



# Oranienschule

Schule mit dem Förderschwerpunkt Sprache  
(Förderschule)

Stammschule für Beratung (FBZ)  
Bildungsgang Grundschule

Schulstraße 16  
56379 Singhofen  
Tel: 02604 / 9437-12 (Büro)  
02604/ 9522250 (Schulleitung)  
Fax: 02604/943715  
eMail: oranienschule@sfs-rlp.de  
Homepage: www.sfs-rlp.de  
21.9.18

## Verpflegungskonzept der Oranienschule Singhofen

Stand: März 2018

### 1. Ziele, Zielgruppen

#### 1.1 Ganzttag

Die Oranienschule ist eine Schule mit dem Förderschwerpunkt Sprache und daher eine Ganzttagsschule in verpflichtender Form. Alle Kinder nehmen an der Mittagsverpflegung teil.

#### 1.2 Ziele

Die Oranienschule befindet sich seit 2016 im Qualifizierungsprozess für die Schulverpflegung. Hier steht zum einen die Situation der Mittagsversorgung im Fokus aber auch das gesunde Frühstück und das pädagogische Konzept der Schule im Hinblick auf eine gesunde Ernährung. In den Prozess sind alle Beteiligten – wie Essensanbieter, Ausgabekräfte, Lehrerinnen, Schüler, Eltern und Schulträger – mit einbezogen. Es konnten bisher die Anforderungen im Qualitätsbereich 1 (Verpflegung) und 2 (Rahmenbedingungen) erfüllt werden. Durch die Darlegungen zum Verpflegungskonzept (s.u.) hoffen wir, dass wir auch den 3. Stern erlangen und damit nachhaltig die Schulverpflegung im Gesamten

verbessert haben. Dies führt wiederum zu einer erhöhten Akzeptanz bei den Schüler und einer verbesserten Allgemeinsituation im Hinblick auf die Ernährung.

Die Schule wird gemeinsam mit der benachbarten Erich-Kästner-Schule (SFG/M) von einem Caterer beliefert. Die Gastronomie der Stiftung Scheuern ist von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für die Kindertagesstätten- und Schulverpflegung zertifiziert. Dies bedeutet im Einzelnen:

- frische Zutaten von Produzenten aus der Region
- von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für die Bereiche "Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" und "Schulverpflegung" zertifiziert; Rezertifizierung im Januar 2017 mit der Note 1 bestanden
- Cook-and-Chill-Verfahren damit Vitamine und Mineralstoffe erhalten bleiben
- Zertifiziertes Unternehmen nach den Lebensmittelhygiene-Vorschriften (HACCP)
- regelmäßige Schulungen zu allen berufsspezifischen Themen für alle Mitarbeitenden

(Quelle: <http://www.stiftung-scheuern.de/dienstleistungen-und-produkte-fuer-unternehmen-und-privatkunden/gastronomie/>; Stand: 26.3.2018)

Durch die veränderte Zubereitungsart (Cook-and-Chill) seit August 2017 konnte eine Akzeptanzsteigerung bei den Schülern erzielt werden.

## 2. Verpflegungsangebot

Die Schule erhält im monatlichen Wechsel mit der benachbarten Schule einen Speiseplan mit täglich 3 Angeboten (Klassiker, Vegetarisch, Leicht) mit einer Kennzeichnung der grünen Linie (DGE-Qualitätsstandard). Die Schüler wählen dann mit Beratung einer Lehrkraft ein tägliches Angebot aus. In der Anlage ist ein Beispiel für die Auswahl im Monat April beigefügt. Wenn von der grünen Linie abgewichen wurde, dann ist eine Begründung dazu geschrieben (z.B.: kein Tofu, keine Zucchini, kein Meerrettich).

Am jeweiligen Tag wird dann bei der Anmeldung der Essenszahl vermerkt, wie viele Kinder ggfs. kein Essen mit Schweinefleisch oder grundsätzlich vegetarisch essen möchten.

Das Mittagessen wird im Speiseraum in der Erich-Kästner-Schule eingenommen. Die Schüler der Oranienschule sitzen klassenweise an Tischreihen (etwa 12 Schüler). Die Tische und Stühle sind aus Holz und in Erwachsenengröße, so dass die Kinder (6-8 Jahre) manchmal nur mühsam an den Teller gelangen. Es führt auch dazu, dass manche Kinder im Knien essen. Die Tische werden von den FSJ` oder pädagogischen Fachkräften eingedeckt. Die Schüler setzen sich und ein Gongschlag verkündet den Beginn des Essens, außerdem wünschen sich die Kinder einen guten Appetit und/oder sprechen ein Tischgebet. Während des Mittagessens der Schüler kommen die Schüler der Erich-Kästner-Schule an die Ausgabetheke und holen für ihre Klassen das Mittagessen.

