

**Anordnung  
über die Versorgung der Volkswirtschaft  
mit Werkzeugen  
für die Herstellung von Plast- und Elastformteilen  
vom 1. Februar 1985**

Im Einvernehmen mit den Leitern der zuständigen zentralen Staatsorgane wird folgendes angeordnet:

**§ 1**

**Geltungsbereich**

(1) Diese Anordnung regelt die Bedarfsermittlung, Planung, Bilanzierung und den Abschluß von Wirtschaftsverträgen für

- Preß-, Spritzgieß- und Hohlkörperblaswerkzeuge für die Herstellung von Plast- und Elastformteilen<sup>1</sup> ELN-Nr. 132 34 24 1  
(nachfolgend P/E-Werkzeuge genannt), einschließlich

- Reparaturen an P/E-Werkzeugen ELN-Nr. 19 32 34 60.

(2) Diese Anordnung gilt für

- die Bedarfsträger (nachfolgend Werkzeugbedarfsträger genannt), Fondsträger und Versorgungsbereiche,
- die Hersteller (nachfolgend Werkzeughersteller genannt), deren übergeordnete Organe sowie Organe, die den Herstellern gegenüber die Aufgaben eines übergeordneten Organs wahrnehmen (nachfolgend übergeordnete Organe "genannt"); für Kombinatbetriebe der zentralgeleiteten Industrie nehmen die Kombinate die Aufgaben des übergeordneten Organs wahr,
- das bilanzierende und das bilanzbeauftragte Organ

von P/E-Werkzeugen und Reparaturen. Sie gilt auch für die Bedarfsträger und Hersteller von Plast- und Elastformteilen (nachfolgend Formteilbedarfsträger und Formteilersteller genannt).

(3) Diese Anordnung findet für Lieferungen an bewaffnete Organe nur Anwendung, soweit in der Lieferverordnung (LVO) vom 15. Oktober 1981 (GBl. I Nr. 31 S. 357) nichts anderes festgelegt ist.

**§ 2**

**Begriffsbestimmungen**

(1) P/E-Werkzeuge im Sinne dieser Anordnung sind Formwerkzeuge mit einem allseitig geschlossenen, der Formteilkontur entsprechenden Formhohlraum für die Herstellung von Plast- oder Elastformteilen im Urformverfahren durch Pressen, Spritzgießen oder Hohlkörperblasen und Modifikationen dieser Verfahren.

(2) Ersatzwerkzeuge und zusätzliche Werkzeuge sind P/E-Werkzeuge, die für die Fortführung oder Erweiterung der Herstellung von Plast- und Elastformteilen notwendig sind und nach den gleichen Unterlagen (z. B. Formteilzeichnung, technisch-ökonomische Grundsatzangaben zum Werkzeug) wie das Erstwerkzeug gefertigt werden.

(3) Zeichnungsgebundene Plast- und Elastformteile sind — technische Formteile, die für einen Bedarfsträger oder Fondsträger nach dessen Formteilzeichnung gefertigt werden und die für den Einbau in andere Erzeugnisse bestimmt sind,

<sup>1</sup> Bilanztyp A des Bilanz Verzeichnisses

2. Bei der Kalkulation und Verwendung des Lebensmitteleinsatzes ist von den Lebensmittelnormen auszugehen. Bei der Herstellung ein und derselben Mahlzeit (Gerichtart) für verschiedene Altersgruppen ist die unterschiedliche Lebensmittelmessung wert- und mengenmäßig anteilig zu berücksichtigen.
3. Über die täglich eingesetzte Lebensmittelmenge ist ein schriftlicher Nachweis zu führen.
4. Zur Sicherung einer optimalen Gestaltung der Speisepäne sind die Rezepturenkataloge für die Schüler- und Kinderspeisung anzuwenden.
5. Die als Lebensmittelnormen aufgeführten Lebensmittelgruppen fördern eine ernährungsphysiologisch hochwertige Ernährung. Sie ermöglichen jedoch nur eine Annäherung an die ernährungsphysiologischen Richtwerte und sind bei der Speisepangestaltung und Speisepherstellung durch differenzierte Lebensmittelauswahl in spezieller Weise zu ergänzen.
6. Zur Ergänzung des Energie- und Nährstoffgehaltes sind die Hauptgerichte zweckmäßig mit geeigneten Vor- und oder Nachspeisen zu komplettieren.
7. Als Vorkost sind möglichst Frischkostsalate auf Obst- oder Gemüsebasis zu reichen. Zum Ausgleich der beim Garen der Speisen auftretenden Vitamin- und Mineralstoffverluste wird empfohlen, dem gegarten Gemüse nach dem Garen bis zu 20 % Rohgemüseanteil zuzusetzen. Dies verbessert gleichzeitig die sensorischen Eigenschaften der Speisen.
8. In allen Einrichtungen der Schüler- und Kinderspeisung ist täglich eine gute und stabile Qualität der Speisen zu gewährleisten. Für die Speisepangestaltung ist der Beliebtheitsgrad der Speisen mit zugrunde zu legen. Weiterhin sind Geruch, Geschmack, Aussehen, Konsistenz, Speisetemperatur und Zusammenstellung der Speisen durch die Verantwortlichen der Küche täglich zu kontrollieren und zu bewerten.
9. Bei der Würzung der Speisen ist nur wenig Kochsalz zu verwenden. Es ist entsprechend dem Geschmack der Kinder zu würzen.
10. Aus ernährungsphysiologischen Gründen ist bei geeigneten Speisen der Einsatz der dunkleren anstelle der helleren Mehltypen zu empfehlen. Ein übermäßiger Zuckereinsatz ist zu vermeiden. Pflanzliche und tierische Fette sind in einem ausgewogenen Verhältnis zueinander einzusetzen.
11. Die als Lebensmittelnorm angegebene Milchmenge hat ausschließlich der Herstellung von Speisen zu dienen.<sup>1</sup>
12. Vor Einfüllen der Speisen in die Speisetransportbehälter sind die Gefäße heiß auszuspülen.“

**§ 3**

(1) Diese Durchführungsbestimmung tritt am 15. März 1985 in Kraft.

(2) Gleichzeitig tritt die Anordnung vom 7. Januar 1976 über die Anwendung der Speisepanempfehlungen für die Schüler- und Kinderspeisung (Sonderdruck Nr. 818 des Gesetzblattes) außer Kraft.

Berlin, den 1. Februar 1985

**Der Minister  
für Handel und Versorgung**

I. V.: Dr. D a n z  
Staatssekretär