

Pfarrer-Toni-Sode-Grundschule

Aarstraße 11 – 56412 Nentershausen

Tel: 06485-91087 – Fax: 06485-91088

schule@gs-nentershausen.de

Homepage: www.gs-nentershausen.de



04.05.2018

Verpflegungskonzept

Pfarrer-Toni-Sode Grundschule, Nentershausen

Inhaltsverzeichnis

- 1. Einleitung*
- 2. Ziele*
- 3. Zielgruppen*
- 4. Verpflegungsangebot*
- 5. Pädagogisches Konzept*
- 6. Kommunikation und Partizipation*
- 7. Zusammenarbeit und Weiterentwicklung*
- 8. Abbildungsnachweis*

1. Einleitung

Die Grundschule Nentershausen wurde 1996 in Dienst gestellt.

Die SchülerInnen kommen aus den fünf Ortsgemeinden des Schulbezirks:

*Ortsgemeinde Görghausen
Ortsgemeinde Heilberscheid
Ortsgemeinde Nentershausen
Ortsgemeinde Niedererbach
Ortsgemeinde Nornborn*

Es ist eine Ganztagschule in Angebotsform. Der Unterricht beginnt täglich im Rahmen der „Fünf-Tage-Woche“ für alle Klassen um 07.35 Uhr und endet um 11.40 Uhr für die Klassenstufen 1 und 2 bzw. um 12.40 Uhr für die Klassenstufen 3 und 4.

In der „Betreuenden Grundschule“ werden bei Bedarf Kinder schon vor Unterrichtsbeginn (ab 07.00 Uhr) bzw. nach dem jeweiligen Unterrichtsschluss (bis 13.30 Uhr) betreut.

Um der Verkopfung des Unterrichts entgegenzuwirken, gibt es u. a. Schullandheim- bzw. Jugendherbergsaufenthalte, Theaterbesuche, Schulfeste, Projektstage, Teilnahme an Wettbewerben u. v. m.

Die Schule verfügt über einen Computerraum mit internetfähigen Computern und wurde im Schuljahr 2017/2018 zur „Medientrixx-Schule“ ausgewählt und mit 16 Tablets und einem Smart-Board für die Weiterentwicklung in der digitalen Medienerziehung ausgestattet.

Schwerpunkte unseres pädagogischen Bemühens an der Grundschule Nentershausen sind

- die Erziehung zum verantwortungsbewussten und fairen Umgang mit dem Anderen*
- die Hinführung zur Selbständigkeit*
- das Wecken eines verantwortlichen Bewusstseins und Handelns für die Umwelt
(1998 wurde unserer Schule der Umweltpreis der Verbandsgemeinde Montabaur zuerkannt; 1999 der Umweltpreis des Westerwaldkreises)*
- die Heranführung an das Arbeiten mit digitalen Medien*
- das spielerische Erlernen und Erfahren einer Fremdsprache (Englisch)*

Der „Sportförderunterricht“ wird von speziell ausgebildeten Lehrkräften erteilt. Er wendet sich an Schüler mit Körperschwächen und Haltungsschwächen aus dem 1. und 2. Schuljahr. Das Erlernen des Schwimmens ist Schwerpunkt des Sportunterrichts der 3.Klassen.

Der Schwimmunterricht findet im Rahmen der normalen Unterrichtszeit im „Mons-Tabor-Bad“ in Montabaur statt.

Ein großes Sportgelände (Fußballplatz, Weitsprung- und Hochsprunganlage, 100-Laufbahn) ist dem Schulgelände direkt angegliedert. Der leichtathletische Bereich ist überwiegend mit Tartanbelag versehen. In unmittelbarer Nähe befindet sich die große, mit entsprechenden Materialien gut ausgestattete Sporthalle. Die Sportanlagen werden auch von der benachbarten „Realschule plus“ genutzt.

Ein Schulgarten, ein kleines Feuchtbiotop, eine Trockenmauer – alles unter Mithilfe von Schülern, Eltern und Lehrern angelegt – und ein Arboretum dienen der unmittelbaren Anschauung.

Ein auf dem Schulhof angelegter Verkehrsparcours, der für das Üben des Radfahrens genutzt wird, trägt zur größeren Verkehrssicherheit der Schüler bei.

