

Verpflegungskonzept

der



Grundschule Heilig-Kreuz Weiler bei Bingen

Einleitung, Ziele und Zielgruppen

Allgemeines:

Die Grundschule Heilig-Kreuz liegt am Ortsrand der Gemeinde Weiler bei Bingen. Nur wenige Schritte entfernt befindet sich der Binger Wald.

Die Schule verfügt über ein großes Schulgebäude mit geräumigen Klassenzimmern. Der großflächige Schulhof mit Spielplatz, Bänken und Sitzgruppen bietet den Kindern Möglichkeiten für Ruhe und Bewegung. Die angeschlossene Turnhalle bietet am Schultag ebenfalls genügend Platz für sportliche Aktivitäten. Im Souterrain befindet sich eine Mensa, in der die Mittagsverpflegung der Ganztagskinder in zwei getrennten Räumen stattfindet.

Im Schuljahr 2017/2018 werden 130 Kinder in 7 Klassen unterrichtet.

Ganztag:

Seit August 2009 ist sie Ganztagschule in Angebotsform von Montag bis Donnerstag von 12.00 bzw. 13.00 bis 16.00 Uhr. Die Angebote der Ganztagschule sind vielseitig. So bekommen die Kinder der Ganztagschule ein warmes Mittagessen in der Schulmensa, erledigen ihre Hausaufgaben beaufsichtigt im Klassenraum, erhalten einen Nachmittagssnack zur Stärkung nach der Lernzeit und können an Arbeitsgemeinschaften teilnehmen. 90 der 130 Kinder sind für die Ganztagschule angemeldet und nehmen somit auch am Mittagessen teil.

Besonderheiten:

Die Schülerschaft setzt sich hauptsächlich aus deutschen Kindern zusammen. Aus Afghanistan, Frankreich, Eritrea, Bulgarien und der Türkei stammen einige Migrantenkinder. Durch ihre Kultur, Essenskultur und Religion sind bestimmte Richtlinien und Vorgaben einzuhalten, die vom Küchenteam schon bei der Essensbestellung berücksichtigt und eingehalten werden.

Zielgruppen:

Mit der Verpflegung und dem daran anschließenden Nachmittagsangebot der Ganztagschule spricht die Grundschule Heilig-Kreuz Kinder an, deren Eltern voll berufstätig sind, das Konzept der Ganztagschule befürworten oder aus anderen Gründen ihre Kinder nachmittags nicht betreuen können.

Ziele:

Ziel der Verpflegung der Ganztagskinder soll eine gesunde und vollwertige Ernährung sein. Die Schülerinnen und Schüler sind nach einem anstrengenden Halbtage hungrig und brauchen Energie für die nächsten Stunden des Ganztages.

Auch soll die Qualität der Verpflegung gesteigert werden. Der dritte Stern der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz wäre die entsprechende Auszeichnung dafür.

Zu guter Letzt dient das Verpflegungskonzept, dient die Auszeichnung mit einem dritten Stern und dient die Qualität des Essens und der Atmosphäre auch als Werbung für die Grundschule Heilig-Kreuz mit ihrem Ganztagsangebot.

Verpflegungsaufgabe

Ablauf:

Hauptpunkt der Verpflegung ist natürlich das Mittagessen für die Ganztagskinder. Neben dem Hauptgericht gibt es immer auch Salat oder einen Nachtisch. Nach der Hausaufgabenzeit dürfen sich die Kinder noch einen Nachmittagssnack in der Küche abholen. Das ist meist Obst, kann aber auch etwas Gebackenes oder ein Müsliriegel sein.

Die Kinder gehen in der Grundschule Heilig-Kreuz in zwei Schichten essen. Zunächst kommen die Schülerinnen und Schüler der ersten und zweiten Klasse. Sie haben vier Stunden Unterricht und der Halbttag endet um 12 Uhr mittags. Die Kinder der dritten und vierten Klasse werden fünf Stunden unterrichtet. Ihr Halbttag endet um 13 Uhr. Der Ablauf nach dem Halbttag ist für alle Kinder gleich, unabhängig davon, ob sie in der ersten oder in der zweiten Schicht essen gehen.

Sie werden direkt nach Unterrichtschluss im Klassenraum von der Essenaufsicht abgeholt und gehen vor die Mensa. Ein Teil der Schicht ist auf die Fuchsmensa aufgeteilt, der andere Teil auf die Eulenmensa. Die Kinder sind Tischgruppen zugewiesen und gehen in eben dieser Gruppe gemeinsam zum Hände waschen. Anschließend nehmen sie am Tisch Platz und erhalten das Essen in Schüsseln zum Herausnehmen.