Jeder Tischgruppe ist eine Lehrperson zugeteilt, die entweder das Essen verteilt oder für einen reibungslosen Ablauf bei der Entnahme der Speisen sorgt. Sie holen die Schüsseln oder Fleischplatten an die Tische (pro Tischreihe jeweils eine Schüssel pro Beilage). Fleischstücke (wie Schnitzel) werden in kleinere kindgerechte Portionen unterteilt. Die Schüler

bekommen nur so viel auf den Teller, wie sie essen möchten. Sie können sich so oft nachholen, wie sie möchten.

Wenn das Essen beendet ist, räumen die Schüler Geschirr und Besteck auf einen bereitgestellten Wagen und putzen die Tische ab. Dann versammeln sich alle am Tisch und beenden das gemeinsame Mittagessen.

### 3. Pädagogisches Konzept

Im Sachunterricht beider Klassenstufen (die Oranienschule hat nur Schüler der 1. und 2. Klasse) wird das Thema Ernährung im jährlichen Stoffkanon mit aufgenommen.

Beispiel aus dem Schuljahr 17/18

Klasse 2:

- Die Kartoffel (Anlage 8-11)
  - o Wie wächst die Kartoffel?
  - o Wir backen einen Kartoffelkuchen
  - o Wir kochen eine Kartoffelsuppe
  - o Wir spielen die Geschichte vom Kartoffelkönig
- So macht Essen Spaß (Entdeckerheft aid)
- Ernährungspyramide
- Lapbook gestalten (Anlage S. 11)

Klasse 1:

- Lebensmittel
- Ernährungspyramide
- Entdeckerheft (aid)
- Lebensmittel auf dem Bauernhof
- Ernährungsgeschichte: Zucker

alle: Projekttag „Gesunde Schule – gesunde Ernährung“ (Anlage 13-14)

- Gesundes Pausenbrot
- Gesunde Getränke: Wasser mit natürlichen Geschmacksstoffen, Smoothies selbst herstellen
- Ernährungsrap
- Zucker in täglichen Lebensmitteln

alle: Tag der Schulverpflegung „Die Kartoffel“ (Anlage 1-6)

- Probeessen durch Gastronomie der Heime Scheuern angeboten, anschließend wurde das Essen von den Kindern bewertet (grüne oder rote Punkte)
  - Kartoffelbrot (nur grüne Punkte)
  - Kartoffelsuppe (2 rote sonst nur grüne Punkte)
  - mediteraner Kartoffelsalat mit Ruccola (überwiegend rote Punkte)
  - gefüllte Kartoffel „Lorraine“ (ausgewogen rot und grün)

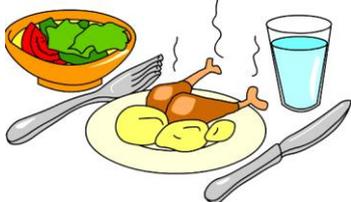
Alle durchgeführten Unterrichtsinhalte und Aktionen führten zu einer bewussten Auseinandersetzung mit dem Thema Ernährung und zu einer Akzeptanzsteigerung der Essensangebote.

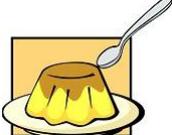
#### 4. Kommunikation

- regelmäßiger Austausch mit Frau Euler vom DLR
- Runder Tisch mit EKS-OS (beide mit Elternvertretern)-DLR-Stiftung Scheuern: führte zur Umstellung der Essenszubereitung auf cook-and-chill
- jährliches Treffen „Runder Tisch“ zur Evaluation
- Rückmeldung an Stiftung Scheuern über Akzeptanz und Qualität des Essens
- Einbeziehung der Schüler in Essensauswahl

- Schülerbefragung auf unterschiedlichen Niveaustufen zu Verpflegung, Essensangebot, Essensqualität und Essraum

Schülerbefragung Eingangsklasse

Schülerbefragung

Klasse: \_\_\_\_\_

Verpflegung

Bewertung	Gut	Geht so	Schlecht	Was wünsche ich mir?
Frage				
Wie schmeckt dir das warme Essen?				
Wie schmeckt dir der Nachtisch?				

Essensangebot

Antworten	Ist gut so	Sollte es öfters geben	Sollte es weniger geben
Fragen			
Salat			
Gemüse			
Fleisch			
Fisch			
Ohne Fleisch & Fisch			
Suppe			
Nudeln			
Reis			
Kartoffeln			
Frisches Obst			
Joghurt			
Pudding			
Eis			

Essensqualität

Antworten	Stimmt	Stimmt nicht	Stimmt manchmal
Fragen			
Es gibt immer das Gleiche			
Es gibt auch mal mein Lieblingsessen			
Das Essen ist zu heiß			
Das Essen ist zu kalt			
Das Essen ist zu scharf			
Das Essen sieht nicht gut aus			
Das Essen schmeckt gut			
Das Essen riecht gut			

