

Erste Durchführungsbestimmung zur Verordnung über die Schüler- und Kinderspeisung

SchKiSpVDBest 1

Ausfertigungsdatum: 16.10.1975

Vollzitat:

"Erste Durchführungsbestimmung zur Verordnung über die Schüler- und Kinderspeisung vom 16. Oktober 1975 (GBl. DDR 1975 I S. 717)"

Fußnote

Im beigetretenen Gebiet fortgeltendes Recht der ehem. Deutschen Demokratischen Republik gem. Anlage II Kap. X Sachg. B Abschn. I Nr. 4 nach Maßgabe d. Art. 9 EinigVtr v. 31.8.1990 iVm Art. 1 G v. 23.9.1990 II 885, 1219 mWv 3.10.1990.

(+++ Textnachweis Geltung ab: 3.10.1990 +++)

Eingangsformel

Gemäß § 27 der Verordnung vom 16. Oktober 1975 über die Schüler- und Kinderspeisung (GBl. I Nr. 44 S. 713) wird im Einvernehmen mit den Leitern der zuständigen zentralen Staatsorgane folgendes bestimmt:

§ 1

(1) Zur Sicherung einer abwechslungsreichen, nahrhaften, gesunden und dem Geschmack der Kinder entsprechenden Schüler- und Kinderspeisung sind auf der Grundlage der in der Anlage 1 festgelegten Lebensmittelnormen und ernährungsphysiologischen Richtwerte sowie der Speisenzepaturen und Mahlzeitenvorschläge *) für den Zeitraum von 20 aufeinanderfolgenden Kochtagen Speisenpläne aufzustellen. Die einzelnen Mahlzeiten sollen sich innerhalb von 20 aufeinanderfolgenden Verpflegungstagen nicht wiederholen. Die im § 5 der Verordnung vom 16. Oktober 1975 über die Schüler- und Kinderspeisung festgelegten wertmäßigen Naturaleinsätze sind als durchschnittliche Naturaleinsätze innerhalb von 20 Kochtagen zu realisieren.

(2) Das Datum und die Uhrzeit der Fertigstellung und Ausgabe der Speisen sind nachzuweisen. Zwischen Fertigstellung und Ausgabe der Mahlzeiten sind 2 Stunden nicht zu überschreiten.

(3) Zur Kontrolle der Qualität der Schüler- und Kinderspeisung ist der Qualitätspaß gemäß Anlage 2 anzuwenden.

(4) Zur Verbesserung der Trinkmilchversorgung der Schüler ist durch die örtlichen Räte zu sichern, daß an allen Schulen Milchwischgetränke angeboten werden. Trinkvollmilch und Milchwischgetränke sind zur Frühstückspause temperiert bereitzustellen. Entsprechend den volkswirtschaftlichen Möglichkeiten ist Einwegverpackung vorrangig an Stadtschulen einzusetzen.

*) Wird als Ergänzung zum Rezepturenkatalog für die Schüler- und Kinderspeisung, Staatsverlag der DDR 1976, veröffentlicht.

§ 2

(1) Die Abgabepreise für warme Hauptmahlzeiten der Schüler- und Kinderspeisung sind wie folgt zu ermitteln:

- a) Die Kosten für die Herstellung und den Transport bzw. für die Herstellung und Ausgabe einschließlich der Naturaleinsatzkosten sind von Schulküchen der volkseigenen Einzelhandelsbetriebe (HO) und der Konsumgenossenschaften, kommunalen Großküchenbetrieben, Betriebs- und Werkküchen, Küchen der LPG, GPG, VEG und ihren kooperativen Einrichtungen sowie nichtöffentlichen Gaststätten nach der Richtlinie zur Kalkulation der Preise für Hauptmahlzeiten der Schul- und Kinderspeisung des Amtes für Preise vom 30. März 1973 (Verfügungen und Mitteilungen des Ministeriums für Handel und Versorgung Nr. 16, Verfügungen und Mitteilungen des Ministeriums für Volksbildung Nr. 12) einschließlich ihrer 1. Änderung und Ergänzung vom 1. März 1987 (Verfügungen und Mitteilungen des Ministeriums für Handel und Versorgung Nr. 9/1987) zu kalkulieren.

- b) Die Abgabepreise in öffentlichen Gaststätten sind gemäß Preisrecht *) und entsprechend der bestätigten Preisstufe bzw. Qualitätskategorie - höchstens jedoch nach der Preisstufe III / Qualitätskategorie D III - zu berechnen. Wird die warme Hauptmahlzeit in örtlich von den Gaststätten getrennten Ausgabestellen ausgegeben, so sind die Kosten für
- den Transport sowie für Be- und Entladung, wenn diese Leistungen durch die Gaststätten erfolgen,
 - das Nutzen der Ausgabestelle, wenn die Gaststätte Nutzer der Ausgabestelle ist,
- durch die Gaststätte zu erfassen und zusätzlich zu berechnen.
- Den Gaststätten, die in eine höhere Preisstufe als III bzw. in eine höhere Qualitätskategorie als D III eingestuft sind und in Ausnahmefällen zusätzlich zu ihrer Hauptversorgungsaufgabe Schüler- und Kinderspeisung herstellen, sind die Abgabepreise nach Vorlage der Kalkulation auf der Basis des Preisrechts vom Rat des Bezirkes, Abteilung Preise, in Abstimmung mit der Abteilung Finanzen zu bestätigen. Nicht gewährte Serviceleistungen sind bei den Abgabepreisen zu berücksichtigen.
- c) Einrichtungen der Schüler- und Kinderspeisung, die dem Verantwortungsbereich des Ministeriums für Volksbildung bzw. des Staatssekretariats für Berufsbildung angehören, planen die Ausgaben für die Herstellung und Ausgabe, einschließlich der Naturaleinsatzkosten entsprechend den für sie geltenden speziellen planmethodischen Bestimmungen für die Ausarbeitung und Durchführung der Haushaltspläne.

(2) Bei Verwendung von Konserven, Feinfrosterzeugnissen und Präserven - Obst und Gemüse - sind die Mehraufwendungen aus industrieller Vorfertigung in Höhe von 25% für Obst und von 31% für Gemüse vom Großhandelsabgabepreis (GAP) zu berechnen. Für geschälte Kartoffeln und geputztes Gemüse sind die Mehraufwendungen für die Vorfertigung in den Liefer- und Leistungsverträgen auszuweisen.

(3) Die ermittelten Abgabepreise für warme Hauptmahlzeiten der Schüler- und Kinderspeisung sind, mit Ausnahme von den Einrichtungen, die dem Verantwortungsbereich des Ministeriums für Volksbildung bzw. dem Verantwortungsbereich des Staatssekretariats für Berufsbildung unterstehen, dem Rat des Kreises, Abteilung Preise, zur Prüfung vorzulegen und nach Abstimmung mit der Abteilung Finanzen zu bestätigen.

(4) In Einzelfällen können Einrichtungen der Schüler- und Kinderspeisung auf Grund örtlicher Bedingungen Lebensmittel vom Einzelhandel beziehen. Darüber entscheidet der Rat der Stadt bzw. der Rat der Gemeinde. Der Bezug von Waren vom Einzelhandel erfolgt zum Einzelhandelsverkaufspreis. Die Differenz zwischen dem Einzelhandelsverkaufspreis und dem Großhandelsabgabepreis bzw. Industrieabgabepreis ist in Höhe von 7% des Einzelhandelsverkaufspreises den Zubereitungskosten zuzuordnen.

(5) Bei Verwendung von Frühgemüse sind die jahreszeitlich und aufkommensbedingten finanziellen Mehraufwendungen von den im § 2 Abs. 1 außer den im Buchst. c genannten Einrichtungen der Schüler- und Kinderspeisung getrennt auszuweisen. Bei öffentlichen Gaststätten gemäß § 2 Abs. 1 Buchst. b ergeben sich die finanziellen Mehraufwendungen aus der Anwendung des Preisrechts. Die in den Küchen der Volksbildung bzw. in den Küchen der kommunalen Berufsschulen erfahrungsgemäß anfallenden zusätzlichen Ausgaben sind von den zuständigen örtlichen Räten im Haushaltsplan der Einrichtung zu berücksichtigen. Die aus dem Einsatz von Frühgemüse resultierenden finanziellen Mehraufwendungen gehen nicht zu Lasten des wertmäßigen Naturaleinsatzes.

(6) Für den täglichen und den monatlichen mengen- und wertmäßigen Nachweis über den Wareneinsatz haben die Schulküchen der Volksbildung, der volkseigenen Einzelhandelsbetriebe (HO) und der Konsumgenossenschaften, die Küchen der kommunalen Berufsschulen, der kommunalen Großküchenbetriebe, Betriebs- und Werkküchen, Küchen der LPG, GPG und ihre kooperativen Einrichtungen sowie öffentlichen und nichtöffentlichen Gaststätten die Formblätter gemäß der Anlage 6 zu verwenden.

*) Anordnung Nr. Pr. 79 vom 2. Dezember 1971 - Preise für Gaststätten - (Sonderdruck Nr. 718 des Gesetzblattes)

§ 3

(1) Sofern die Schülerspeisung noch nicht in voller Höhe des Bedarfs bereitgestellt werden kann, entscheidet der Direktor der jeweiligen Bildungseinrichtung über die Teilnahme der Schüler.

(2) Die Leiter der Abteilungen Volksbildung sowie Berufsbildung und Berufsberatung der Räte der Kreise sichern auf der Grundlage der jährlichen Volkswirtschafts- und Haushaltsplanung den differenzierten Einsatz der Fonds für Freiportionen und Ermäßigungen in Höhe bis zu 10% im Kreisdurchschnitt entsprechend den konkreten sozialen Erfordernissen.

(3) Der Kostenanteil von -,55 M für die an den örtlichen Sommerferienspielen teilnehmenden Schüler ist entsprechend der Anordnung vom 21. März 1975 zur Planung und Finanzierung der Aufwendungen für die Feriengestaltung der Schüler und die Urlaubsgestaltung der Lehrlinge (GBl. I Nr. 16 S. 304) zu planen und zu finanzieren.

(4) Pädagogen, Arbeiter und Angestellte der Einrichtungen der Volksbildung sowie der kommunalen Berufsschulen sind berechtigt, an der Schüler- und Kinderspeisung teilzunehmen. Sie zahlen je Portion

- bei Teilnahme an der Schülerspeisung - ,75 M
- bei Teilnahme an der Kinderspeisung - ,50 M.

(5) Die Räte der Städte und Gemeinden regeln unter Berücksichtigung der örtlichen Bedingungen die Kassierung, Aufbewahrung und Abrechnung der Kostenanteile für die Schüler- und Kinderspeisung auf der Grundlage der Kassenordnung des Staatshaushaltes. Sie entscheiden im Einvernehmen mit den Direktoren der Schulen und Leitern der Kindergärten über die zweckmäßigste Form und legen die Verantwortung für die konkrete Durchführung fest. Die Räte der Städte und Gemeinden schaffen dort, wo die Kassierung noch in den Schulen und Kindergärten erfolgt, die dafür notwendigen Voraussetzungen und kontrollieren ihre Einhaltung.

(6) Bei der Kassierung der Kostenanteile der Eltern sind folgende einheitliche Grundsätze zu berücksichtigen:

- Die Kassierung darf höchstens für den Zeitraum eines Monats erfolgen.
- Ort und Zeitpunkt der Kassierung und Nachkassierung sind so zu bestimmen, daß für die Schüler bzw. deren Eltern keine langen Wegstrecken und kein hoher Zeitaufwand erforderlich sind.
- Jeder Schüler muß auf Wunsch nach Krankheit oder anderem begründeten Fehlen bzw. Zuzug sofort und ohne Vorauszahlung wieder an der Schülerspeisung teilnehmen können.
- Bezahlte Kostenanteile, die wegen Krankheit und in anderen begründeten Fällen nicht in Anspruch genommen werden konnten, sind für alle Tage zu verrechnen bzw. zurückzuerstatten.

§ 4

(1) Bei der Planung der Kapazitäten für die Betriebe und Einrichtungen der Schüler- und Kinderspeisung ist von den konkreten örtlichen Bedingungen auszugehen. Die Verbesserung der materiellen Bedingungen für die Produktion und Esseneinnahme in den bestehenden Einrichtungen ist schrittweise und planmäßig gemäß der Aufgabenstellung im Volkswirtschaftsplan und der langfristigen Planung, unter Berücksichtigung der Anzahl der zu versorgenden Schüler und Kinder des Territoriums, zu sichern.

(2) Die zuständigen örtlichen Staatsorgane und Betriebe gewährleisten die erforderlichen Instandhaltungs- und Rekonstruktionsmaßnahmen sowie den Um- und Ausbau geeigneter Räume. Die notwendigen Maßnahmen sind in die Volkswirtschaftspläne einzuordnen.

(3) Die Räte der Städte und Gemeinden sind berechtigt, den Betrieben, unabhängig von ihrer Unterstellung und Eigentumsform, Auflagen zur Nutzung vorhandener Kapazitäten für die Verbesserung der Schüler- und Kinderspeisung zu erteilen.

§ 5

(1) Die für die Schüler- und Kinderspeisung erforderlichen Warenfonds sind in die Warenfondspläne der zentralen und betrieblichen Fondsträger - ohne gesonderten Ausweis - einzuordnen.

(2) Für die Planung der Haushaltsmittel und die Bilanzierung und Planung des gesellschaftlichen Arbeitsvermögens für die Lösung der Aufgaben auf dem Gebiet der Schüler- und Kinderspeisung gelten die entsprechenden Regelungen der Planungsordnung und die zweigspezifischen Regelungen.

(3) Die Fondsträgerschaft für küchentechnische Ausrüstungen, Ausstattungen und Speisentransportbehälter für die Schüler- und Kinderspeisung wird durch das Volkseigene Kontor Handelstechnik gemäß Anlage 4 wahrgenommen.

(4) Die Richtwerte für die Arbeitsproduktivität gemäß Anlage 5 sind Orientierungen für Aufgabenstellungen zur sozialistischen Rationalisierung und Grundlage für Leistungsvergleiche zwischen den Betrieben und Einrichtungen der Schüler- und Kinderspeisung und entsprechend anzuwenden.

§ 6

(1) Die in den Verantwortungsbereichen Volksbildung und Berufsbildung bestehenden Einrichtungen der Schüler- und Kinderspeisung werden von den örtlichen Räten direkt geleitet. Diese sichern die planmäßige und qualitätsgerechte Durchführung der Aufgaben der Schüler- und Kinderspeisung durch diese Einrichtungen und gewährleisten die Planung, Abrechnung und Kontrolle der materiellen und finanziellen Fonds.

(2) Die im Rahmen des komplexen Wohnungsbaues entstehenden Mehrzweckeinrichtungen mit kombinierter Nutzung (gastronomische Betreuung der Bevölkerung und der Schüler) sind durch Betriebe des volkseigenen Einzelhandels oder Konsumgenossenschaften zu übernehmen bzw. zu bewirtschaften.

(3) Auf der Grundlage einer gemeinsamen Konzeption des Ministeriums für Handel und Versorgung und des Ministeriums für Volksbildung sowie des Staatssekretariats für Berufsbildung erfolgt die schrittweise Übernahme der Bewirtschaftung bzw. Übergabe von Einrichtungen der Schüler- und Kinderspeisung aus den Verantwortungsbereichen Volksbildung und Berufsbildung in den Verantwortungsbereich Handel und Versorgung. Dabei ist von folgenden Grundsätzen auszugehen:

- a) Die im Verantwortungsbereich Volksbildung bestehenden Einrichtungen der Schüler- und Kinderspeisung, die nicht in Schulgebäuden eingeordnet sind und ausschließlich der Schülerspeisung dienen, sind schrittweise und planmäßig von Betrieben des volkseigenen Einzelhandels oder Konsumgenossenschaften zu übernehmen.
- b) Einrichtungen der Schüler- und Kinderspeisung, die ausschließlich für die Schülerspeisung genutzt werden und in Schulen eingeordnet sind, können von Betrieben des volkseigenen Einzelhandels oder Konsumgenossenschaften bewirtschaftet werden.

§ 7

(1) Die Aufgaben auf dem Gebiet der Schüler- und Kinderspeisung sind als in sich geschlossener Komplex in die Bezirksversorgungspläne und Kreisversorgungskonzeptionen einzuordnen.

(2) Als Mindestanforderungen an die Planung der Schüler- und Kinderspeisung gelten die in der Anlage 3 aufgeführten Kennziffern.

(3) Die zentralgeleiteten Betriebe - unabhängig von ihrem Unterstellungsverhältnis - haben zur Einordnung der von ihnen zu lösenden Aufgaben auf dem Gebiet der Schüler- und Kinderspeisung diese mit dem Rat des Bezirkes, Abteilung Handel und Versorgung, abzustimmen und entsprechend der Entscheidung des Rates in ihre Pläne aufzunehmen.

(4) Die örtlichgeleiteten Betriebe erhalten Planaufgaben und Planaufgaben für die Schüler- und Kinderspeisung durch ihr übergeordnetes Organ.

