessen.de>.

Vom aid Infodienst e.V. und der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. werden darüber hinaus unabhängige Informationen zur praktischen Gestaltung des Mittagessens in Ganztagschulen und Bewertungskriterien für die Entscheidungsfindung zur Verfügung gestellt (Ordner: "Essen und Trinken in Schulen").

- [Müssen Cateringleistungen ausgeschrieben werden?](#)

Reine Catering-Leistungen müssen stets ausgeschrieben werden. Es gelten die VOL/ A.

Evtl. als Anlage:

**Ausschreibung von Trägerschaften bzw.  
von außerunterrichtlichen Angeboten:**

Die Vergabe der Trägerschaft für die Durchführung außerunterrichtlicher Angebote in Ganztagschulen bzw. von Ganztagsangeboten in einer Schule stellt die Erteilung eines Auftrages durch einen öffentlichen Auftraggeber dar. Die Vorschriften der Verdingungsordnung für Leistungen (VOL/A) sind daher anzuwenden. Die VOL/A sieht jedoch in derartigen Fällen als Ausnahme vor, von einer formalen Ausschreibung abzusehen und die Leistung freihändig zu vergeben (s. § 3 Nr. 4 lit. o VOL/A).

Voraussetzung hierfür ist, dass es sich bei dem Auftragnehmer (Träger) um eine Einrichtung der Jugendhilfe, Aus- und Fortbildungsstätte oder eine ähnliche Einrichtung handelt. Im Falle von EU-Verfahren mit einem Auftragswert von über 200.000 EUR zzgl.

MwSt. muss zusätzlich das Schwergewicht der zu erbringenden Leistungen im Bereich ‚Kultur und Sport‘ oder ‚Unterrichtswesen und Berufsausbildung‘ angesiedelt sein (s. § 1 a Nr. 2 Abs.2 VOL/A mit Anhang 1 B). Dies ist bei Ganztagschulen und Ganztagsangeboten der Fall.

Freihändige Vergabe entbindet in keinem der beiden vorgenannten Fälle davon, mehrere mögliche Kandidaten für eine Vergabe anzuschauen (Markterkundung). Eine förmliche Ausschreibung ist nicht erforderlich. Es ist schriftlich festzuhalten, was eine Markterkundung ergeben hat.

Reine Catering-Leistungen müssen stets ausgeschrieben werden.

Bei den Verfahren nach EU-Recht besteht für nicht berücksichtigte Bewerber allgemein die Möglichkeit, Vergabebeschwerde bei der Vergabekammer der jeweils zuständigen Bezirksregierung einzulegen und das Verfahren hierdurch zu unterbrechen. Eine Vergabe der Trägerschaft wäre dann kurzfristig nicht möglich und das Ergebnis des Nachprüfungsverfahrens müsste abgewartet werden.

- Ist der Schulträger verpflichtet, für Schulen, die verpflichtenden Nachmittagsunterricht anbieten, die räumlichen Voraussetzungen für eine pädagogische Übermittagsbetreuung zu schaffen?

Die Räumlichkeiten mit Gelegenheit zur Einnahme eines Mittagessens oder eines Mittagimbisses sind vom Schulträger bereitzustellen.

- Gibt es Landesförderungen für den Ausbau von Mensen bzw. für die pädagogische Übermittagsbetreuung?

Im Rahmen der Ganztagsoffensive der Landesregierung fördert das "1.000-Schulen-Programm" in den Jahren 2009-2011 Räumlichkeiten und Erstausrüstung für Aufenthalt und Verpflegung von Schülerinnen und Schülern während einer Mittagspause.

Das Programm "Geld oder Stelle" richtet sich an alle Schulen und Schulformen der Sekundarstufe I. Es sorgt in Halbtagsschulen für die Finanzierung einer pädagogischen Übermittagsbetreuung und von Ganztags- und Betreuungsangeboten. Das Programm "Dreizehn Plus in der Sekundarstufe I" wurde zum 01.02.2009 in das Programm "Geld oder Stelle" überführt.

Das 1.000-Schulen-Programm und das Programm "Geld oder Stelle" richten sich an alle Schulen und alle Schulformen der Sekundarstufe I.

- Was kostet ein Mittagessen an einer Ganztagschule in der Regel?

Die örtlichen Kosten können sich jeweils nach den Qualitäten und Quantitäten unterscheiden. Im Allgemeinen geht man von Beträgen zwischen zwei und drei Euro aus.

- Gibt es Unterstützungsmöglichkeiten hinsichtlich der Finanzierung der Mittagsmahlzeiten von Kindern aus Hartz IV-Familien bzw. einkommensschwachen Elternhäusern?

