

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg
 Arbeitshilfen und Materialien - Checklisten

Checkliste Pausenverpflegung

	ja	nein
1. Speisenangebot beinhaltet täglich		
Brot, Brötchen aus Vollkorn		
Müsli ohne Zuckerzusatz		
auch Brot / Brötchen ohne Butter / Margarine		
vegetarischer Brotbelag		
fettarme Wurstsorten		
fettarme Käsesorten		
fettarme Milch und andere Milchprodukte (z. B. Quark, Jogurt)		
auf süßen Brotbelag wird verzichtet		
frisches Obst		
Gemüserohkost		
frischer Salat		
keine stark gesüßten Getränke		
keine Süßigkeiten		
2. Einkauf und Lagerung		
Die notwendigen Lagerbedingungen werden erfüllt.		
Die Kühlkette wird bei Einkauf / Lieferung eingehalten.		
Die Kühltemperaturen werden regelmäßig kontrolliert und dokumentiert.		
Das Mindesthaltbarkeitsdatum wird regelmäßig kontrolliert.		
Die Vorräte werden regelmäßig auf Schädlingsbefall geprüft.		
3. Personal		
Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes werden erfüllt		
Mitarbeiter/innen werden regelmäßig geschult		
4. Hygiene		
Die allgemeinen Hygiene-Anforderungen werden eingehalten.		
Es gibt ein HACCP-Konzept.		
Die räumlichen Voraussetzungen sind erfüllt.		
5. Sonstiges		
Es gibt ein/en Vertrag / Leistungsverzeichnis mit dem Betreiber.		
Vorlieben der Schüler/innen werden berücksichtigt.		
Schüler/innen werden beteiligt.		