

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
„DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“
„DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“



Benutzerhinweise:

Diese Checkliste ist für die Eigenkontrolle im Rahmen des internen Audits für die folgenden DGE-Zertifizierungsarten zu nutzen:

Zertifizierung von Kitas nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“

Zertifizierung von Schulen nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“

Caterer-Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“

Caterer-Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“

Beachten Sie beim Ausfüllen der Inhouse-Checkliste bitte die Hinweise über den einzelnen Tabellen, für welche der Zertifizierungsarten diese jeweils zu nutzen sind.

Im Rahmen der nächsten Auditierung vor Ort wird der Auditor prüfen, ob Sie die Eigenkontrolle korrekt absolviert haben.

Bitte halten Sie daher die ausgefüllte Checkliste sowie die von Ihnen geprüften Speisenpläne in Ihren QM-Unterlagen zum Nachweis bereit.

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“



Betrifft nur Schulen!

Betrieb: Verantwortliche/r:					
	Prüfkriterien	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	1. Lebenswelt Schule				
1.1	Für die Mittagspause stehen mindestens 60 Minuten (+/- 15 min) zur Verfügung. Bei Bedarf sind die Pausenzeiten entsprechend stufenspezifisch versetzt.				
1.2	Für die Ausgabe und den Verzehr der Speisen steht ein gesonderter Raum zur Verfügung.				
1.3	Jeder*jede Schüler*in hat die Möglichkeit, am Mittagessen teilzunehmen.				
1.4	Das Ausgabepersonal ist freundlich und im Detail über das aktuelle Speiseangebot informiert.				
1.5	Über das zertifizierte Angebot wird transparent informiert.				
1.6	Die Schüler haben die Möglichkeit, Beschwerden und Anregungen mitzuteilen, diese sind dokumentiert, werden ausgewertet und in einer angemessenen Frist bearbeitet.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“



Betrifft nur Kitas!

Betrieb: Verantwortliche/r:					
Prüfkriterien		Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	1. Lebenswelt Kita				
1.1	Die Mahlzeiten sind von den übrigen Aktivitäten abgegrenzt und angemessene Essenszeiträume werden eingehalten.				
1.2	Die Mahlzeiten werden durch pädagogisches Personal betreut.				
1.3	Es gibt ein Ernährungskonzept, das alle relevanten Inhalte umfasst.				
1.4	Es ist sichergestellt, dass die Eltern nachweislich Informationen zum Ernährungskonzept erhalten haben.				
1.5	Der Speisenplan ist kindgerecht gestaltet.				
1.6	Es gibt die Möglichkeit, Beschwerden und Anregungen mitzuteilen, diese sind dokumentiert, werden ausgewertet und in einer angemessenen Frist bearbeitet.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“



Betrieb: Verantwortliche/r:					
	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	2. Lebensmittelauswahl Mittag Prüfen Sie, ob Sie innerhalb von 20 Verpflegungstagen folgende Anforderungen erfüllen:				
2.1	Täglich werden Getreideprodukte (Brot, Reis, Nudeln etc.) oder Kartoffeln angeboten. Davon Vollkorngetreideprodukte mind. 4 x sowie Kartoffelerzeugnisse max. 4 x innerhalb von 20 Tagen.				
2.2	Täglich werden Gemüse (frisch oder TK), Hülsenfrüchte, Rohkost oder Salat angeboten. Davon Rohkost mind. 8 x innerhalb von 20 Tagen sowie Hülsenfrüchte mind. 4 x in 20 Tagen.				
2.3	Obst (frisch oder TK), ohne Zusatz von Zucker oder Süßungsmitteln, wird mind. 8 x innerhalb von 20 Tagen angeboten davon mind. 4 x als Stückobst.				
2.4	Milch oder Milchprodukte werden mind. 8 x innerhalb von 20 Tagen angeboten (basierend ausschließlich auf folgenden Qualitäten):				
2.4.1	Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Keфир: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel).				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“



	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
2.4.2	Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)				
2.4.3	Käse: max. 30 % Fett absolut				
2.5	Fleisch wird max. 4 x innerhalb von 20 Tagen angeboten.				
2.6	Mindestens 50 % der Fleischgerichte werden aus magerem Muskelfleisch zubereitet.				
2.7	Fisch wird mind. 4 x innerhalb von 20 Tagen angeboten, davon 2 x fettreicher Fisch. Diese Fische stammen aus nachhaltigem Bestand. (z. B. MSC-Zertifikat/Aquakultur).				
2.8	Für die Zubereitung der zertifizierten Gerichte wird jodiertes Speisesalz eingesetzt.				
2.9	Trink- oder Mineralwasser steht täglich frei zur Verfügung, falls Sie für die Versorgung mit Trinkwasser verantwortlich sind.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“