§ 8

(1) Die Räte der Bezirke können den wirtschaftsleitenden Organen des sozialistischen Einzelhandels Aufgaben der Leitung, Planung und Organisation der Schüler- und Kinderspeisung übertragen, insbesondere die

- a) Organisation der Erzeugnisgruppenarbeit zur Gestaltung der Kooperationsbeziehungen zwischen Betrieben und Einrichtungen für die Herstellung, den Transport und den Absatz der Schüler- und Kinderspeisung,
- b) Erarbeitung von Orientierungen für die Durchsetzung der sozialistischen Intensivierung,
- c) Organisation und Durchführung von Erfahrungsaustauschen und Leistungsvergleichen,
- d) Koordinierung der Qualifizierungsmaßnahmen für die Aus- und Weiterbildung der Beschäftigten in den Betrieben und Einrichtungen, die Schüler- und Kinderspeisung herstellen bzw. ausgeben, unabhängig von ihrer institutionellen Zuordnung und Bereitstellung von Ausbildungskapazitäten,
- e) Ermittlung des Bedarfs an Schüler- und Kinderspeisung und der zur Bedarfsdeckung erforderlichen Kapazitäten als Zuarbeit für die territorialen Kapazitätsbilanzen,
- f) Ermittlung des Bedarfs an küchentechnischen Ausrüstungen, einschließlich Speisentransportbehältern.

(2) Die Räte der Städte und Gemeinden sind berechtigt, Betrieben und Einrichtungen in ihren Territorien - in Abstimmung mit deren übergeordneten Organen - Aufgaben zur Unterstützung anderer Einrichtungen der

Schüler- und Kinderspeisung bei der Organisation und Durchführung der Schülerspeisung zu übertragen. Dazu gehören die Unterstützung bei der Speisenplangestaltung auf der Grundlage der Rezepturen, bei der Qualifizierung am Arbeitsplatz und der Rationalisierung der Arbeit in den Küchen und Ausgabestellen.

§ 9

(1) Zur Organisation und Durchführung der Trinkmilchversorgung haben die Betriebe des volkseigenen Einzelhandels und die Konsumgenossenschaften mit den Molkereien und den örtlichen Räten Versorgungsverträge über die Bereitstellung von Trinkmilch und Milchmischgetränken für die Schüler der Einrichtungen der Volksbildung und Berufsbildung abzuschließen.

(2) Der Verkauf der Trinkmilch an die Schüler ist durch die Betriebe des volkseigenen Einzelhandels und die Konsumgenossenschaften auf der Grundlage von Vereinbarungen mit geeigneten Kräften, die den Verkauf auf Provisionsbasis durchführen, zu organisieren.

(3) Die Höhe der Provision für den Trinkmilchverkauf beträgt einheitlich je 1/4 Liter Milch bzw. Milchmischgetränk -,03 M.

(4) Die Direktoren der Schulen haben die Durchführung des Trinkmilchverkaufs vor allem durch Bereitstellung geeigneter Räume in den Schulen und bei der Gewinnung von Verkaufskräften zu unterstützen.

§ 10

(1) Bei den Räten der Bezirke und Kreise üben Aktive für die Schüler- und Kinderspeisung eine beratende und unterstützende Tätigkeit aus. Sie werden vom Stellvertreter des Vorsitzenden des Rates für Handel und Versorgung geleitet. Dem Aktiv gehören die verantwortlichen Ratsmitglieder Volksbildung, Finanzen, Gesundheits- und Sozialwesen, örtliche Versorgungswirtschaft, Verkehrs- und Nachrichtenwesen, der Leiter der Abteilung Preise, der Leiter der Abteilung Berufsbildung und Berufsberatung und leitende Mitarbeiter der Abteilung Land-, Forst- und Nahrungsgüterwirtschaft, der Plankommission sowie des Wirtschaftsrates an.

(2) Darüber hinaus können Vertreter der Hygieneaktive, Leiter von Betrieben und Einrichtungen der Schüler- und Kinderspeisung, Schuldirektoren, Vertreter gesellschaftlicher Organisationen bzw. Leiter und Mitglieder von Elternbeiräten einbezogen werden.

(3) Die Direktoren der Schulen und Leiter der Kindergärten sichern bei der Wahrnehmung ihrer Aufgaben - insbesondere bei der gesellschaftlichen Kontrolle - die Mitwirkung der Kommissionen des Elternbeirates, der Elternaktive, der Lehrer, Erzieher und Schüler bzw. Lehrlinge. Die Ergebnisse der Kontrollen sind regelmäßig mit den Leitern der Betriebe und Einrichtungen der Schüler- und Kinderspeisung auszuwerten.

§ 11

(1) Die Bereitstellung von Haushaltsmitteln zur Sicherung der Schüler- und Kinderspeisung erfolgt durch die zuständigen örtlichen Räte für

- a) Einrichtungen der Schüler- und Kinderspeisung im Verantwortungsbereich der Volksbildung und der Berufsbildung in vollem Umfang ihrer Ausgaben für den Natureinsatz, die Produktion, den Transport sowie für die Ausgabe- und Einnahmebedingungen der Schüler- und Kinderspeisung,
- b) Betriebe in Höhe ihres kalkulierten und bestätigten Richtpreises für die Schüler- und Kinderspeisung und in Höhe der Differenz zwischen der Handelsspanne für Trinkmilch und der festgelegten Provision für den Trinkmilchverkauf.

(2) Aufwendungen für die einfache und erweiterte Reproduktion zur Durchführung der Schüler- und Kinderspeisung sind durch die Betriebe in den Plan aufzunehmen. Können diese Aufwendungen durch die Betriebe nicht selbst erwirtschaftet werden, reicht das jeweilige wirtschaftsleitende Organ planmäßig eine Stützung aus. Bei volkseigenen Betrieben, die örtlichen Räten direkt unterstellt sind, erfolgt die Finanzierung in solchen Fällen durch Stützung aus dem Haushalt im Rahmen des bestätigten Planes.