Rahmenbedingungen:

Durch die Aufteilung einer Schicht auf zwei Räume wird die Lautstärke enorm reduziert und die Kinder können in Ruhe essen. Durch Schallschutzdecken wird ebenfalls die Lautstärke reduziert und es entsteht eine angenehme Atmosphäre. Ein Belohnungssystem für den leisesten Tisch spornt die Kinder zusätzlich an.

Verpflegungsangebot:

Das Verpflegungsangebot richtet sich nach einer Vorauswahl des Caterers Sander. Dieser schickt für vier bis sechs Wochen Speisepläne mit unterschiedlichen Menülinien (vegetarisch und Vollkost). Daraus wählt die Küchenmeisterin in Weiler nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) die tatsächliche Schulverpflegung aus. Dabei wird darauf geachtet, dass das Essen abwechslungsreich und vollwertig ist.

Minimalforderungen, z.B. bei Fisch, Vollkornprodukten und Obst werden dabei ebenso berücksichtigt wie Maximalforderungen, z.B. auch bei Fisch und Kartoffelerzeugnissen. Unterstützt wird die Schule durch das Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) aus Bad Kreuznach, in dem der endgültige Speiseplan stichprobenartig geprüft wird.

Zu Trinken erhalten die Schülerinnen und Schüler bei jeder Mahlzeit Wasser oder ungesüßten Tee. Im Schulalltag steht im Foyer ein Wasserspender bereit, an dem der Wasserdienst jeder Klasse Flaschen abfüllt und in den Räumen bereitstellt.

Besondere Verpflegung:

Allen Schülerinnen und Schülern wird die Teilnahme am Mittagessen ermöglicht. Dabei werden kulturspezifische und religiöse Aspekte berücksichtigt. Bei Kindern mit Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien werden einzelne Komponenten des Gerichtes ausgetauscht. Zu Schuljahresbeginn erfolgt eine Abfrage bei den Eltern. Ändert sich während des Schuljahres etwas, wird dies über die Klassenleitung dem Küchenpersonal mitgeteilt.

Verpflegung:

Am Tag der offenen Tür zu Beginn eines Schuljahres und vor der Anmeldung der neuen Schulkinder präsentiert sich die Grundschule mit ihrem Ganztagesangebot und der Mensa. Dort steht Küchenchefin Klein den Eltern Rede und Antwort, zeigt beispielhaft Speisepläne und hat Kleinigkeiten zum Probieren vorbereitet.

Die Grundschule nimmt zusätzlich am Schulobst-Programm teil und gewährleistet so, dass Kinder mehrmals in der Woche Obst und Gemüse roh essen. Meist kommen Eltern und bereiten die angelieferten Lebensmittel kindgerecht für die Frühstückspause zu (z.B. als lachendes Gesicht). Aber auch Lehrer und FSJler schneiden die Zutaten für die Kinder.

Ernährungsbildung:

Die Arbeitspläne der Grundschule Heilig-Kreuz sehen Ernährungsbildung vor. So sind auch Besuche an außerschulischen Lernorten (Bäckerei, Supermarkt), die einen Bezug zu Lebensmitteln haben vorgesehen.

Auch bei der Körperlehre geht es um Ernährung und die Auswirkungen von ungesunden Lebensmitteln auf den Körper. Der Anbau von Getreide und dessen Verarbeitung zu verschiedenen Zwischenprodukten und Lebensmitteln wird ebenfalls thematisiert.

Schnittstelle: Verpflegung/Ernährungsbildung:

In allen Klassenstufen wird das Unterrichtskonzept „ABC der Lebensmittel“ des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum durchgeführt. Es findet dazu passend in der Mensa statt. Entweder übernimmt eine Lehrkraft das Konzept und führt es durch, oder eine Ernährungsberaterin kommt in die Schule – finanziert durch das Land Rheinland-Pfalz oder Sponsoren. Der theoretische Beginn und das praktische Ende verknüpfen Ernährungsbildung mit Verpflegung.

Zu Schulfesten, Projektwochen oder in der Weihnachtszeit wird die Eulermensa auch von den Schülerinnen und Schülern selbst zum Kochen und Backen genutzt. Eine eigens dafür bereitgestellte Kochstelle dient den Kindern dazu,

selbst praktisch aktiv zu werden. Gerichte werden zubereitet, Rezepte erstellt und als Text verfasst.

Vor dem Essen in der Mensa erklärt und zeigt die Küchenchefin Frau Klein den Kindern regelmäßig, wie die Lebensmittel vor ihrer Zubereitung ausgesehen haben (z.B. Wirsing). Oft gibt es große Unterschiede zwischen einem rohen und einem gekochten Gemüse und die Kinder staunen über die Veränderung. Zudem bereitet sie regelmäßig Backwaren mit Vollkornmehl zu, damit die Kinder Zugang zu diesen Produkten erhalten.

