

- für Schüler der Klassen 7 bis 12  
und für Lehrlinge von —,80 M auf 1,20 M
- für Kinder in Kindergärten von —,60 M auf —,80 M.

(2) Der Bezug von Waren für die Schüler- und Kinderspeisung hat zum Großhandelsabgabepreis (GAP) bzw. zum Industrieabgabepreis (IAP) zu erfolgen. Die Grundlage für die Kalkulation des wertmäßigen Naturaleinsatzes sind un bearbeitete Rohstoffe. Mehraufwendungen für vorgefertigte Rohstoffe sind den Zubereitungskosten zuzuordnen.

## § 6

Für die Herstellung und den Transport bzw. für die Herstellung und die Ausgabe, einschließlich der Naturaleinsatzkosten, gelten je Portion Schüler- und Kinderspeisung folgende Richtpreise:

- beim Naturaleinsatz von 1,— M Richtpreis 1,60 M
- beim Naturaleinsatz von 1,20 M Richtpreis 1,90 M
- beim Naturaleinsatz von —,80 M Richtpreis 1,35 M.

## § 7

(1) Die erhöhten Aufwendungen für die Schüler- und Kinderspeisung werden aus dem Staatshaushalt finanziert. Die Kostenanteile der Eltern betragen wie bisher je Portion Mittagessen:

- für Schüler —,55 M
- für Lehrlinge in kommunalen Berufsschulen —,55 M
- für Kinder in Kindergärten —,35 M.

(2) Trinkvollmilch ist zu den gültigen Einzelhandelsverkaufspreisen (EVP) und in  $\sqrt{1}$ -Liter-Abpackungen an die Teilnehmer zu verkaufen. Milchsichgetränke, außer Kakao- und Schokotrunk, sind für je  $\sqrt{4}$  Liter bis zu —,20 M zu verkaufen.

(3) Bis zu 10% der Schüler, Lehrlinge und Kinder kann kostenlose oder preisermäßigte Schüler- und Kinderspeisung gewährt werden. Kostenlose Trinkmilch können bis zu 10% der Schüler, Lehrlinge und Kinder erhalten.

(4) Die kostenlose oder preisermäßigte Abgabe von Schüler- und Kinderspeisung und die kostenlose Abgabe von Trinkmilch ist Schülern, Lehrlingen und Kindern aus kinderreichen bzw. solchen Familien zu gewähren, deren Einkommen diese staatliche Unterstützung rechtfertigt.

## § 8

(1) Die Mahlzeiten für die Schüler- und Kinderspeisung sind auf der Grundlage der Lebensmittelnormen, der ernährungsphysiologischen Richtwerte und der Rezepturen für die Schüler- und Kinderspeisung\* herzustellen. Dabei ist insbesondere die tägliche Verabreichung von Obst- und Gemüsebeilagen zu sichern. Es ist eine wirksame Kontrolle der Qualität der Speisen zu gewährleisten.

(2) Durch Senkung der Standzeiten des Essens, Staffelung der Kochprozesse, Abstimmung der Tourenzeitpläne mit den Pausenzeiten der Schulen, Bereitstellung des erforderlichen Transportraumes sowie mehrmalige und termingerechte Anlieferung sind die Voraussetzungen für die Bereitstellung eines qualitativ vollwertigen Essens zu schaffen.

## § 9

(1) Während der Ferien ist die Versorgung der Schüler mit einem warmen Mittagessen und mit Trinkmilch zu gewährleisten.

(2) Die Abgabe einer warmen Mahlzeit an Schüler, die an den örtlichen Sommerferienspielen teilnehmen, ist kostenlos.

(3) Die Abgabe einer warmen Mahlzeit an Schüler, die an keiner Form der Feriengestaltung teilnehmen, erfolgt gemäß § 7.

## § 10

Am Unterrichtstag in der Produktion und bei der wissenschaftlich-praktischen Arbeit in den Betrieben ist den Schülern die Teilnahme am Betriebsessen zu gewähren. Das gilt auch für Schüler, die nicht regelmäßig an der Schülerspeisung teilnehmen. Die Differenz zwischen der festgelegten Kostenbeteiligung für Schüler gemäß § 7 und dem Essengeld für die Betriebsangehörigen ist aus dem Kultur- und Sozialfonds der Betriebe zu finanzieren und bei der Jahresplanung zu berücksichtigen.

## § 11

(1) Durch die zuständigen staatlichen und wirtschaftsleitenden Organe sind die notwendigen Kapazitäten für die Speiseproduktion und die erforderliche Anzahl von Plätzen für die Esseneinnahme zur Verfügung zu stellen bzw. planmäßig zu schaffen. Dazu sind die vorhandenen Kapazitäten in Betrieben, Gaststätten, Kulturhäusern, landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaften u. a. Einrichtungen zu nutzen.

(2) Zur Sicherung der erforderlichen Speiseproduktionskapazitäten und Esseneinnahmebedingungen sind bei der Planung und Bilanzierung der Schülerspeisung im komplexen Wohnungsbau verbindliche Bemessungsrichtwerte anzuwenden. Je 1 000 Einwohner sind durchschnittlich 45 bis 53 Schülerspeiseplätze und 200 Portionen Speiseproduktionskapazität zu planen.

(3) Der Bedarf an küchentechnischen Ausrüstungen, Ausstattungen und Speisentransportbehältern für die Schüler- und Kinderspeisung ist vorrangig zu decken.

9

### Leitung, Planung und Organisation der Schüler- und Kinderspeisung

## § 12

(1) Die Durchführung der Schüler- und Kinderspeisung wird durch die örtlichen Räte geleitet. Sie sichern die Durchführung durch staatliche Planaufgaben, Versorgungsaufträge bzw. durch Aufgabenerteilung an Betriebe und Einrichtungen.

(2) Die Entwicklung der Schüler- und Kinderspeisung ist mit einer hohen versorgungspolitischen und ökonomischen Effektivität zu planen und durchzuführen. Die dafür erforderlichen Fonds sind in die Pläne der an der Schüler- und Kinderspeisung beteiligten Betriebe und Einrichtungen entsprechend den Rechtsvorschriften einzuordnen.

(3) Es ist eine hohe Qualität der Schüler- und Kinderspeisung zu gewährleisten. Alle Maßnahmen zur Veränderung von Unterstellungsverhältnissen, Übertragung von Grundfonds und Planstellen sowie zur Bildung neuer Betriebe und Einrichtungen, die Schüler- und Kinderspeisung hersteilen, sind erst dann vorzunehmen, wenn die erforderlichen Voraussetzungen vorhanden sind, um die Qualität des Essens, die Versorgungsleistungen sowie die Esseneinnahmebedingungen weiter zu verbessern.

## § 13

Der Minister für Handel und Versorgung ist verantwortlich für die zentrale Leitung und Koordinierung der Schüler- und Kinderspeisung sowie der Trinkmilchversorgung. Er sichert im Zusammenwirken mit dem Minister für Volksbildung, dem Staatssekretär für Berufsbildung sowie den Leitern anderer zentraler Staatsorgane und den Räten der Be-

\* Wird im Sonderdruck des Gesetzblattes bekanntgegeben.