(3) Bei nachweisbarer Abgrenzung der Bestände für die Schüler- und Kinderspeisung erfolgt die Finanzierung der notwendigen Warenbestände für diese Leistungen in Abstimmung mit der Staatsbank der Deutschen Demokratischen Republik auf Antrag der Betriebe durch Zusatzkredite zu einem Zinssatz von 1,8%.

§ 12

Die Berichterstattung über die Schüler- und Kinderspeisung erfolgt für die Kennziffern der Schüler- und Kinderspeisung durch die Betriebe und Einrichtungen der Schüler- und Kinderspeisung entsprechend dem bestätigten Kennziffernprogramm.

§ 13

(1) Diese Durchführungsbestimmung tritt am 1. Januar 1976 in Kraft.

(2) *Gleichzeitig treten außer Kraft:*

- 1. Gemeinsame Weisung des Ministeriums für Handel und Versorgung, des Ministeriums für Volksbildung und des Ministeriums für Bezirksgeleitete Industrie und Lebensmittelindustrie zur Sicherung der Trinkmilchversorgung der Schul- und Vorschulkinder in den Frühstückspausen vom 14. April 1967 (wurde direkt zugestellt),*
- 2. Anweisung Nr. 13/73 vom 30. April 1973 zur Sicherung der Qualität und der Finanzierung der Schul- und Kinderspeisung (Verfügungen und Mitteilungen des Ministeriums für Handel und Versorgung Nr. 16),*
- 3. Ergänzung der Anweisung Nr. 13/73 vom 30. September 1974 (Verfügungen und Mitteilungen des Ministeriums für Handel und Versorgung Nr. 23),*
- 4. Belieferung der Großverbraucher mit Erzeugnissen der Nahrungs- und Genußmittelindustrie und der Haushaltchemie - Änderung der Anweisung Nr. 54/63 und Anlage dazu (Verfügungen und Mitteilungen des Ministeriums für Handel und Versorgung vom 21. Januar 1966 Nr. 8).*

Fußnote

§ 13 Abs. 2 (Kursivdruck): Aufhebungsvorschrift

Schlußformel

Der Minister für Handel und Versorgung

Anlage 1

Fundstelle des Originaltextes: GBl. I 1985, Nr. 5, 68 - 69

I. Ernährungsphysiologische Richtwerte

Die Einhaltung der nachfolgenden Richtwerte für die Energie- und Nährstoffbereitstellung, die im Durchschnitt täglich je Gericht zu realisieren sind, ist die Voraussetzung für eine ernährungsphysiologisch hochwertige Schüler- und Kinderspeisung.

		Schüler der Kl. 1 - 6	Schüler der Kl. 7 - 12 u. Lehrlinge	Kinder in Kindergärten
Nahrungsenergie	(kJ)	2.900	3.500	2.000
	(kcal)	690	840	480
Eiweiß	(g)	22	26	15
Fett	(g)	22	27	16
Kalzium	(mg)	200	200	150
Vitamin B1	(mg)	0,42	0,51	0,30
Vitamin C	(mg)	30	30	25

II. Lebensmittelnormen

Für die Schüler- und Kinderspeisung sind innerhalb von 20 aufeinanderfolgenden Verpflegungstagen im Durchschnitt je Gericht folgende Lebensmittelmengen einzusetzen:

		Schüler der Kl. 1 - 6	Schüler der Kl. 7 - 12 u. Lehrlinge	Kinder in Kindergärten
Fleisch u. Fleischwaren oder Wurst *1) *2)	(g)	40	30	20
Geflügel	(g)	10	20	10
Ei *3)	(g)	10	10	10
Fischfilet o. Rundfisch	(g)	10	10	5
Milch *4) *5)	(ml)	100	100	150
Tafelbutter	(g)	5	5	5
Öl oder Margarine *6)	(g)	6	8	4
Obst und Gemüse *7)	(g)	250	250	200
<p>*1) garfertig ohne Knochen</p> <p>*2) oder entsprechend Fleisch: Spitzbein, Schweinskopf, Flecke, Rippchen = 1:4 Fleisch: Sülze, Aspikwaren, Dickbein, Grützwurst = 1:2</p> <p>*3) Inhalt eines Durchschnittseies = 47 g</p> <p>*4) Trinkvollmilch, entrahmte Frischmilch, Buttermilch, Joghurt</p> <p>*5) oder entsprechend Milch: Quark = 4:1 Milch: Schnittkäse, Reibekäse = 10:1</p> <p>*6) vorrangig Tafel- und Salatöl oder Delikateßmargarine</p> <p>*7) Bezugsbasis: Gewicht der unbearbeiteten Rohware Werden küchenfertige oder verzehrfertige Anteile eingesetzt (z.B. Gefrierkonserven, Obst- und Gemüsesterilkonserven), entsprechend 175 g = 250 g käuflicher Rohware.</p>				

III. Allgemeine Hinweise

1. Die Herstellung und Abgabe der Schülerspeisung ist altersdifferenziert unter Beachtung folgender Grundsätze durchzuführen:
 - Gewährleistung der unterschiedlichen ernährungsphysiologischen Richtwerte und Lebensmittelnormen,
 - an Tagen, an denen nur 1 Gericht angeboten wird, sollten die Schüler zwischen 2 Sättigungs- oder Gemüsebeilagen wählen können,
 - die Essenausgabekräfte sollten entsprechend dem individuellen Wunsch des Schülers portionieren,
 - für jeden Schüler ist zu gewährleisten, daß er bei Eintöpfen und Beilagen Nachschlag erhalten kann,
 - beim Angebot von Eintopfgerichten ist Brot bereitzustellen,
 - werden 2 Gerichte angeboten, sollte im Einzelfall ermöglicht werden, daß auch Speisen der anderen Altersgruppe - natürlich unterschiedlich portioniert - eingenommen werden können.

