(6) Für den täglichen und den monatlichen mengen- und wertmäßigen Nachweis über den Wareneinsatz haben die Schulküchen der Volksbildung, der volkseigenen Einzelhandelsbetriebe (HO) und der Konsumgenossenschaften, die Küchen der kommunalen Berufsschulen, der kommunalen Großküchenbetriebe, Betriebs- und Werkküchen, Küchen der LPG, GPG und ihre kooperativen Einrichtungen sowie öffentlichen und nichtöffentlichen Gaststätten die Formblätter gemäß der Anlage 6 zu verwenden."

§4

Die Anlage 2 der Ersten Durchführungsbestimmung erhält folgende Fassung:

„Anlage 2
zur Ersten Durchführungsbestimmung

Qualitätspaß
(Schüler- und Kinderspeisung)

Woche vom ..... bis .....

produzierende Einrichtung ....

Empfänger ..... [1] .....

Tag Datum Name des Kochs	Gericht	Qualitätsmerkmale					Bemerkungen	Unterschrift (Küchenkommission, Essenteilnehmer)
		Aussehen Bw	Geruch Bw	Geschmack Bw	Konsistenz Bw	Temperatur Bw		
	I II							
	I II							
	I II							
	I II							
	I II							
	Gesamt Bw[1]							

1 — Bewertungseinheiten
3 — nähere Angaben siehe Rückseite

Qualitätsmerkmale	Bewertungsgrundlage	Bewertungseinheiten Soll
Aussehen max. 4 Bw	— ansprechende, zweckmäßige Anrichteweise	1
	— produkttypische Farbe	1
	— fachgerechte Zusammenstellung der Speisenkomponenten	1
	— fachgerechte Schnittführung und gleichmäßige Portionsgrößen	1
Geruch max. 2 Bw	— erzeugnistypischer Geruch	2
Geschmack max. 4 Bw	— erzeugnistypischer Geschmack	1
	— harmonisch abgestimmte Würzung	2
	— frisch, rein, ohne Beeinträchtigung	1
Konsistenz max. 5 Bw	— spezifische Konsistenz der festen Speisenbestandteile	2
	— Bindung entsprechend der Spezifik der flüssigen Speisenbestandteile	2
	— arteigene Oberflächenbeschaffenheit (keine Verhornung, Verkrustung)	1
Temperatur max. 5 Bw	— Verzehrtemperatur der Speisenkomponenten (Minimum 60° bei warmen Speisen)	
	• Hauptkomponente	2
	• Sättigungsbeilage	1
	• Gemüsebeilage	2
		20