3. Ergänzung der Anweisung Nr. 13 /73 vom 30. September 1974 (Verfügungen und Mitteilungen des Ministeriums für Handel und Versorgung Nr. 23),

4. Belieferung der Großverbraucher mit Erzeugnissen der Nahrungs- und Genußmittelindustrie und der Haushaltchemie — Änderung der Anweisung Nr. 54/63 und Anlage dazu (Verfügungen und Mitteilungen des Ministeriums für Handel und Versorgung vom 21. Januar 1966 Nr. 8).

Berlin, den 16. Oktober 1975

Der Minister
für Handel und Versorgung

Briksa

Anlage 1

zu vorstehender Erster Durchführungsbestimmung

I. Lebensmittelnormen

Für die Schüler- und Kinderspeisung sind je Mahlzeit folgende Lebensmittelmengen einzusetzen:

	Schüler der Kl. 1-6	Schüler der Kl. 7-12 u. Lehrlinge	Kinder in Kindergärten
Fleisch oder Fleischwaren	40 g	50 g	20 g
Geflügel	10 g	20 g	
Ei	10 g	10 g	5 g
Fischfilet oder Rundfisch	10 g	10 g	5 g
Trinkvollmilch[1]	100 ml	100 ml	250 ml
Butter	5 g	5 g	5 g
Speiseöl oder Margarine	5 g	7g	2,5 g
Schlachtfette	3g	4g	2,5 g
vorwiegend frisches Obst oder Gemüse	250 g	250 g	200 g
Kartoffeln[3]	200 g	250 g	150 g

Die aufgeführten Lebensmittelmengen je Portion gelten als Durchschnitt und sind im Laufe von 2 Wochen zu realisieren.

II. Ernährungsphysiologische Richtwerte

Für die Mahlzeiten sind im Durchschnitt täglich je Person folgende ernährungsphysiologische Richtwerte zu realisieren:

	Schüler der Kl. 1—6	Schüler der Kl. 7—12 u. Lehrlinge	Kinder in Kindergärten
Kalorien (kcal)	690	840	480
Eiweiß	22 g	26 g	15 g
Fett	22 g	27 g	16 g
Kalzium	250 mg	250 mg	200 mg
Vitamin Bj	0,42 mg	0,51 mg	0,30 mg
Vitamin C	35 mg	35 mg	25 mg

III. Allgemeine Hinweise für die Schüler- und Kinderspeisung

1. Für die Herstellung, den Transport und die Ausgabe der Speisen gelten die Bestimmungen der Anordnung vom 18. Oktober 1963 über die hygienische Einrichtung und Überwachung von Gemeinschaftsküchen (GBl. II Nr. 106 S. 833).

2. Die Erhaltung der Nährwerte aller Lebensmittel ist auf der Grundlage der modernen Ernährungsphysiologie und der kochwissenschaftlichen Erfordernisse durch pflegliche Behandlung, vorschriftsmäßige Lagerung, Aufbewahrung sowie schonende küchenmäßige Zubereitung und möglichst kurze Transport- und Warmhaltezeiten der Speisen zu sichern.

3. Um die trotz schonender Vor- und Zubereitung auftretenden Vitamin- und Mineralstoffverluste auszugleichen, sind möglichst Frischkostsalate als Vorkost zu reichen bzw. dem gekochten Gemüse etwa 20 % Rohgemüseanteile nach der Beendigung des Garens hinzuzusetzen..

4. In der gemüsereichen Zeit ist ausschließlich Frischgemüse zu nehmen; in der gemüsearmen Zeit können auch Tiefgefriergemüse, notfalls Sterilkonserven verwendet werden. Besonderer Wert ist auf die möglichst häufige Ausgabe von Frischkost aus Gemüse und Obst zu legen.

5. Aus ernährungsphysiologischen Gründen ist bei geeigneten Speisen der Einsatz der Weizenmehltypen W 1700 statt W 630 und zum Andicken der Soßen Sojamehl zu empfehlen.

6. Die bei den Einsatzmengen für die Lebensmittel genannte Milch dient ausschließlich der Herstellung der Speisen.

7. Für die Schüler- und Kinderspeisung ist wenig Kochsalz einzusetzen.

8. Für das Herstellen der Mahlzeiten sind je Schüler 3/4 Liter und je Kind y2 Liter Kessel- bzw. Bratraum in entsprechender Differenzierung erforderlich.

Anlage 2

zu vorstehender Erster Durchführungsbestimmung

Qualitätspaß

Hersteller:	Empfänger:
Mahlzeit:	Portionenzahl:
Herstellungstag:	Zeit der Fertigstellung des Essens:
Abfüllzeit:	Ankunftszeit:
Beginn der Ausgabe:	Ende der Ausgabe:

Speisenkomponente	gut	befriedigend	nicht befriedigend
.....			
.....			
.....			
.....			
.			
.			
.			
.			

Weitere Hinweise:

Unterschrift Funktion

Vermerke über die Auswertung:

1 oder äquivalent Milchprodukte (E-Milch, Sauermilchprodukte, Quark)

2 roh - geschält