Mehr als 82.000 Kinder und Jugendliche in Nordrhein-Westfalen werden mit finanzieller Unterstützung des Landes satt. Das Programm „Kein Kind ohne Mahlzeit“, für das die Landesregierung 2010 rund 19,3 Millionen Euro bereitgestellt hat, unterstützt gezielt einkommensschwache Familien. Die Kostenkalkulation des Landesfonds sieht so aus: Ein durchschnittliches Mittagessen an einer Ganztagschule schlägt mit 2,50 Euro zu Buche. Das Land steuert für bedürftige Kinder einen Euro pro Essen bei, die jeweilige Kommune noch einmal 50 Cent. Somit bleibt für die Eltern ein Euro an Kosten übrig. Seit 1. Januar 2009 ist das nordrhein-westfälische Sozialministerium für die Abwicklung zuständig. ([www.mags.nrw.de](http://www.mags.nrw.de) – Menüpunkt: Soziales – Kein Kind ohne Mahlzeit)

- Bezahlen die Schülerinnen und Schüler täglich bei der Essensausgabe?

Es gibt verschiedene Bestell- (z. B. wöchentlich) und Abrechnungssysteme (z. B. mit Chipkarten, monatliche Abbuchung), die unterschiedlich miteinander kombinierbar sind.

**Abosystem:** Die Eltern abonnieren das Essen für ihr Kind für einen festgelegten Zeitraum (z. B. monatlich oder halbjährlich) im Voraus. Dies bietet dem Anbieter eine große Planungssicherheit und unterstützt die regelmäßige Teilnahme.

**Essensmarkensystem:** Der Verkauf von Essensmarken, die von den Schülerinnen und Schülern an einem Stempelautomaten entwertet werden. Mit dem Abstempeln der Marken bis zu einem bestimmten Zeitpunkt wird automatisch das Mittagessen bestellt.

**Kartensystem/Guthabenkarte:** Die Eltern zahlen einen vorher festgelegten Betrag, der auf einer Gutschriften- oder Geldkarte gespeichert ist. Die Schülerinnen und Schüler müssen ihr Essen wie beim Essensmarkensystem bis zu einem bestimmten Zeitpunkt wählen. Die Kosten werden vom gespeicherten Betrag abgezogen.

- Kann mein Kind zwangsverpflichtet werden, am Mittagessen teilzunehmen?

Nein. Die mögliche Verpflichtung zur Anwesenheit während der Mittagspause in der Schule ist davon unberührt.

- Findet die regionale/ saisonale Küche Berücksichtigung bei der Speisenauswahl?

Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist die Qualität von ökologisch erzeugten Lebensmitteln gegenüber konventionell erzeugten Lebensmitteln als gleichwertig zu betrachten. Bei der Lebensmittelauswahl werden jedoch auch betriebswirtschaftliche Aspekte sowie gesundheitliche, sensorische und ökologische Kriterien berücksichtigt. In diesem Zusammenhang ist es wünschenswert, sich bei der Speisenplanung an dem saisonalen Angebot zu orientieren und dabei grundsätzlich regionale Lebensmittel mit kurzen Transportwegen vorzuziehen.

- Werden bei der Mittagsverpflegung mögliche Lebensmittelallergien/ Stoffwechselerkrankungen von Schülerinnen und Schülern berücksichtigt?

Es sollte sowohl auf Erkrankungen als auch auf Allergien von Schülerinnen und Schülern Rücksicht genommen werden und ggf. eine Einzelfallentscheidung im Sinne der betroffenen Schülerinnen und Schüler getroffen werden, so dass auch diese eine Mahlzeit zu sich nehmen können. Bei Erkrankungen, Allergien etc. sollte es ggf. möglich sein, das eigene Essen mitzubringen und aufzuwärmen.

- Gibt es eine genaue Aufschlüsselung der Bestandteile und Inhaltsstoffe einer jeden Mahlzeit, die die Eltern ggf. einsehen können?

Hierfür gibt es keine Vorschriften. Letztlich liegt dies in der Zuständigkeit der jeweiligen Anbieter, dürfte in der Umsetzung aber auch zu logistischen Problemen führen.

- **Muss auf religiöse Essensvorschriften bei den Speisenangeboten Rücksicht genommen werden?**

Es sollte auf der Grundlage eines Beschlusses in der Schulkonferenz auf alle religiösen Essensvorschriften Rücksicht genommen und eine einvernehmliche Lösung im Sinne der Schülerinnen und Schüler aller Glaubensgemeinschaften getroffen werden, ggf. sollte es möglich sein, das eigene Essen mitzubringen und aufzuwärmen.

- **Was ist, wenn mein Kind ein Essen nicht mag? Gibt es Alternativangebote?**

Dies hängt vom jeweiligen Angebot ab. Sinnvoll sind jedoch Absprachen und ggf. regelmäßige Abfragen zur Zufriedenheit mit dem Essen.

- **Wer ist für die Menüplanung zuständig? Haben Eltern die Möglichkeit, auf den Speiseplan ihrer Kinder Einfluss nehmen zu können?**

Es ist wünschenswert, dass eine Beteiligung von Schülerinnen und Schülern sowie deren Eltern bei der Speiseplangestaltung erfolgt.

- **Müssen vegetarische Mahlzeiten angeboten werden?**

Es wäre begrüßenswert, wenn eine vegetarische Mahlzeit im Angebot vorgehalten wird.

- **Ist es erlaubt, dass Schülerinnen und Schüler ihr eigenes Essen mit zur Schule bringen?**

Dies sollte möglich sein. Die Umsetzung hängt jedoch von den örtlichen Begebenheiten ab.