

len (Küchen in Schulen und Vorschuleinrichtungen). Die Einstellung erfolgt durch die zuständigen Räte der Städte und Gemeinden. Die Vergütung erfolgt nach den bestehenden tariflichen Bestimmungen auf der Grundlage des Rahmenstellenplans für die Schul- und Kinderspeisung vom 2. Januar 1961 (Verfügungen und Mitteilungen des Ministeriums für Volksbildung Nr. 2/61 S. 9 bis 11).

(2) Von den VEB einschließlich VEB Großküchen, VEG, LPG, gastronomischen Einrichtungen der HO, des Konsums, halbstaatlichen Betrieben usw., die entsprechend den Festlegungen der örtlichen Räte Schul- und Kinderspeisung herstellen, sind die erforderlichen Arbeitskräfte im Arbeitskräfteplan des Betriebes aufzunehmen. Die Vergütung erfolgt durch die Betriebe nach den entsprechenden tariflichen Bestimmungen.

§8

Kostenerstattung

(1) Von den Organen der Volksbildung sind mit den VEB, VEG, LPG, Betrieben mit staatlicher Beteiligung, gastronomischen Einrichtungen der HO und des Konsums Verträge über die Kostenerstattung abzuschließen. Der durch die Organe der Volksbildung den Betrieben zu erstattende Kostensatz setzt sich aus den Naturalkosten in Höhe von 0,80 MDN (Schulspeisung) bzw. 0,50 MDN (Kinderspeisung) je Portion und den anderen entstehenden persönlichen und sächlichen Kosten zusammen. Sofern der Kostensatz die Höhe der durchschnittlichen Herstellungskosten wesentlich übersteigt, muß die Zustimmung der Abteilung Finanzen des zuständigen Rates eingeholt werden. Die Herstellung der Schul- und Kinderspeisung ist zwischen den Organen der Volksbildung und den Betrieben vertraglich zu vereinbaren. In der Regel sollen die Verträge mit einer Laufzeit von 2 bis 3 Jahren abgeschlossen werden.

(2) Bei den jährlichen Beratungen der Haushaltspläne sind die finanziellen Auswirkungen für die Schul- und Kinderspeisung einzuschätzen und bei der Ausgabenplanung entsprechend zu berücksichtigen. In den Analysen zu den Haushaltsplänen sind alle Veränderungen der Proportionen Einnahmen zu Ausgaben, die durch die höheren Kosten, durch die Einbeziehung von Betrieben, Wohnkomplexgaststätten, gastronomischen Einrichtungen der HO und des Konsums entstehen, nachzuweisen und zu begründen.

§9

Lebensmittel- und Kosteneinsatz**Anwendung der Musterrezepturen — Trinkmilch**

(1) Für die Schulspeisung sind je Teilnehmer täglich folgende wesentliche Lebensmittelmengen zu verausgaben:

- 40 g Fleisch oder Fleischwaren
- 5 g Ei
- 5 g Fischfilet oder 10 g Rundfisch
- 50 g Trinkvollmilch
- 50 g E-Milch
- 5 g Sojamehl
- 5 g Butter
- 7 g Speiseöl oder Margarine
- 3 g Schlachtfette
- 250 g vorwiegend frisches Obst und Gemüse
- 400 g Kartoffeln

(2) Für die Kinderspeisung sind folgende Lebensmittelmengen je Teilnehmer zu verausgaben:

- 25 g Fleisch
- 5 g Butler
- 2Vi g Schlachtfett oder öl
- 2/s g Margarine
- 15 g Zucker
- V* 1 E-Milch bzw. Vollmilch
- 200 g vorwiegend frisches Obst und Gemüse
- 250 g Kartoffeln.

Die unter Absätzen 1 und 2 genannten Lebensmittelmengen sind im Wochendurchschnitt voll einzusetzen.

(3) Für die aufgeführten Lebensmittelmengen, einschließlich der außerdem verarbeiteten Lebensmittel (Naturaleinsatz) sind im Durchschnitt je Portion täglich für die

- | | |
|----------------|----------|
| Schulspeisung | 0,80 MDN |
| Kinderspeisung | 0,50 MDN |

aufzuwenden.

(4) In staatlichen Einrichtungen der Vorschulerziehung, in denen keine Kinderspeisung verabreicht werden kann, ist der staatliche Zuschuß von 0,05 MDN für Getränke einzusetzen.

(5) Die Schul- und Kinderspeisung ist unter Beachtung moderner kochwissenschaftlicher Gesichtspunkte auf der Grundlage der vom Ministerium für Gesundheitswesen herausgegebenen Musterrezepturen herzustellen. Diese Rezepturen entsprechen den ernährungsphysiologischen Grundsätzen der neuesten Erkenntnisse der Jugend- und Kinderernährung. Sie sind von allen Küchenbetrieben, die Schul- und Kinderspeisung herstellen, anzuwenden. Umstellungen in der Speisenfolge und Änderungen, die sich aus dem Warenangebot ergeben, sind unter Einhaltung der ernährungsphysiologischen Grundsätze, besonders des Gehalts an Wirkstoffen, gestattet.

(6) Von den Schulküchen sind zur Bereicherung der Schul- und Kinderspeisung die Produkte der Schulgärten — Obst, Gemüse, Küchenkräuter — zu verwenden. Die Bezahlung erfolgt auf der Grundlage der jährlichen Festlegungen über den Eigenverbrauch landwirtschaftlicher Erzeugnisse.

(7) Die Zeit der Fertigstellung und der Ausgabe der Speisen ist in der Regel auf IV₂ Stunden, höchstens auf 2 Stunden, zu beschränken. Die Schul- und Kinderspeisung ist grundsätzlich mittags in der Zeit von 11.30 bis 13.00 Uhr auszugeben.

(8) Die Versorgung der Schul- und Vorschulkinder mit Trinkmilch in der Frühstückspause ist von den Abteilungen Handel und Versorgung der Räte der Kreise über die Molkereien und Milchhöfe spätestens ab 1. Januar 1967 zu gewährleisten. Der Verkauf ist in vielfältiger Form entsprechend den örtlichen Möglichkeiten auf Provisionsbasis durch Gewinnung von Kräften aus der nichtberufstätigen Bevölkerung oder freiwilligen Helfern zu organisieren. Die Provision kann bis zur Höhe der Einzelhandelsspanne gewährt werden.