

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
„DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“
„DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“



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 Tageseinrichtungen für Kinder“

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

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

Caterer-Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“

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

PREMIUM-Zertifizierung von Schulen nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“

Caterer-PREMIUM-Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“

Caterer-PREMIUM-Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“

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 Tageseinrichtungen für Kinder“
 „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“



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.				
1.2	Für die Ausgabe und den Verzehr der Speisen steht ein gesonderter Raum zur Verfügung (nicht Klassenräume, Pausenräume, Pausenhallen oder Flure).				
1.3	Jeder Schüler hat die Möglichkeit am Mittagessen teilzunehmen.				
1.4	Das Ausgabepersonal kann Auskünfte über die zertifizierte Menülinie geben.				
1.5	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 Tageseinrichtungen für Kinder“
 „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“



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.				
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 Informationen zum Ernährungskonzept erhalten haben.				
1.5	Der Speisenplan ist kindgerecht gestaltet.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“
 „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“



Betrifft alle Zertifizierungsarten außer PREMIUM-Zertifizierung!¹

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 oder Salat angeboten. Davon Rohkost oder Salat mind. 8 x innerhalb von 20 Tagen.				
2.3	Obst (frisch oder TK), ohne Zuckerzusatz, wird mind. 8 x innerhalb von 20 Tagen angeboten.				
2.4	Milch oder Milchprodukte werden mind. 8 x innerhalb von 20 Tagen angeboten (basierend ausschließlich auf folgenden Qualitäten):				

¹ Die Kriterien des Prüfbereich „Lebensmittelauswahl Mittagessen“ müssen auch in den nährwertoptimierten Speisenplänen im Rahmen der PREMIUM-Zertifizierung eingehalten werden. Da die Einhaltung der geforderten Angebotshäufigkeit aber bereits im Vorfeld durch die DGE geprüft wurde, muss es im Rahmen des internen Audits nicht erfolgen.

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“
 „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“



2.4.1	Milch mit einem Fettgehalt von max. 1,5 %				
	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
2.4.2	Joghurt als Naturjoghurt mit max. 1,5 % - 1,8 % Fett				
2.4.3	Käse max. als Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.)				
2.4.4	Speisequark max. 20 % Fett i. Tr.				
2.5	Fleisch wird max. 8 x innerhalb von 20 Tagen angeboten.				
2.6	Mindestens 50 % der Fleischgerichte werden aus magerem Muskelfleisch zubereitet.				
2.7	Seefisch wird mind. 4 x innerhalb von 20 Tagen angeboten, davon 2 x fettreicher Seefisch. Diese Fische stammen aus nachhaltigem Bestand. (z. B. MSC-Zertifikat/Aquakultur).				
2.8	Für die Zubereitung der zertifizierten Gerichte wird jodiertes Speisesalz eingesetzt.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
„DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“
„DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“



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 Tageseinrichtungen für Kinder“
 „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“



Betrifft alle Zertifizierungsarten!

	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	Der zu zertifizierende Menüzyklus ist richtig und vollständig signalisiert.				
3.3	Die verwendete Tierart ist bei Fleisch und Fleischerzeugnissen genannt.				
3.4	Nicht übliche oder nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.				
3.5	Der Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen.				
3.6	Täglich ist ein vollwertiges ovo-lacto-vegetarisches Gericht im Angebot (bei der Verpflegung in Kindertagesstätten auf Nachfrage).				
3.7	Ein saisonales Angebot wird bevorzugt. Regionale, kulturelle und religiöse Aspekte werden berücksichtigt.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“
 „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“