Darüber hinaus sind schrittweise für alle Schüler in den Einrichtungen der Schülerspeisung die Möglichkeiten der Selbstwahl von Salaten oder Nachspeisen oder auch Kuchen über Büfette zu schaffen.

2. Bei der Kalkulation und Verwendung des Lebensmitteleinsatzes ist von den Lebensmittelnormen auszugehen. Bei der Herstellung ein und derselben Mahlzeit (Gerichteart) für verschiedene Altersgruppen ist die unterschiedliche Lebensmittelmessung wert- und mengenmäßig anteilig zu berücksichtigen.
3. Über die täglich eingesetzte Lebensmittelmenge ist ein schriftlicher Nachweis zu führen.
4. Zur Sicherung einer optimalen Gestaltung der Speisenpläne sind die Rezepturenkataloge für die Schüler- und Kinderspeisung anzuwenden.
5. Die als Lebensmittelnormen aufgeführten Lebensmittelgruppen fördern eine ernährungsphysiologisch hochwertige Ernährung. Sie ermöglichen jedoch nur eine Annäherung an die ernährungsphysiologischen Richtwerte und sind bei der Speisenplangestaltung und Speisenherstellung durch differenzierte Lebensmittelauswahl in spezieller Weise zu ergänzen.
6. Zur Ergänzung des Energie- und Nährstoffgehaltes sind die Hauptgerichte zweckmäßig mit geeigneten Vor- und/oder Nachspeisen zu komplettieren.
7. Als Vorkost sind möglichst Frischkostsalate auf Obst- oder Gemüsebasis zu reichen. Zum Ausgleich der beim Garen der Speisen auftretenden Vitamin- und Mineralstoffverluste wird empfohlen, dem gegarten Gemüse nach dem Garen bis zu 20% Rohgemüseanteil zuzusetzen. Dies verbessert gleichzeitig die sensorischen Eigenschaften der Speisen.
8. In allen Einrichtungen der Schüler- und Kinderspeisung ist täglich eine gute und stabile Qualität der Speisen zu gewährleisten. Für die Speisenplangestaltung ist der Beliebtheitsgrad der Speisen mit zugrunde zu legen. Weiterhin sind Geruch, Geschmack, Aussehen, Konsistenz, Speisentemperatur und Zusammenstellung der Speisen durch die Verantwortlichen der Küche täglich zu kontrollieren und zu bewerten.
9. Bei der Würzung der Speisen ist nur wenig Kochsalz zu verwenden. Es ist entsprechend dem Geschmack der Kinder zu würzen.
10. Aus ernährungsphysiologischen Gründen ist bei geeigneten Speisen der Einsatz der dunkleren anstelle der helleren Mehltypen zu empfehlen. Ein übermäßiger Zuckereinsatz ist zu vermeiden. Pflanzliche und tierische Fette sind in einem ausgewogenen Verhältnis zueinander einzusetzen.
11. Die als Lebensmittelnorm angegebene Milchmenge hat ausschließlich der Herstellung von Speisen zu dienen.
12. Vor Einfüllen der Speisen in die Speisentransportbehälter sind die Gefäße heiß auszuspülen.

Anlage 2

Fundstelle des Originaltextes: GBl. I 1987, Nr. 13, 153 - 154

Qualitätspañ

(Schüler- und Kinderspeisung)

Woche vom bis
 produzierende Einrichtung
 Empfänger

Tag Datum Name des Kochs	Gericht	Qualitätsmerkmale *2)					Bemerkungen	Unterschrift (Küchenkommission, Essenteilnehmer
		A B u w s s e h e n	G B e w r u c h h	G B e w s c h m a c k	K B o w n s i s t e n z	T B e w m p e r a t u r		
	I II							
	I II							
	I II							
	I II							
	I II							

Gesamt Bw *1)

*1) - Bewertungseinheiten

*2) - nähere Angaben siehe Rückseite

Qualitätsmerkmale	Bewertungsgrundlage	Bewertungseinheiten Soll
Aussehen max. 4 Bw	- ansprechende, zweckmäßige Anrichteweise	1
	- produkttypische Farbe	1
	- fachgerechte Zusammenstellung der Speisekomponenten	1
	- fachgerechte Schnittführung und gleichmäßige Portionsgrößen	1

Geruch max. 2 Bw	- erzeugnistypischer Geruch	2
Geschmack max. 4 Bw	- erzeugnistypischer Geschmack	1
	- harmonisch abgestimmte Würzung	2
	- frisch, rein, ohne Beeinträchtigung	1
Konsistenz max. 5 Bw	- spezifische Konsistenz der festen Speisenbestandteile	2
	- Bindung entsprechend der Spezifik der flüssigen Speisenbestandteile	2
	- arteigene Oberflächenbeschaffenheit (keine Verhornung, Verkrustung)	1
Temperatur max. 5 Bw	- Verzehrtemperatur der Speisekomponenten (Minimum 60 Grad bei warmen Speisen)	
	Hauptkomponente	2
	Sättigungsbeilage	1
	Gemüsebeilage	2
		20
		====

Hinweise für die Bewertung der Qualität des Essens für die Einrichtungen, die im Speisenferntransport beliefert werden

- Die Qualität des Essens ist täglich zu kontrollieren und im Qualitätspaß zu bewerten;
- der Qualitätspaß verbleibt in der Woche in den Ausgabestellen;
- jeden Montag wird für die laufende Woche durch die produzierende Küche ein neuer Qualitätspaß ausgehändigt und der Qualitätspaß von der vorangegangenen Woche wieder vollständig ausgefüllt abgefordert;
- treten erhebliche Qualitätsbeanstandungen auf, ist die produzierende Küche **sofort** durch die ausgebende Einrichtung zu informieren.