	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	3. Speiseplanung und -herstellung				
3.1	Der jeweils aktuelle Speiseplan ist vorab allen zugänglich.				
3.2	Das zu zertifizierende Angebot ist korrekt signalisiert.				
3.3	Die Tierart bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist benannt.				
3.4	Nicht übliche oder nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.				
3.5	Der Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen.				
3.6	Täglich ist ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht im Angebot (bei der Verpflegung in Kitas auf Nachfrage).				
3.7	Ein saisonales Angebot wird bevorzugt. Regionale, kulturelle und religiöse Aspekte werden berücksichtigt.				
3.8	Innerhalb von 4 Wochen werden max. 4 x frittierte und/oder panierte Produkte angeboten.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“



	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
3.9	Innerhalb von 4 Wochen wird max. 4 x ein industriell hergestelltes Fleischersatzprodukt angeboten.				
3.10	Bei Schülern bzw. Kindern, die eine Lebensmittelunverträglichkeit wie eine Allergie haben, wird die Teilnahme an der Mittagsverpflegung ermöglicht.				
3.11	Es ist sichergestellt, dass Wünsche und Anregungen der Schüler bzw. Kinder soweit wie möglich berücksichtigt werden.				
3.12	Auf eine moderate Verwendung von Fett wird geachtet und dabei Rapsöl als Standardöl verwendet.				
3.13	Rezepte oder Arbeitsanweisungen, bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, werden verwendet.				
3.14	Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.				
3.15	Für die Zubereitung des Gemüses und der Kartoffeln werden nährstoffschonende Garverfahren angewendet (Dünsten oder Dämpfen).				
3.16	Warmhaltezeiten: 3 Stunden werden nicht überschritten.				
3.17	Jodsalz und Zucker werden sparsam verwendet.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“



	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	4. Hygieneaspekte/rechtlicher Rahmen/ QM-System				
4.1	Die Aufbewahrungstemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7 °C. Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65 °C.				
4.2	Es werden alle gesetzlich vorgeschriebenen Tätigkeiten und Dokumentationen im Bereich Hygiene umgesetzt.				
4.3	Für den Hygiene- sowie den gesamten Verpflegungsbereich gibt es eine feste Ansprechperson.				
4.4	Die Bestimmungen der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) und Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV), hier Allergenkennzeichnung und Nährwertkennzeichnung werden eingehalten.				
4.5	Die rechtlich geforderten Schulungen zur Lebensmittelhygiene und Belehrungen zum Infektionsschutzgesetz werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert. Es ist für alle Mitarbeitenden sichergestellt, dass sie an den Schulungen/Belehrungen oder einem Nachholtermin teilgenommen haben.				
4.6	Es liegt für sämtliche Kommunikationsmaßnahmen mit DGE- oder dem jeweiligen Lebensweltlogo vor der Veröffentlichung eine schriftliche Freigabe der DGE vor.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“



Betrifft nur Caterer, die vertraglich erfasste Ausgabestellen in Schulen haben!

	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	5. Ausgabedokumentation				
5a	In den Ausgabeküchen werden alle gesetzlich vorgeschriebenen Dokumentationen und Schulungen für die Mitarbeiter durchgeführt.				
5b	Alle zur Sicherstellung der max. Standzeiten sowie zum Nachweis der Temperaturgrenzen notwendigen Dokumentationen werden geführt.				
5c	Die Mitarbeiter vor Ort werden zu Inhalten des zutreffenden DGE-Qualitätsstandards geschult.				
5d	In den Ausgabeküchen liegen Informationsunterlagen zu den Zertifizierungsinhalten vor.				
5e	Die Speisenpläne in den Schulen sind identisch mit den zertifizierten Plänen.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“



	Maßnahmen	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	Die geforderten Maßnahmen aus dem vorangegangenen Audit der DGE sind vollständig umgesetzt worden.				

Prüfdatum:

Unterschrift verantwortlicher Prüfer/in:

Stempel Betrieb: