

Protokoll 2.GEV-Sitzung

29. November 2017

Auf der letzten GEV-Sitzung haben wir die „Drei-Köche“, den Essensanbieter unserer Schule eingeladen, da es in letzter Zeit vermehrt zu Beanstandungen kam. Frau Winzer fasste die aufgeworfenen Probleme der Eltern zusammen. „Viele Kinder mögen nicht essen gehen, weil es Ihnen nicht schmeckt. Eltern wollen ihre Kinder vom Essen abmelden, was allerdings im Ganztage nicht möglich ist und auch gegen die sozialen und pädagogischen Ziele der Erziehenden trifft. Die Erzieher wollen ein gemeinsames Essen. Neben der Qualität gab es aber auch Beanstandung in der Darbietung bzw. beim Ausgeben des Essens.

Weitere Punkte sind in der Diskussion aufgerufen worden. Durch die Staffelung der Ausgabe ist für Kinder, die später kommen, kein Wahlessen mehr verfügbar, andererseits wird viel Essen pro Tag weggeworfen. Positiv würden Eltern finden:

- wenn Essen und Herkunft/Qualität von unserem Schulessen auch im Unterricht thematisiert wird
- wenn die Erziehenden die Kinder zum Essen von allen Komponenten anregen
- wenn alle Komponenten auf den Teller kommen, zumindest eine Kostprobe

Drei Köche:

Zur Menüplanung kommen alle Köche aus allen Schulen zusammen und beraten und planen den übernächsten Monat. Dabei sind sie an die Richtlinien der deutschen Gesellschaft für Ernährung gebunden (www.dge.de, <https://www.schuleplusessen.de/dge-qualitaetsstandard/gestaltung-der-verpflegung/>). Diese Richtlinien beinhalten nicht nur wie oft Fleisch, Fisch, oder Süßspeisen pro Woche angeboten werden, sondern auch wieviel Gramm Erbsen pro Kind pro Mahlzeit auf den Teller kommen müssen, bzw. wie oft maximal ein Kartoffelfertigprodukt, zum Beispiel Pommes angeboten werden darf. Die Richtlinien dienen der gesunden Ernährung der Kinder. Trotzdem sind die Geschmäcker der Kinder unterschiedlich. Es gibt an den Schulen unterschiedliche Lieblingsspeisen. An unserer Schule ist es die Graupensuppe, die von 80% der Kinder begehrt wird. Die Köche nehmen Rücksicht auf die Liebessessen der Kinder und nehmen diese auch häufiger mit auf in die Essensplanung.

Ein Problem was zur Einschränkung der Auswahl in den späteren Essenszeiten geführt hat, war der späte Abschluss von Essensverträgen mit den neuen Kindern.

Vorschläge zur Verbesserung der Situation:

- Essenskommission wieder einführen
- Ein Wunschessen pro Monat pro Klasse
- Angebot für den Sachkundeunterricht, zum Beispiel beim Thema Kartoffel mit der Klasse in die Küche zu kommen und alles rund um die Kartoffeln zu lernen.

- Klassenfeedback wurde am Anfang eingeholt, ist dann aber von Seiten der Kinder her eingeschlafen, es wird nach einem geeigneten Feedbacksystem gesucht
- Picknickkorb statt Lunchbox, allerdings ist die Lunchbox biologisch abbaubar, selbst der Deckel ist aus Zuckerrohr und kann in den Biomüll
- Tag der offenen Tür mit den „3 Köchen“

Läuseproblem an der Schule:

An Schulen kommt es leider immer wieder zu Wellen von Kopfläusebefall. Wenn es in einigen Klassen besonders oft vorkommt, macht es Sinn dieses Thema auf einem Elternabend zu besprechen. Der Verband der Kinder- und Jugendärzte hat auf seiner Website viele nützliche Infos zusammengestellt. <https://www.kinderaerzte-im-netz.de/krankheiten/kopflausebefall-pedikulose/was-ist-kopflausebefall-pedikulose/>

Reinigungsproblem

Durch eine neue Ausschreibung der Reinigung des Bezirks Mitte kam es an fast allen Schulen zu Reinigungsdefiziten und zu massiven Beschwerden. Der Bezirk hat daraufhin die neue Reinigungsfirma abgemahnt und unverzügliche Veränderungen eingefordert.

Vorschlag: Brief von der GEV zur Hygiene

Termin für die 3. GEV-Sitzung am 24.01. um 17 Uhr.

Protokoll: Katja Kaba