Die Mensa wird vom Küchenpersonal, aber auch von den Kindern selbst im Rahmen der Kunst-AGs passend zur Jahreszeit oder anstehenden Festen mit selbst gebastelten Dingen geschmückt und lädt so zum Verweilen ein. Poster und Fotos von Lebensmitteln verschönern ebenfalls die Mensa und werden regelmäßig erneuert.

Runder Tisch:

Regelmäßig findet in der Grundschule Heilig-Kreuz ein Runder Tisch mit allen an der Essensversorgung beteiligten Personen statt. Ein Vertreter des Schulträgers, das Küchenpersonal, Caterer, der Schulelternbeirat, ein Vertreter des DLR, der örtliche Personalrat sowie die Schulleitung besprechen die Speisepläne und nehmen Korrekturen vor. Neue Gerichte werden diskutiert und Arbeitsabläufe optimiert.

Aktive Einbeziehung:

Jeder Teilnehmer des Runden Tisches ist eingeladen, am Essen in der Mensa teilzunehmen und anschließend einen Fragebogen auszufüllen. So ist gewährleistet, dass alle Teilnehmer über das Essen und die Rahmenbedingungen Bescheid wissen und am Runden Tisch sachlich besprochen werden können.

Kommunikation mit Eltern:

Über die Website der Grundschule können die Eltern die Speisepläne aufrufen und einsehen. Sie werden außerdem mittels Elternbrief regelmäßig über Neuerungen in der Mensa informiert. Auf einer Stellwand vor der Mensa sind die Zusatzstoffe verzeichnet und Allergene gekennzeichnet.

Zielgruppenbefragung:

Auch die Ganztagskinder nehmen jährlich an einer Umfrage teil, die anschließend vom Küchenpersonal und der Schulleitung ausgewertet wird. Dadurch werden Schwachstellen im Ablauf und der Verköstigung aufgedeckt und können behoben werden.

Qualitätssicherung

Weiterentwicklung:

Mit dem Erwerb von Sternen und den daran verknüpften Bedingungen soll die Qualität der Verpflegung und der Rahmenbedingungen erhöht und dauerhaft gehalten werden. So ergab die letzte Schülerbefragung Defizite bei der Schalldämmung. Dieses Defizit wird nun angegangen und in der Fuchs-Mensa werden Schallschutzdecken angebracht.

Kollegium, GTS-Mitarbeiter und Schulleitung nehmen zudem an Fortbildungen des DLR teil, um die Ernährungsbildung in den Unterricht, in die Arbeitsgemeinschaften und in das Qualitätsprogramm der Schule mit aufzunehmen.

Interne Qualitätssicherung:

Die interne Qualitätssicherung findet über die bereits genannten Instrumente Schüler-/Elternbefragung, Probeverköstigung und Selbstreflexion statt.

Externe Qualitätssicherung:

Ziel ist es, weiterhin den erreichten Qualitätsstandard zu erhalten. Daher lässt die Grundschule Heilig-Kreuz regelmäßig den Speiseplan checken und nimmt bei Bedarf Korrekturen vor. Der Speiseplan ist für alle an einer Stellwand vor der Mensa und auf der Homepage der Schule ersichtlich.

Veröffentlichung:

Die Sterne-Auszeichnungen der Grundschule sind in der Mensa ausgestellt. In Zukunft soll ein Hinweisschild am Haupteingang auf die Qualität der Verpflegung hinweisen. Auf der aktuell gehaltenen Website www.gsweiler.com wird zusätzlich über die Mensa (Speiseplan, Auszeichnungen) berichtet. Hier kann man auch das Verpflegungskonzept herunterladen.

Leitbild:

Die Vorbereitung auf das gemeinschaftliche Leben in der Gemeinde, der Schule und der Familie wird als wichtiger Baustein für das weitere Leben gesehen. Dies soll innerschulisch durch den Fortbestand des Chores, die Ausweitung der Zusammenarbeit mit dem Musikverein und die interkulturelle Bildung mit vier

Sprachangeboten (Deutsch, Englisch, Spanisch-AG, Französisch-AG) erreicht werden. Außerdem wird der Bereich „Erziehung“ stärker in den Unterricht eingebaut und im Arbeitsplan fixiert. Im Rahmen des Klassenrates sollen gemeinsam Werte vermittelt werden, die ein Miteinander gelingen lassen.

Durch die Mittagsverpflegung in der Mensa und die Ernährungsbildung im Unterricht wird zusätzlich die gesunde Ernährung fokussiert.