

lieh einzuschätzen. Dazu hat der Leiter der Abteilung Volksbildung in einem Informationsbericht noch nicht gelöste Probleme bei der Sicherung der Schul- und Kinderspeisung darzulegen. Der Vorsitzende der Kommission legt in der Kommission nicht zu klärende Fragen dem Rat zur Entscheidung vor.

(3) Die Leiter der in der Verordnung angeführten Fachabteilungen sind verpflichtet, regelmäßig über die Durchführung der Schul- und Kinderspeisung vor dem Rat zu berichten. In den Städten und Gemeinden erfolgt die Berichterstattung durch die zuständigen Fachreferate.

§4

Planung der Haushalts- und Investmittel

(1) Die Räte der Bezirke, Kreise, Städte und Gemeinden sichern, daß im Rahmen der jährlichen Volkswirtschafts- und Haushaltspläne die Investitions- und Haushaltsmittel so eingesetzt werden, daß entsprechend der Steigerung der Schüler- und Teilnehmerzahlen eine schrittweise Rekonstruktion bzw. Erweiterung der örtlichen Küchenbetriebe erfolgt.

(2) Für die Küchenbetriebe, die ausschließlich Schul- und Kinderspeisung hersteilen, sind durch die vom örtlichen Rat dafür festgelegten Abteilungen die erforderlichen Investitionen und finanziellen Mittel für die Neuanschaffungen, Ergänzungen, Reparaturen, Instandsetzungen der Küchen, der Speiseräume, der Küchenausrüstungen, der Anschaffung von Eßgeschirr, Bestecken usw. im Rahmen der jährlichen Volkswirtschafts- und Haushaltspläne zu planen.

(3) Die unter Abs. 2 vom örtlichen Rat festgelegten Abteilungen bzw. Referate vergeben für die erforderlichen Leistungen an die ausführenden Betriebe entsprechende Aufträge und kontrollieren ihre Erfüllung.

§5

**Herstellung der Schul- und Kinderspeisung
Unterstellung der Küchenbetriebe**

(1) örtlich vorhandene freie Küchenkapazitäten sind nach sachkundiger Überprüfung durch die Hygieneinspektion in Zusammenarbeit mit den zuständigen Fachabteilungen auf ihren zweckmäßigen und hygienischen Zustand für die Herstellung der Schul- und Kinderspeisung zu nutzen.

(2) Die Herstellung der Schul- und Kinderspeisung erfolgt entsprechend den örtlichen Bedingungen

- a) in den VE Großküchen und Großküchen mit staatlicher Beteiligung;
- b) in den vom örtlichen Rat festgelegten Küchen der VEB, VEG, LPG;
- c) in den Schulküchen und Küchen der Vorschuleinrichtungen;
- d) in den vom örtlichen Rat und den HO-Kreisbetrieben bzw. den Kreiskonsumgenossenschaften festgelegten gastronomischen Einrichtungen der HO, des Konsums und der Wohnkomplexgaststätten.

(3) In neuerbauten bzw. neu zu erbauenden Wohnkomplexen ist durch die örtlichen Räte zu sichern, daß sowohl die neuen als auch die im unmittelbaren Bereich befindlichen Schulen und Kindergärten ihre Schul- bzw. Kinderspeisung in den Wohnkomplexgaststätten

einnehmen können oder andere Gemeinschaftsküchen die Herstellung der Schul- bzw. Kinderspeisung übernehmen.

(4) Alle Küchenbetriebe, die ausschließlich Schul- und Kinderspeisung herstellen und bisher den Abteilungen Volksbildung unterstellt waren, sind aus der Verantwortung der Abteilungen Volksbildung herauszulösen. Die örtlichen Räte entscheiden in eigener Verantwortung unter Berücksichtigung der örtlichen Bedingungen und Sicherung der sachkundigsten Leitung, welchem Bereich diese Küchenbetriebe unterstellt werden.

(5) Entsprechend den Ernährungsbesonderheiten der Schul- und Vorschulkinder ist auf der Grundlage der örtlichen Struktur eine zweckmäßige Differenzierung der Küchenbetriebe für die Zubereitung

- a) der Schulspeisung,
- b) der Kinderspeisung

vorzunehmen.

(6) Die zentralen Vorbereitungsküchen haben in immer stärkerem Maße die Küchenbetriebe, die Schul- und Kinderspeisung hersteilen, auf Verlagsbasis mit vorbereitetem Gemüse und geschälten Kartoffeln zu beliefern. Die vorhandenen Gar- bzw. Endküchen in Schulen und Kindergärten sind für die letzte Zubereitung der Speisen zu nutzen. Besonders in den Städten sind schrittweise weitere Gar- bzw. Endküchen einzurichten.

§6

Lebensmittelbezug und Vertragsabschluß

(1) Zur Sicherung einer kontinuierlichen, qualitäts- sowie Sortiments- und termingerechten Versorgung der Küchenbetriebe mit Lebensmitteln sind jährlich von den verantwortlichen Leitern der Küchenbetriebe, die Schul- und Kinderspeisung herstellen, mit den Groß- und Einzelhandelsbetrieben, VEG, LPG, GPG Lieferverträge sowie Verträge über den Direktbezug (insbesondere für Obst, Gemüse, Kartoffeln, Eier) abzuschließen. Die Verträge müssen konkrete Angaben über Menge, Qualität und Lieferzeiten beinhalten.

(2) Großküchenbetriebe beziehen ihre Waren über den Großhandel bzw. auf Grund der abgeschlossenen Kauf- und Lieferverträge von den Erzeugerbetrieben (VEG, LPG, GPG u. a.) zum Großhandelsabgabepreis (GAP). Küchen in Schulen und in den Einrichtungen der Vorschulerziehung bestellen und beziehen in der Regel die erforderlichen Lebensmittel, sofern keine Möglichkeiten zum Abschluß von Verträgen über den Direktbezug von Obst, Gemüse, Kartoffeln, Eiern bestehen, beim sozialistischen Einzelhandel.

(3) Die Küchen in Schulen und Einrichtungen der Vorschulerziehung erhalten, sofern sie die Mindestbezugsmengen vom Großhandel nicht erreichen, beim Bezug vom sozialistischen Einzelhandel eine Rabattgewährung auf den Einzelhandelsverkaufspreis (EVP), die der durchschnittlichen Einzelhandelsspanne (EHS) entspricht. Diese Ausnahmeregelung bezieht sich nicht auf Frischfleisch, Fleisch- und Wurstwaren, Backwaren und Milch.

§7

Arbeitskräfteplanung

(1) Von den Räten der Städte und Gemeinden sind alle Arbeitskräfte für die Küchenbetriebe zu planen, die ausschließlich Schul- und Kinderspeisung herstel-