Anlage 3

(Fundstelle: GBl. DDR I 1975, Nr. 44, 721)

Mindestanforderungen an die Planung der Schüler- und Kinderspeisung

I.

Grundsätze

1. Die Aufgaben der Schüler- und Kinderspeisung werden auf zentraler, örtlicher und betrieblicher Ebene in die Pläne eingeordnet.
2. Grundlage für die Einordnung sind die Planungsordnung, die zweigspezifischen Richtlinien für die Planung der Volkswirtschaftszweige und die Festlegungen der zentralen und örtlichen Organe gemäß der Verordnung vom 16. Oktober 1975 über die Schüler- und Kinderspeisung (GBl. I Nr. 44 S 713).

II.

Auf der Basis der unter Abschnitt I genannten Grundsätze sind folgende Mindestanforderungen an die Planung der Schüler- und Kinderspeisung zu sichern:

1. **Bezirksversorgungsplan**

Planteil: Aufgaben auf dem Gebiet der Schüler- und Kinderspeisung

- Anzahl der Teilnehmer an der Schülerspeisung in allgemeinbildenden Schulen in Personen
darunter: teilnehmende Schüler
darunter: aus den Klassen 7 - 12
davon Schüler, die mit einem Natureinsatz von 1,20 M versorgt werden
- Versorgungsgrad der Schüler in den allgemeinbildenden Schulen¹
- Anzahl der Teilnehmer an der Schülerspeisung in den kommunalen Berufsschulen in Personen
darunter: teilnehmende Lehrlinge
- Versorgungsgrad der Lehrlinge in kommunalen Berufsschulen²
- Anzahl der Teilnehmer an der Kinderspeisung in Kindergärten in Personen
darunter: teilnehmende Kinder
- Versorgungsgrad der teilnehmenden Kinder in Kindergärten³
- Teilnehmer an der Trinkmilchversorgung in Personen
davon: Teilnehmer an allgemeinbildenden Schulen
- Versorgungsgrad an der Trinkmilchversorgung für Schüler in allgemeinbildenden Schulen⁴
- Versorgungsgrad an der Trinkmilchversorgung für Lehrlinge in kommunalen Berufsschulen⁴
- Anzahl der Essenportionen für die Schüler- und Kinderspeisung in allgemeinbildenden Schulen, kommunalen Berufsschulen und Kindergärten

Die erforderlichen Plankennziffern sind im Bezirk zwischen den Bereichen Handel und Versorgung, Volksbildung sowie Berufsbildung und Berufsberatung abzustimmen.

2. Die Mindestanforderungen an den Bezirksversorgungsplan sind als Zielstellungen für ausgewählte Schwerpunktkreise zu planen.
3. Im Volkswirtschaftsplan der Räte der Bezirke, Teil Bauwesen und Wohnungsbau, wird als Information der Plankennziffer für Investitionen des komplexen Wohnungsbaues die Kennziffer - nutzbare Schülerspeiseplätze⁵ - ausgewiesen.
4. Die Leiter der an der Schüler- und Kinderspeisung beteiligten Betriebe sichern bei der Planung der Schüler- und Kinderspeisung den Nachweis der Kennziffer
 - Anzahl der Essenportionen für die Teilnehmer an der Schüler- und Kinderspeisung (Eigenproduktion).
5. Durch die Leiter der Einzelhandelsbetriebe ist zu gewährleisten, daß die Kennziffer
 - Gaststättenumsatz Schüler- und Kinderspeisungals Darunterposition vom Gaststättenumsatz ausgewiesen wird.

¹ Versorgungsgrad der Schüler in allgemeinbildenden Schulen

$$= \frac{\text{teilnehmende Schüler} \times 100}{\text{Anzahl der Schüler}}$$

² Versorgungsgrad der Lehrlinge in kommunalen Berufsschulen (KBS)

$$= \frac{\text{teilnehmende Lehrlinge} \times 100}{\text{täglich in der KBS anwesende Lehrlinge}}$$

³ Versorgungsgrad der Kinder in Kindergärten

$$= \frac{\text{teilnehmende Kinder} \times 100}{\text{Anzahl der betreuten Kinder}}$$

⁴ Der Versorgungsgrad an der Trinkmilchversorgung für die Schüler und Lehrlinge ist wie unter Fußnoten ¹ und ² zu berechnen.

⁵ Der Nachweis erfolgt als Bestandteil der Plankennziffer 11 gemäß der Planungsordnung vom 20. November 1974 (Sonderdruck Nr. 775a des Gesetzblattes S. 59).

Anlage 4

Fundstelle des Originaltextes: GBl. I 1975, Nr. 44, 721 - 722

Regelungen zur Bilanzierung und Verteilung von küchentechnischen Ausrüstungen, Speisentransportbehältern und Ausstattungen für die Schüler- und Kinderspeisung in Betrieben und Einrichtungen der Bereiche Handel, Volksbildung und Berufsbildung

Als Fondsträger ist das Volkseigene Kontor Handelstechnik (VEKH) *1) für die Anmeldung und Durchsetzung des Bedarfs an küchentechnischen Ausrüstungen und Speisentransportbehältern gegenüber den bilanzierenden Organen verantwortlich. Diese Verantwortlichkeit bezieht sich auf den Eigenbedarf der Betriebe und Einrichtungen, die Schüler- und Kinderspeisung herstellen und den Bereichen Handel, Volksbildung und Berufsbildung angehören, für folgende küchentechnische Ausrüstungen und Speisentransportbehälter:

Erzeugnis- und
Leistungsnomenklaturnummer:

Großküchenmaschinen (elektr. betrieben)	133 58 400
Geschirrspülmaschinen	133 58 410
Maschinen und Ausrüstungen für die fleischverarbeitende Industrie	133 51 300
Großkocheinrichtungen (Gar- und Wärmegeräte)	139 46 000
Speisentransportbehälter	139 74 700
Kältemöbel und -geräte	131 84 000

Die Betriebe und Einrichtungen des Handels, der Volksbildung und Berufsbildung, die Schüler- und Kinderspeisung produzieren, übergeben dem Rat des Kreises, Abteilung Handel und Versorgung - jährlich bis zum 30. Mai - ihren Bedarf an küchentechnischen Ausrüstungen und Speisentransportbehältern entsprechend der typenkonkreten Nomenklatur *2) bilanzierungspflichtiger Ausrüstungen.