	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
3.8	Innerhalb von 4 Wochen werden max. 4 x frittierte und/oder panierte Produkte angeboten.				
3.9	Bei Schülern bzw. Kindern, die eine Lebensmittelunverträglichkeit wie eine Allergie haben, wird die Teilnahme an der Mittagsverpflegung ermöglicht.				
3.10	Es ist sichergestellt, daß Wünsche und Anregungen der Schüler bzw. Kinder berücksichtigt werden.				
3.11	Auf eine möglichst fettarme Zubereitung wird geachtet und dabei Rapsöl als Standardöl verwendet.				
3.12	Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.				
3.13	Für die Zubereitung des Gemüses und der Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet (Dünsten oder Dämpfen).				
3.14	Die Warmhaltezeiten der Speisekomponenten liegen unter drei Stunden.				
3.15	Es ist sichergestellt, dass die Warmhaltezeiten auf ein Minimum begrenzt werden.				
3.16	Jodsalz und Zucker werden sparsam verwendet. Frische oder tiefgekühlte Kräuter werden bevorzugt.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“
 „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“



Betrifft alle Zertifizierungsarten!

	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	4. Hygieneaspekte/rechtlicher Rahmen/QM-System				
4.1	Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von max. 7 °C bei kalten und die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von mind. 65 °C bei warmen Speisen ist sichergestellt.				
4.2	Es werden alle gesetzlich vorgeschriebenen Tätigkeiten und Dokumentationen im Bereich Hygiene umgesetzt.				
4.3	Es gibt für den Verpflegungsbereich einen festen Ansprechpartner.				
4.4	Falls diese Person nicht über eine einschlägige berufsfachliche Qualifikation verfügt, wurden Qualifizierungsmaßnahmen durchgeführt.				
4.5	Die Bestimmungen der Zusatzstoffzulassungsverordnung und Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV), hier Allergenkennzeichnung und Nährwertkennzeichnung werden eingehalten.				
4.6	Die rechtlich geforderten Schulungen zur Lebensmittelhygiene und Belehrungen zum Infektionsschutzgesetz werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.				
4.7	Alle Kommunikationsmittel, die das DGE- oder Lebenswelt-Logo tragen, sind von Ihnen eingereicht und durch das Referat Gemeinschaftsverpflegung der DGE (hier Frau Schnur) freigegeben worden.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“
 „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“



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 Tageseinrichtungen für Kinder“
 „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“



Betrifft nur Premiumzertifizierung!

Betrieb:					
Verantwortliche/r:					
	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	6. Nährstoffoptimierte Menülinie				
6.1	Der aktuelle Speiseplan ist in allen Komponenten identisch mit dem Speiseplan, der bei der DGE eingereicht wurde bzw. den Sie von der DGE erhalten haben.				
6.2	Alle verwendeten Rezepturen sind identisch mit den bei der DGE eingereichten Rezepturen bzw. den Rezepturen, die Sie von der DGE erhalten haben.				
6.3	Die Zubereitung der nährwertberechneten Gerichte erfolgt rezeptgetreu.				
6.4	Die nährwertberechnete Menülinie ist so gekennzeichnet, dass alle empfohlenen Gerichte eindeutig erkannt werden können.				
6.5	Die Portionierung oder Kommissionierung der nährwertberechneten Komponenten erfolgt nach Rezeptvorgabe.				
6.6	Es ist sichergestellt, dass es eindeutige Portionierungshinweise für die Essenausgabe vor Ort bzw. in belieferten Einrichtungen gibt.				
6.7	Mindestens eine Ausgabekraft kann Auskunft über die nährstoffoptimierte Menülinie geben.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“
 „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“



Betrifft nur Premiumzertifizierung Schule und Caterer Schule!

	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	6.a Lebensmittelauswahl Zwischenverpflegung				
6a.1	Täglich sind Vollkornprodukte, Gemüse, Obst, Milch und Milchprodukte (mit den unter Prüfbereich 2.5 - 2.8 genannten Fettstufen) und Wasser im Angebot.				
6a.2	Wenn, dann wird Müsli ohne Zuckerzusatz angeboten.				
6a.3	Wenn, dann werden Wurstwaren unter 20 % Fettgehalt angeboten.				
6a.4	Wenn, dann wird Seefisch aus nachhaltigem Bestand angeboten.				
6a.5	Wenn pikante Snacks angeboten werden, dann ausschließlich in der Form von ungesalzenen und ungezuckerten Nüssen und Samen.				
6a.6	Es werden keine Süßigkeiten angeboten.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“
 „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“



	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: