

Anordnung Nr. 3 über die Durchführung der Schulspeisung.

Vom 20. August 1958

Auf der Grundlage des § 3.7 der Verordnung vom 4. März 1954 zur Verbesserung der Arbeit der allgemeinbildenden Schulen (GBl. S. 269), der Verordnung vom 14. Juli 1955 zur Einführung der verbesserten Schulspeisung (GBl. I S. 517), wird in Anpassung an die Bestimmungen über die Abschattung der Lebensmittelkarten und in Verwirklichung der Forderungen der werktätigen Mütter nach einer reichhaltigeren vollwertigen Mittagsmahlzeit für ihre Kinder, im Einvernehmen mit der Staatlichen Plankommission, dem Minister des Innern, dem Minister der Finanzen, dem Minister für Handel und Versorgung, dem Minister für Gesundheitswesen und dem Komitee für Arbeit und Löhne folgendes zur Neuregelung der Schul- und Kinderspeisung angeordnet:

§ 1

(1) Ab 1. September 1958 ist an allen allgemeinbildenden Schulen, Berufsschulen (außer Betriebsberufsschulen), Schülerhorten und staatlichen Einrichtungen der Vorschulerziehung an die im § 4 festgelegten Anspruchsberechtigten täglich eine vollwertige warme Mahlzeit abzugeben.

(2) In Zusammenarbeit mit den Leitern der Einrichtungen der Volksbildung, den Elternbeiräten, den sozialistischen Patenbetrieben in Industrie und Landwirtschaft und den demokratischen Organisationen sind alle Möglichkeiten zu nutzen, um die Schul- und Kinderspeisung in ihrer Qualität unter Beachtung ernährungsphysiologischer Grundsätze ständig zu verbessern. Eine zweckmäßige Zentralisation bei der Zubereitung der Speisen und die allmähliche Vervollkommnung der technischen Ausrüstung der entsprechenden Kucheneinrichtungen ist anzustreben.

§ 2

(1) Für die Schul- und Kinderspeisung sind folgende Lebensmittelmengen je Teilnehmer pro Tag zu verausgaben:

25 g Fleisch	} 3 bis 6 Jahre (Kinderspeisung in den staatlichen Einrichtungen der Vorschulerziehung)
10 g Fett (davon 5 g Butter 2Vz g Schlachtfett oder Öl 2Vs g Margarine)	
15 g Zucker	
V < 1 E-Milch bzw. Vollmilch	
40 g Fleisch	} ab 6 Jahre (Schulspeisung)
12 g Fett (davon 5 g Butter 3Vs g Schlachtfett oder Öl 3Vs g Margarine)	
15 g Zucker	
V < 1 E-Milch bzw. Vollmilch	

(2) Diese Lebensmittelmengen sind im Wochendurchschnitt voll zu verarbeiten. Es ist zu sichern, daß die Schul- und Kinderspeisung an allen Wochentagen ausgegeben wird.

(3) Für die aufgeführten Lebensmittelmengen, einschließlich der außerdem verarbeiteten Lebensmittel (Kartoffeln, Gemüse usw.), sind im Durchschnitt täglich für die Schulspeisung 0,65 DM, für die Kinderspeisung 0,50 DM aufzuwenden.

§ 3

(1) Die Schul- und Kinderspeisung ist auf der Grundlage von Musterrezepturen des Instituts für Ernährung, Potsdam-Rehbrücke, herzustellen.* Diese Rezepturen berücksichtigen die ernährungsphysiologischen Forderungen, sie sind daher für alle Küchen verbindlich. Umstellungen in der Speisenfolge und Änderungen, die sich aus dem Warenangebot ergeben, sind unter Einhaltung der ernährungsphysiologischen Grundsätze gestattet.

(2) Für die Herstellung der Mahlzeit sind je Essenteilnehmer ein Liter Kessel- bzw. Bratraum in entsprechender Differenzierung bereitzustellen. Darunter ist jedoch nicht die Menge der Essensportionen zu verstehen;

(3) Es sind alle vorhandenen Küchenkapazitäten zu nutzen. Bei Fehlen eigener Küchenkapazitäten kann die Herstellung der warmen Mahlzeit auf Vertragsbasis volkseigenen Küchenbetrieben oder ihnen gleichgestellten Küchenbetrieben übertragen werden. Es ist anzustreben, die Werkküchen der Patenbetriebe hierfür zu gewinnen.

(4) Die Bewahrung der Werte der Nahrungsmittel ist durch schonende Zubereitung, sachgemäße Lagerung und größtmögliche Verkürzung des Transportes des Essens zu sichern. Die Zeit zwischen der Fertigstellung und der Ausgabe des Essens an die Schüler ist auf ein Mindestmaß zu beschränken.

(5) Die Schul- oder Kinderspeisung ist grundsätzlich mittags auszugeben.

§ 4

(1) Die Schul- oder Kinderspeisung erhalten:

- Schulpflichtige Kinder berufstätiger Mütter und Schüler der allgemeinbildenden Schulen und Schülerhorte, die einen längeren Fußweg oder eine Fahrstrecke zur Schule zurückzulegen haben, sowie Schüler der Berufsschulen (außer: Betriebsberufsschulen, Kinder- und Jugendsportschulen sowie alle Schüler, die in Internaten usw. an einer Vollverpflegung teilnehmen);
- Schüler, die den Kindern und Schülern gemäß Buchst. a aus sozialen Gründen oder aus anderen Erwägungen heraus gleichzusetzen sind;
- alle Kinder in staatlichen Dauer- und Saisonkindergärten.

(2) Über die Teilnahme an der Schulspeisung entscheidet jeweils der Leiter der Einrichtung der Volksbildung im Einvernehmen mit der Elternvertretung.

(3) Lehrer, Erzieher und technisches Personal, die in den Einrichtungen des öffentlichen Erziehungs- und Bildungswesens beschäftigt sind, sowie die Mitarbeiter der außerschulischen Einrichtungen sind teilnahmeberechtigt. Landlehrer, die nicht an der Schulspeisung teilnehmen können, sind berechtigt, am Werkküchenessen eines volkseigenen Betriebes teilzunehmen;

§ 5

(1) Die Küchenkräfte für die Schulspeisung sind im Stellenplan nachzuweisen. Mit diesen Kräften sind Arbeitsverträge abzuschließen. Die Vergütung erfolgt nach der Vereinbarung über die Entlohnung der gewerb-

* Erscheinen in den Verfügungen und Mitteilungen des Ministeriums für Volksbildung.