Die Räte der Kreise, Abteilung Handel und Versorgung, übergeben

- dem zuständigen Ausrüstungsbetrieb des VEKH,
- dem Rat des Bezirkes, Abteilung Handel und Versorgung,

den Gesamtbedarf an küchentechnischer Ausrüstung und Speisentransportbehältern für die Schülerspeisung im Kreis bis zum 15. Juni des Planjahres in der typenkonkreten Nomenklatur nach folgenden Schwerpunkten:

1. Bedarf für Einrichtungen, die im Rahmen des komplexen Wohnungsbaues entstehen,

2. Nachholbedarf, Ersatz- und Erweiterungsbedarf,
3. Bedarf für weitere Einrichtungen
(Kinder- und Jugendheime, Spezialschulen).

Die durch den Koordinierungsrat des Bezirkes bestätigten Fondsanteile werden den Räten der Kreise, Abteilung Handel und Versorgung, übergeben und von diesen auf die Betriebe und Einrichtungen verteilt.

Nach der Übergabe der Fondsanteile an die Betriebe und Einrichtungen erfolgt der Vertragsabschluß mit den zuständigen Vertriebsorganen. Das sind:

VEB Maschinenbauhandel Dresden	für Gar- und Wärmegeräte,
VEB Kühlanlagenbau Dresden	für Kältemöbel und -geräte,
VEB Maschinenbauhandel Leipzig	für Großküchenmaschinen Maschinen und Ausrüstungen für die fleischverarbeitende Industrie,
territorial zuständiger Maschinenbauhandel	für Speisentransportbehälter.

Der Bedarf an Möbeln für die Schüler- und Kinderspeisung in Volksbildungseinrichtungen ist bei den zuständigen Räten der Bezirke, Abteilung Volksbildung, aufzugeben.

Bestellungen für Wirtglas und Hotelporzellan sind von den Bedarfsträgern

- der Bezirke Rostock, Schwerin, Neubrandenburg an den Ausrüstungsbetrieb Neubrandenburg des VEKH und
- aller übrigen Bezirke an die territorial zuständige Großhandels-gesellschaft (GHG) Haushaltwaren

einzureichen.

Bestellungen für Bestecke sind durch den Bedarfsträger der Hauptstadt der DDR, Berlin, der GHG Haushaltwaren zu übergeben. Alle anderen Bedarfsträger wenden sich an den für sie zuständigen VEB Maschinenbauhandel.

*1) Die Schlüsselnummer des Fondsträgers VEKH lautet 2643

*2) Die typenkonkrete Nomenklatur bilanzierungspflichtiger Ausrüstungen kann bei den Räten der Kreises, Abteilung Handel und Versorgung, eingesehen werden.

Anlage 5

Fundstelle des Originaltextes: GBl. I 1975, Nr. 44, 722

Produktivitätsrichtwerte

Arbeitsproduktivität für Küchen, in denen warme Hauptmahlzeiten hergestellt werden

Küchen-Kapazität	Normativ	Streuung	Einbezogene Arbeitsprozesse
Mahlzeiten/ Tag	Mahlzeiten/ VbE	%	
bis 200	80	25	Herstellung und Verteilung der Speisen. Das schließt die Essenausgabe bei der Küche oder den Transport zur Ausgabestelle ein.
201 - 500	110	20	
501 - 1.000	140	15	
1.001 - 2.000	180	10	
über 2.000	250	5	

Anlage 6

(Fundstelle: GBl. DDR I 1987 Nr. 13, 154 - 155)

Nachweis des täglichen Wareneinsatzes

Küche

Tag

verkaufte Essenmarken/
bestellte Essenportionen

Gericht
Altersgruppe I

Gericht
Altersgruppe II

Lebensmittel	EKP je kg in M	mengenmäßiger WE/Portion ¹ in g	mengenmäßiger WE gesamt ² in kg	wertmäßiger WE gesamt in M	mengenmäßiger WE/Portion	mengenmäßiger WE gesamt in kg	wertmäßiger WE gesamt in M

Wertmäßiger WE gesamt Ist

Wertmäßiger WE gesamt Soll³

+

./. wertmäßiger WE pro Tag

+

./. wertmäßiger WE

im auflaufenden Monat

Wertmäßiger WE/Portion

- ¹ Wareneinsatz/Portion lt. Rezeptur
- ² Menge lt. Rezeptur multipliziert mit herzustellender Portionszahl
- ³ hergestellte Portionszahl multipliziert mit 1,- M bzw. 1,20 M

Küche

Monatliche Abrechnung des mengen- und wertmäßigen Wareneinsatzes

Verbrauch/Portionen		Wareneinsatz in g/Portion lt. Rezeptur										wertmäßiger	
Tag	Gericht	Fleisch Geflügel		Milch		Butter		Margarine Öl		Obst Gemüse		Wareneinsatz/ Portion (M)	
		Ei	Fisch	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II
gesamt													
Ist-Ø je Portion													
Soll-Ø je Portion (lt. Gesetz)		70	90	100	100	5	5	6	8	250	250	1,-	1,20
Abweichungen + ./.													