

CHECKLISTE

# ORGANISATION

## MITTAGESSEN

IN TAGESSTRUKTUREN/TAGESSCHULEN  
FÜR KINDER UND JUGENDLICHE

genussvoll, ausgewogen, nachhaltig und entspannt



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI  
**Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und  
Veterinärwesen BLV**



**RADIX**

Schweizerische Gesundheitsstiftung  
Fondation suisse pour la santé  
Fondazione svizzera per la salute

# CHECKLISTE ORGANISATION

Mit dieser Checkliste können Sie überprüfen, ob die Rahmenbedingungen für das Mittagessen für Kinder und Jugendliche erfüllt werden. Dies ist grundsätzlich die Aufgabe der Leitungsperson. Je nach Kanton gibt es Regelungen, die beachtet werden müssen. Für ein Mittagessen mit Qualität ist es wichtig, dass Sie alle Beteiligten in die Planung, Durchführung und Auswertung einbeziehen.

Es gibt Kriterien, die Sie nicht selbst beeinflussen können. Stellen Sie Verbesserungspotenzial fest, dann besprechen Sie dies lösungsorientiert mit Ihrer übergeordneten Stelle.

	trifft zu	trifft teilweise zu	trifft nicht zu
<b>INFRASTRUKTUR</b>			
Zum Kochen oder für die Auf- und Nachbereitung von gelieferten Mahlzeiten gibt es genug Platz und passende Geräte (Kochplatten, Backofen, Kühlschrank, Steamer, effiziente Abwaschmaschine usw.).			
Der Essensbereich ist hell, freundlich und einladend gestaltet und wird regelmässig gelüftet (Fenster, Beleuchtung, Farbgestaltung, Tischdekoration, übersichtliche Bereiche).			
Der Raum ist so beschaffen, dass Lärm und Nachhall gedämmt werden (Boden, Decke, Wände, Raumtrennung, Stuhlbeine).			
Die Sitzmöbel und Tische eignen sich für Kinder und Jugendliche unterschiedlicher Grösse. Die Kinder und Jugendlichen haben genügend Platz am Tisch und auch zwischen den Tischen.			
Die Kinder und Jugendlichen haben die Möglichkeit, sich die Hände zu waschen und nach dem Essen die Zähne zu putzen.			
Einrichtungen für eine wertstoffgetrennte Entsorgung des Abfalls sind vorhanden (PET, Glas, Aluminium, Papier, Karton, Speiseöl, Kompost).			
<b>ORGANISATIONSENTWICKLUNG UND HALTUNG</b>			
Es gibt ein Verpflegungskonzept. Sie planen Ihre Menüs mithilfe der Checkliste «Verpflegung». Die Mitarbeitenden diskutieren das Konzept und setzen es einheitlich um.			
Es gibt ein pädagogisches Konzept rund ums Essen. Die Leitung und die Betreuungsverantwortlichen geben den Rahmen vor. Die Betreuungsverantwortlichen diskutieren das Konzept und setzen es einheitlich um.			
Bei den Anforderungen, die Sie an den Caterer und den Einkauf stellen, richten Sie sich nach der Checkliste «Verpflegung». Dabei achten Sie auf Nachhaltigkeit (Preis, Ökologie, fairer Handel, tierfreundliche Produktion).			
Sie vermeiden Abfall von Lebensmitteln. Entsprechende Massnahmen sind Teil der Konzepte zur Verpflegung und Pädagogik.			
Leitung und Mitarbeitende diskutieren die Verpflegung, Nachhaltigkeit und die Tischkultur regelmässig. Sie überprüfen die Massnahmen und passen sie an.			
Sie hören Mitarbeitende, Kinder und Jugendliche sowie Eltern bei der Menüplanung an und berücksichtigen Wünsche so weit wie möglich.			
Alle Beteiligten (auch Eltern, Lehrpersonen und Schulleitungen) können die Menüpläne sehen. Die Menüpläne hängen gut sichtbar im Mittagstischlokal und sind – wenn möglich – auch auf der Website ersichtlich.			