Eigene Angaben:

1. Das Essen schmeckt mir in der Schule am Besten.


2. Das Essen esse ich in der Schule gar nicht gerne.


3. Das Essen würde ich mir gerne wünschen.


Essensraum

Bewertung	Ja	Geht so	Nein
Fragen			
Gefällt Dir der Essensraum?			
Fühlst du dich da wohl?			
Ist es dort zu laut?			
Ist es dort zu warm?			
Ist es dort zu kalt?			
Hast du genug Platz am Tisch?			
Ist die Luft im Raum gut?			
Ist der Raum sauber?			
Sind die Tische sauber?			
Kannst du gut auf den Stühlen sitzen?			
Kannst du gut an den Tischen essen ?			

Eigene Angaben:

1. Was würdest du gerne verändern/ besser machen im Essensraum?


2. Was gefällt dir gut im Essensraum?

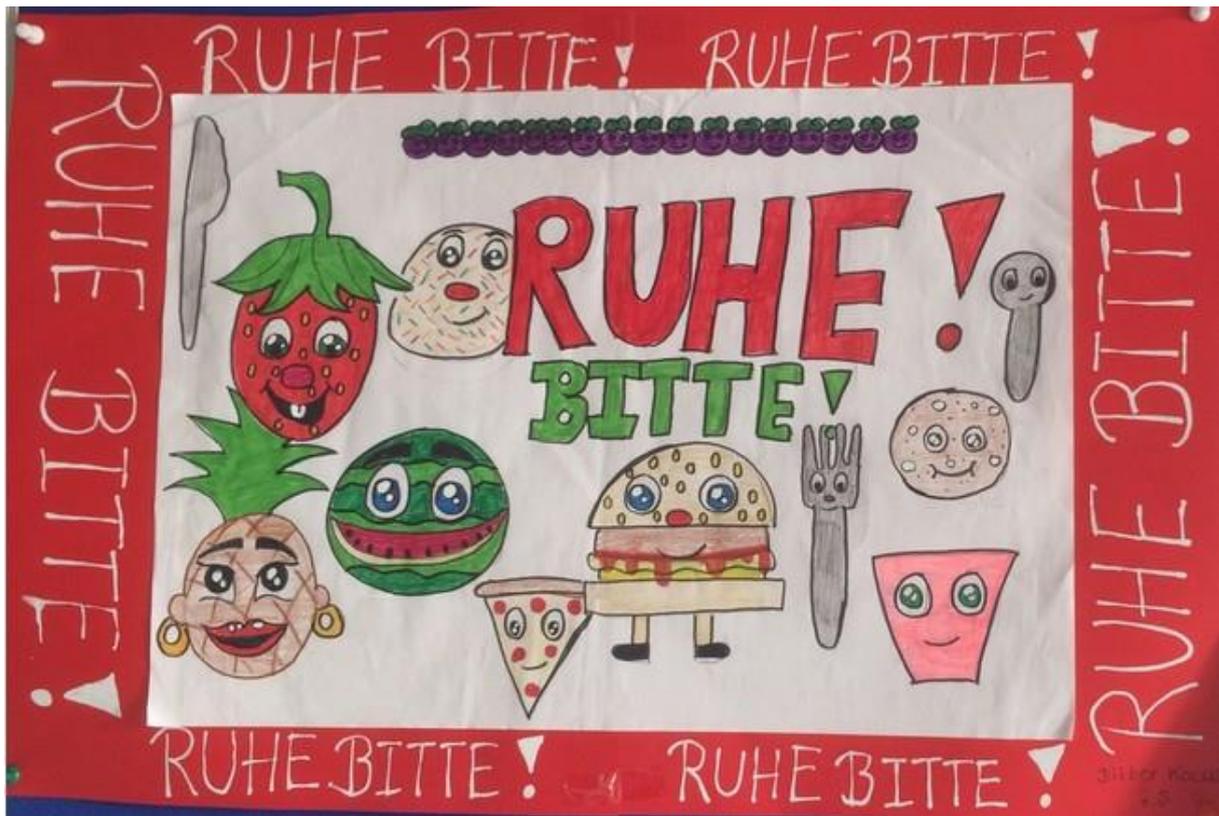

Anregungen/ Wünsche von mir!


## 5. Qualitätssicherung

- Fortführung des pädagogischen Konzepts
- Verbesserung der Wohlfühlatmosphäre im Speisesaal:
  - Reduzierung Geräuschpegel (konnte durch Strukturierung des Ablaufs teilweise erzielt werden; Anbringung von schallreduzierenden Materialien)



- Veränderung des Mobiliars (schülergerechte Möbel)
- Überlegungen zu nachhaltigen Konzepten (es soll nicht so viel Essen vernichtet werden)
- Darstellung des Verpflegungskonzepts auf der Homepage der Schule