

**Inhouse-Checkliste**  
**Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung**  
„DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern“  
„DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehabilitationskliniken“  
„DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen“



**Benutzerhinweise:**

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

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

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

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

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

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

PREMIUM-Zertifizierung von Senioreneinrichtungen nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen“

**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 Krankenhäusern“  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehabilitationskliniken“  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen“



**Betrifft nur Krankenhäuser!**

<b>Betrieb:</b>					
<b>Verantwortliche/r:</b>					
	<b>Prüfkriterien</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>	<b>Wenn nein, warum nicht</b>	<b>Abgeleitete Maßnahme</b>
	<b>1. Lebenswelt Krankenhaus</b>				
<b>1.1</b>	Mindestens eine Fachkraft kann Fragen zur vollwertigen Ernährung, Kostformen und Diäten beantworten, eine Ernährungsfachkraft steht den Patienten bei Bedarf für Beratungsgespräche zur Verfügung.				
<b>1.2</b>	Patienten erhalten Beratung und Hilfe bei der Speisenauswahl und -bestellung und werden durch geeignete Medien informiert.				
<b>1.3</b>	Fachkräfte erfragen individuelle Unverträglichkeiten. Speisenwünsche und Portionsgrößen werden erfragt.				
<b>1.4</b>	Die zu zertifizierende Vollverpflegung ist richtig und vollständig signalisiert.				
<b>1.5</b>	Die Patienten 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 Krankenhäusern“  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehabilitationskliniken“  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen“



**Betrifft nur Rehabilitationskliniken!**

<b>Betrieb:</b>					
<b>Verantwortliche/r:</b>					
	<b>Prüfkriterien</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>	<b>Wenn nein, warum nicht</b>	<b>Abgeleitete Maßnahme</b>
	<b>1. Lebenswelt Rehakliniken</b>				
<b>1.1</b>	Mindestens eine Fachkraft kann Fragen zur vollwertigen Ernährung, Kostformen und Diäten beantworten, eine Ernährungsfachkraft steht den Rehabilitanden bei Bedarf für Beratungsgespräche zur Verfügung.				
<b>1.2</b>	Rehabilitanden erhalten Beratung und Hilfe bei der Speisenauswahl und -bestellung und werden durch geeignete Medien informiert.				
<b>1.3</b>	Fachkräfte erfragen individuelle Unverträglichkeiten. Speisewünsche und Portionsgrößen werden erfragt.				
<b>1.4</b>	Der Essplatz ist ausreichend beleuchtet und es herrscht ein freundliches und ansprechendes Ambiente.				
<b>1.5</b>	Für Rollstühle und Gehwagen steht ausreichend Platz zur Verfügung.				

**Inhouse-Checkliste**  
**Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung**  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern“  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehabilitationskliniken“  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen“



	<b>Prüfkriterien</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>	<b>Wenn nein, warum nicht</b>	<b>Abgeleitete Maßnahme</b>
<b>1.6</b>	Ess- und Trinkhilfen sind vorhanden und entsprechen den individuellen Fähigkeiten.				
<b>1.7</b>	Die zu zertifizierende Vollverpflegung ist richtig und vollständig signalisiert.				
<b>1.8</b>	Die Rehabilitanden 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 Krankenhäusern“  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehabilitationskliniken“  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen“



**Betrifft nur stationäre Senioreneinrichtungen!**

<b>Betrieb:</b>					
<b>Verantwortliche/r:</b>					
	<b>Prüfkriterien</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>	<b>Wenn nein, warum nicht</b>	<b>Abgeleitete Maßnahme</b>
	<b>1. Lebenswelt Senioreneinrichtungen</b>				
<b>1.1</b>	Mindestens eine Fachkraft kann Fragen zur vollwertigen Ernährung, Kostformen und Diäten beantworten.				
<b>1.2</b>	Senioren erhalten Beratung und Hilfe bei der Speisenauswahl und -bestellung und werden durch geeignete Medien informiert.				
<b>1.3</b>	Fachkräfte erfragen individuelle Unverträglichkeiten. Speisewünsche und Portionsgrößen werden erfragt.				
<b>1.4</b>	Beim Servieren werden die Speisen benannt und bei Bedarf wird angemessene Hilfestellung beim Essen und Trinken gegeben.				
<b>1.5</b>	Getränke und Zwischenmahlzeiten stehen jederzeit zur Verfügung.				

**Inhouse-Checkliste**  
**Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung**  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern“  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehabilitationskliniken“  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen“



	<b>Prüfkriterien</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>	<b>Wenn nein, warum nicht</b>	<b>Abgeleitete Maßnahme</b>
1.6	Der Essplatz ist ausreichend beleuchtet und es herrscht ein freundliches und ansprechendes Ambiente.				
1.7	Für Rollstühle und Gehwagen steht ausreichend Platz zur Verfügung.				
1.8	Essplatz ist vollständig eingedeckt (sofern dies die Fähigkeiten der Senioren zulässt).				
1.9	Ess- und Trinkhilfen sind vorhanden und entsprechen den individuellen Fähigkeiten.				
1.10	Die zu zertifizierende Vollverpflegung ist richtig und vollständig signalisiert.				
1.11	Die Senioren 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 Krankenhäusern“  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehabilitationskliniken“  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen“



**Betrifft alle Zertifizierungsarten außer PREMIUM-Zertifizierung!<sup>1</sup>**

<b>Betrieb:</b>					
<b>Verantwortliche/r:</b>					
	<b>Prüfkriterium</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>	<b>Wenn nein, warum nicht</b>	<b>Abgeleitete Maßnahme</b>
	<b>2. Lebensmittelauswahl Vollverpflegung</b> Prüfen Sie, ob Sie innerhalb von 7 Verpflegungstagen folgende Anforderungen erfüllen:				
<b>2.1</b>	Täglich werden 3 x Getreideprodukte (Brot, Reis, Teigwaren etc.) oder Kartoffeln angeboten. Davon Vollkorngetreideprodukte mind. 2 x täglich sowie Kartoffelerzeugnisse max. 2 x in 7 Tagen.				
<b>2.2</b>	Täglich werden 3 x Gemüse (frisch oder TK), Hülsenfrüchte oder Salat angeboten. Davon Rohkost oder Salat mind. 1 x am Tag.				
<b>2.3</b>	Obst wird mindestens 2 x am Tag angeboten. Davon mind. 1 x Obst frisch oder TK, ohne Zuckerzusatz.				
<b>2.4</b>	Milch oder Milchprodukte werden mind. 2 x täglich angeboten (basierend ausschließlich auf folgenden Qualitäten):				
<b>2.4.1</b>	Milch mit einem Fettgehalt von max. 1,5 %				

<sup>1</sup>. Die Kriterien des Prüfbereich „Lebensmittelauswahl Vollverpflegung“ 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 Krankenhäusern“  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehabilitationskliniken“  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen“



	<b>Prüfkriterium</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>	<b>Wenn nein, warum nicht</b>	<b>Abgeleitete Maßnahme</b>
<b>2.4.2</b>	Joghurt als Naturjoghurt mit max. 1,5 % - 1,8 % Fett				
<b>2.4.3</b>	Käse max. als Vollfettstufe ( $\leq 50$ % Fett i. Tr.)				
<b>2.4.4</b>	Speisequark max. 20 % Fett i. Tr.				
<b>2.5</b>	Fleisch wird max. 3 x innerhalb von 7 Tagen in der Mittagsverpflegung angeboten.				
<b>2.6</b>	Mindestens 50 % der Fleischgerichte werden aus magerem Muskelfleisch zubereitet.				
<b>2.7</b>	Fleisch- und Wurstwaren als Belag mit max. 20 % Fett werden angeboten.				
<b>2.8</b>	Fisch wird mindestens 2 x innerhalb von 7 Tagen angeboten, davon 1 x Seefisch und 1 x fettreicher Fisch. Diese Produkte stammen aus nachhaltigem Bestand (z. B. MSC-Zertifikat/ Aquakultur).				



**Inhouse-Checkliste**  
**Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung**  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern“  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehabilitationskliniken“  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen“



	<b>Prüfkriterium</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>	<b>Wenn nein, warum nicht</b>	<b>Abgeleitete Maßnahme</b>
<b>2.9</b>	Für die Zubereitung der zertifizierten Gerichte wird jodiertes Speisesalz eingesetzt.				
<b>2.10</b>	Trink- oder Mineralwasser steht täglich frei zur Verfügung.				

**Inhouse-Checkliste**  
**Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung**  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern“  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehabilitationskliniken“  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen“



**Betrifft alle Zertifizierungsarten!**

	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	<b>3. Speiseplanung und -herstellung</b>				
3.1	Der jeweils aktuelle Speiseplan ist vorab allen zugänglich, auch Personen mit Handicap.				
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 in Krankenhäusern und Rehabilitationskliniken mind. 4 Wochen und in Senioreneinrichtungen mind. 6 Wochen.				
3.6	Täglich ist ein vollwertiges ovo-lacto-vegetarisches Gericht im Angebot (bei der Verpflegung in Senioreneinrichtungen 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 Krankenhäusern“  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehabilitationskliniken“  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen“



	<b>Prüfkriterium</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>	<b>Wenn nein, warum nicht</b>	<b>Abgeleitete Maßnahme</b>
<b>3.8</b>	Innerhalb von 7 Tagen werden max. 3 x frittierte und/oder panierte Produkte angeboten.				
<b>3.9</b>	Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien wird eine entsprechende Speisenauswahl ermöglicht.				
<b>3.10</b>	Bei besonderen Ernährungssituationen sind diätetische/ergänzende Kostformen im Angebot.				
<b>3.11</b>	Bei passierter/pürrierter Kost sind die einzelnen Komponenten erkennbar angerichtet.				
<b>3.12</b>	Es ist sichergestellt, daß Wünsche und Anregungen der Verpflegungsteilnehmer berücksichtigt werden.				
<b>3.13</b>	Auf eine möglichst fettarme Zubereitung wird geachtet und dabei Rapsöl als Standardöl verwendet.				
<b>3.14</b>	Alkohol wird in Krankenhäusern und Rehabilitationskliniken nicht verwendet und bei Verwendung in Senioreneinrichtungen deklariert.				
<b>3.15</b>	Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.				

**Inhouse-Checkliste**  
**Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung**  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern“  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehabilitationskliniken“  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen“



	<b>Prüfkriterium</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>	<b>Wenn nein, warum nicht</b>	<b>Abgeleitete Maßnahme</b>
<b>3.16</b>	Für die Zubereitung des Gemüses und der Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet (Dünsten oder Dämpfen).				
<b>3.17</b>	Die Warmhaltezeiten der Speisekomponenten liegen unter drei Stunden.				
<b>3.18</b>	Es ist sichergestellt, dass die Warmhaltezeiten auf ein Minimum begrenzt werden.				
<b>3.19</b>	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 Krankenhäusern“  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehabilitationskliniken“  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen“



**Betrifft alle Zertifizierungsarten!**

	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	<b>4. Hygieneaspekte/rechtlicher Rahmen/QM-System</b>				
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 Krankenhäusern“  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehabilitationskliniken“  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen“



**Betrifft nur Premiumzertifizierung!**

<b>Betrieb:</b>					
<b>Verantwortliche/r:</b>					
	<b>Prüfkriterium</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>	<b>Wenn nein, warum nicht</b>	<b>Abgeleitete Maßnahme</b>
	<b>5. Nährstoffoptimierte Vollverpflegung</b>				
<b>5.1</b>	Der aktuelle Wochenspeisenplan ist in allen Komponenten identisch mit dem Wochenspeisenplan, der bei der DGE eingereicht wurde bzw. den Sie von der DGE erhalten haben.				
<b>5.2</b>	Alle verwendeten Rezepturen der Vollverpflegung sind identisch mit den bei der DGE eingereichten Rezepturen bzw. den Rezepturen, die Sie von der DGE erhalten haben.				
<b>5.3</b>	Die Zubereitung der nährwertberechneten Gerichte erfolgt rezeptgetreu.				
<b>5.4</b>	Die nährwertberechnete Vollverpflegung ist so gekennzeichnet, dass alle empfohlenen Gerichte und Komponenten eindeutig erkannt werden können.				
<b>5.5</b>	Die Portionierung oder Kommissionierung der nährwertberechneten Gerichte und Komponenten erfolgt nach Rezeptvorgabe.				
<b>5.6</b>	Es ist sichergestellt, dass es eindeutige Portionierungshinweise für die Essenausgabe vor Ort bzw. in belieferten Einrichtungen gibt.				
<b>5.7</b>	Mindestens eine Fachkraft kann Auskunft über die nährstoffoptimierte Vollverpflegung geben.				

**Inhouse-Checkliste**  
**Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung**  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern“  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehabilitationskliniken“  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen“



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

**Prüfdatum:**

**Unterschrift verantwortlicher Prüfer/in:**

**Stempel Betrieb:**