# CHECKLISTE ORGANISATION

	trifft zu	trifft teilweise zu	trifft nicht zu
Eine Ansprechperson für Kinder und Jugendliche, Eltern, Schulleitung/Lehrpersonen und Behörden betreffend Essen und Pädagogik steht regelmässig zur Verfügung.			
Sie befragen Mitarbeitende, Kinder und Jugendliche, Eltern, Behörden, Schulleitung und weitere Beteiligte regelmässig zu ihrer Zufriedenheit. Sie diskutieren deren Anliegen und setzen diese soweit möglich um.			
Es ist geklärt, wer für die Umsetzung einer ärztlich verordneten Ernährungsform verantwortlich ist (Kanton, Gemeinde, Schule, Mittagstisch). Alle Mitarbeitenden sind informiert und geschult.			
Die Mitarbeitenden halten sich strikte an das gesetzliche Verbot von körperlichen, sexuellen, kulturellen und religiösen Übergriffen und reagieren entschieden auf festgestellte Missachtungen.			
Es steht genügend Zeit für die Mittagspause vor Ort zur Verfügung (idealerweise mindestens 1 Stunde ohne Weg).			
<b>PERSONALENTWICKLUNG</b>			
Sie haben die fachlichen Anforderungen an Mitarbeitende schriftlich festgehalten. Sie berücksichtigen diese Kriterien bei der Einstellung neuer Mitarbeitender.			
Die Mitarbeitenden besuchen obligatorisch und regelmässig Schulungen zu Ernährung, Nachhaltigkeit, Pädagogik, Betreuung, Hygiene und Sicherheit. Es gibt ein Schulungskonzept für neue Mitarbeitende.			
<b>HYGIENE</b>			
Die Kinder und Jugendlichen waschen sich vor dem Essen die Hände und putzen nach dem Essen die Zähne.			
Die Zubereitungs- und Essräume, die Oberflächen, Tische und Stühle sind gut zu reinigen. Sie reinigen diese gründlich und nach jedem Mittagessen.			
Sie kennen die vorgeschriebenen Hygienestandards und halten diese ein. Ein Hygienekonzept zur Selbstkontrolle liegt vor (HACCP-Konzept).			
<b>GESUNDHEITSSCHUTZ</b>			
Die kurzfristige medizinische Versorgung ist gewährleistet. Notfallapotheke, Ansprechpersonen und Telefonnummern für Notfälle sind allen Mitarbeitenden bekannt.			
Der Mittagstisch ist so organisiert, dass die Bestimmungen zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz erfüllt sind. Insbesondere die ASA-Richtlinie Nr. 6508 wird angewendet (siehe Leitfaden).			

## AUSWERTUNG

Zählen Sie nun die Punkte zusammen:

Zählen Sie für die Spalte «trifft zu» je 2 Punkte, für die Spalte «trifft teilweise zu» 1 Punkt und für die Spalte «trifft nicht zu» 0 Punkte.

--	--	--

Punktzahl total

--

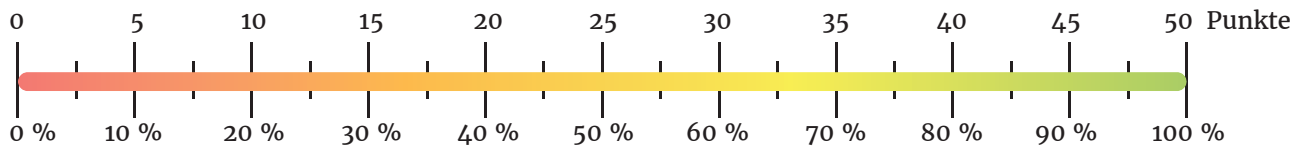
# VON DATEN ZU TATEN – ORGANISATION

- Welche Stärken können Sie aufzeigen?
- Wo können Sie etwas verbessern?

	ZIEL 1:	ZIEL 2:
Was wollen wir verändern? (Qualitätsziele)		
Woran sehen wir die Veränderung? (Indikatoren)		
Wodurch wollen wir die Veränderungen erreichen? (Massnahmen)		
Wann und wie messen wir die Veränderungen? (Evaluation)		

# QUALITÄTSBAROMETER – ORGANISATION

Zur Unterstützung der Selbsteinschätzung tragen Sie die erreichte Punktezahl auf dem Qualitätsbarometer ein:



Entspricht das Resultat Ihren Erwartungen?

---

Wann führen Sie die nächste Selbsteinschätzung durch?

---

Was ist Ihr Ziel bei der nächsten Selbsteinschätzung?

---

Ausgefüllt am: \_\_\_\_\_ von: \_\_\_\_\_

## NOTIZEN

## AUTORINNEN

Cornelia Conrad Zschaber, RADIX Gesunde Schulen

Ute Bender, Fachhochschule Nordwestschweiz, Pädagogische Hochschule, Gesundheit und Hauswirtschaft

Esther Jost/Charlotte Weidmann, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE

Kontakt: Cornelia Conrad Zschaber, conrad@radix.ch

## INFORMATIONEN UND UNTERSTÜTZUNG

Es lohnt sich zu klären, ob kantonale, kommunale oder städtische Fachstellen, Verbände oder Pädagogische Hochschulen vor Ort Unterstützung anbieten.

Qualität in Tagesschulen/Tagesstrukturen (QuinTaS) von Frank Brückel, Reto Kuster, Luzia Annen, Susanna Larcher, HEP Verlag, 2017

Beratung Organisationsentwicklung durch Pädagogische Hochschulen (individuelle Angebote auch kantonsübergreifend)

Lebensmittelkontrolle/Hygiene, siehe Verband der Kantonschemiker: [www.kantonschemiker.ch](http://www.kantonschemiker.ch)

Spezialisten Gesundheitsschutz und Arbeitssicherheit: [www.ekas.ch/index-de.php?frameset=26](http://www.ekas.ch/index-de.php?frameset=26)

## ERHÄLTICHE DOKUMENTE

Leitfaden zu den Checklisten

### Checkliste Organisation

Checkliste Verpflegung

Checkliste und Gespräche Caterer

Checkliste Pädagogik

Checkliste und Gespräche Kooperationen

## VERTRIEB

BBL, Vertrieb Bundespublikationen, 3003 Bern, Schweiz

[www.bundespublikationen.admin.ch](http://www.bundespublikationen.admin.ch)

Bestellnummer: 341.831.D

Download: [www.radix.ch/tagesstrukturen](http://www.radix.ch/tagesstrukturen)