

**Dritte Durchführungsbestimmung<sup>1</sup>  
zur Verordnung  
über die Schüler- und Kinderspeisung  
— Änderung der Ersten Durchführungsbestimmung —  
vom 1. Februar 1985**

Gemäß § 27 der Verordnung vom 16. Oktober 1975 über die Schüler- und Kinderspeisung (GBl. I Nr. 44 S. 713) wird im Einvernehmen mit den Leitern der zuständigen zentralen Staatsorgane folgendes bestimmt:

**§ 1**

Der § 1 Abs. 1 der Ersten Durchführungsbestimmung vom 16. Oktober 1975 zur Verordnung über die Schüler- und Kinderspeisung (GBl. I Nr. 44 S. 717) erhält folgende Fassung:

„(1) Zur Sicherung einer abwechslungsreichen, nahrhaften, gesunden und dem Geschmack der Kinder entsprechenden Schüler- und Kinderspeisung sind auf der Grundlage der in der Anlage 1 festgelegten Lebensmittelnormen und ernährungsphysiologischen Richtwerte sowie der Speiserezepturen und Mahlzeitenvorschläge<sup>2</sup> für den Zeitraum von 20 aufeinanderfolgenden Kochtagen Speisepäne aufzustellen. Die einzelnen Mahlzeiten sollen sich innerhalb von 20 aufeinanderfolgenden Verpflegungstagen nicht wiederholen. Die im § 5 der Verordnung vom 16. Oktober 1975 über die Schüler- und Kinderspeisung festgelegten wertmäßigen Naturaleinsätze sind als durchschnittliche Naturaleinsätze innerhalb von 20 Kochtagen zu realisieren.“

**§ 2**

Die Anlage 1 der Ersten Durchführungsbestimmung vom 16. Oktober 1975 zur Verordnung über die Schüler- und Kinderspeisung erhält folgende Fassung:

**„Anlage 1**

zu vorstehender Erster Durchführungsbestimmung

**I. Ernährungsphysiologische Richtwerte**

Die Einhaltung der nachfolgenden Richtwerte für die Energie- und Nährstoffbereitstellung, die im Durchschnitt täglich je Gericht zu realisieren sind, ist die Voraussetzung für eine ernährungsphysiologisch hochwertige Schüler- und Kinderspeisung.

		Schüler der Kl. 1-6	Schüler der Kl. 7-12 u. Lehrlinge	Kinder in Kinder- gärten
Nahrungs- energie	(kJ) (kcal)	2 900 690	3 500 840	2 000 480
Eiweiß	<g)	22	26	15
Fett	(g)	22	27	16
Kalzium	(mg)	200	200	150
Vitamin B <sub>1</sub>	(mg)	0,42	0,51	0,30
Vitamin C	(mg)	30	30	25

<sup>1</sup> 2. DB vom 6. November 1979 (GBl. I Nr. 39 S. 371)

<sup>2</sup> Wird als Ergänzung zum Rezepturenkatalog für die Schüler- und Kinderspeisung, Staatsverlag der DDR 1976, veröffentlicht.

**II. Lebensmittelnormen**

Für die Schüler- und Kinderspeisung sind innerhalb von 20 aufeinanderfolgenden Verpflegungstagen im Durchschnitt je Gericht folgende Lebensmittelmengen einzusetzen:

	Schüler der Kl. 1-6	Schüler der Kl. 7-12 u. Lehrlinge	Kinder- gärten
Fleisch u. Fleisch- waren oder Wurst <sup>1</sup> , <sup>2</sup>	(g) 40	50	20
Geflügel	(g) 10	20	10
Ei <sup>3</sup>	(g) 10	10	10
Fischfilet o. Rund- fisch	(g) 10	10	5
Milch <sup>4</sup> , <sup>5</sup>	(ml) 100	100	150
Tafelbutter	(g) 5	5	5
öl oder Margarine® (g)	6	8	4
Obst und Gemüse <sup>7</sup>	(g) 250	250	200

<sup>1</sup> garfertig ohne Knochen

<sup>2</sup> oder entsprechend

Fleisch: Spitzbein, Schweinskopf, Flecke, Rippchen = 1:4  
Fleisch: Sülze, Aspikwaren, Dickbein, Grützwurst = 1:2

<sup>3</sup> Inhalt eines Durchschnittseies = 47 g

<sup>4</sup> Trinkvollmilch, entrahmte Frischmilch, Buttermilch, Joghurt

<sup>5</sup> oder entsprechend

Milch: Quark = 4:1

Milch: Schnittkäse, Reibekäse = 10:1

<sup>6</sup> vorrangig Tafel- und Salatöl oder Delikateßmargarine

<sup>7</sup> Bezugsbasis: Gewicht der unbearbeiteten Rohware

Werden küchenfertige oder verzehrfertige Anteile eingesetzt (z. B. Gefrierkonserven, Obst- und Gemüseserilkonserven), entsprechen 175 g = 250 g käuflicher Rohware.

**III. Allgemeine Hinweise**

1. Die Herstellung und Abgabe der Schülerspeisung ist altersdifferenziert unter Beachtung folgender Grundsätze durchzuführen:

— Gewährleistung der unterschiedlichen ernährungsphysiologischen Richtwerte und Lebensmittelnormen,

— an Tagen, an denen nur 1 Gericht angeboten wird, sollten die Schüler zwischen 2 Sättigungs- oder Gemüsebeilagen wählen können,

— die Essenausgabekräfte sollten entsprechend dem individuellen Wunsch des Schülers portionieren,

— für jeden Schüler ist zu gewährleisten, daß er bei Eintöpfen und Beilagen Nachschlag erhalten kann,

— beim Angebot von Eintopfgerichten ist Brot bereitzustellen,

— werden 2 Gerichte angeboten, sollte im Einzelfall ermöglicht werden, daß auch Speisen der anderen Altersgruppe — natürlich unterschiedlich portioniert — eingenommen werden können.

Darüber hinaus sind schrittweise für alle Schüler in den Einrichtungen der Schülerspeisung die Möglichkeiten der Selbstwahl von Salaten oder Nachspeisen oder auch Kuchen über Büfette zu schaffen.