Die Schulbushaltestelle befindet sich auf dem Schulgrundstück.

Die Schule ist in ihrer Funktion als Ausbildungsschule direkt in die Lehrerausbildung eingebunden.

Zusätzlich erfolgt nun die Aufnahme des Schwerpunktes

„Gesunde Ernährung“

in das Schulkonzept der Pfarrer-Toni-Sode-Grundschule.

Verpflegungsaufgabe:

Mittagsverpflegung/Verpflegungssystem

Mit Beginn des Schuljahres 2009/10 wurde die Ganztagschule (additive Form) als zusätzliches Angebot eingerichtet.

Mit der Entscheidung zur Ganztagschule wurde auch die Frage der Mittagsverpflegung erörtert.

Verpflegungssystem

Die Mittagsmahlzeit wird von montags bis donnerstags in der Zeit zwischen 11.40 Uhr und 14.00 Uhr in der schuleigenen Mensa angeboten. Für alle Interessierten hängt an mehreren Stellen im Gebäude der Speiseplan für die Woche aus.

Das Bestell- und Abrechnungssystem wird selbständig über eine Mitarbeiterin der Küche und dem Verpflegungsanbieter geregelt.

Die Verpflegung wird von „Sander-Catering“ übernommen.

Das Familienunternehmen verfährt nach der Sous-Vide-Garung. Dies entspricht einer schonenden Zubereitung bedarfsgerechter, hochwertiger Speisen, die in der Schulküche vor Ort frisch zubereitet und angeboten werden. Man erreicht dadurch eine Haltbarkeit ohne Konservierungsstoffe, ohne lange Warmhaltezeiten und hat eine kurze Zeit der Zubereitung vor Ort. Es wird Wert gelegt auf natürlichen Geschmack und intensive Aromen.

Alle Speisekarten werden in enger Anlehnung an die DGE- Richtlinien erstellt. Das gesamte Angebot wird abgestimmt auf Alter, Bedürfnisse, Erwartungen sowie Geschmack der Essensteilnehmer.

Der Caterer ist grundsätzlich bereit, auf besondere Gegebenheiten und Anlässe zu reagieren und das Essensangebot darauf auszurichten.

Mensapersonal/Ausgabe des Essens

Unser sehr freundliches Küchenteam, bestehend aus drei Küchendamen, bereitet das Essen zu, achtet auf hygienische Standards und sind mit „Herzblut“ dabei. Ihr offener, herzlicher Umgang mit den Kindern hilft ihnen dabei, sich angenommen zu fühlen, Vertrauen zu haben und dadurch bei der Auswahl des Essens individuell berücksichtigt zu werden. Das Essen wird an einer offenen Essenstheke durch die Küchendamen an die Kinder ausgeteilt. Es ist aber kein reines Verteilen der Speisen an die wartenden Kinder, sondern ein persönliches Ansprechen und eine auf das Kind eingehende Beziehung, die vielen Kindern gut tut.

Die Kinder erhalten ihr Essen an der Theke und tragen es an ihren Platz. Nachschub kann jederzeit an der Theke geholt werden.

Auch der Nachtisch wird von jedem Kind nach der Hauptmahlzeit an der Theke geholt. Dafür ist ein spezieller Thekenplatz vorgesehen. Die Kinder bedienen sich hier selbstständig, erhalten aber bei Bedarf entsprechende Hilfe durch das Aufsichtspersonal.

Besondere Anforderungen

Besondere Anforderungen, wie eine vegetarische Küche und ggf. Lebensmittelunverträglichkeiten werden nach Möglichkeit und individueller Rücksprache aller Beteiligten, ebenso berücksichtigt, wie ein Angebot für Kinder, die aus religiösen Gründen bestimmte Speisen (Schweinefleisch) nicht essen. Kinder mit Unverträglichkeiten hinsichtlich bestimmter Lebensmittel sind namentlich bekannt und werden durch Aushang an der Essensausgabe berücksichtigt, damit keine Fehler vorkommen.

Räumlichkeit/ Essatmosphäre

Für die Einnahme des Essens steht in der Grundschule eine Mensa zur Verfügung. Die Pfarrer-Toni-Sode Grundschule in Nentershausen wird zurzeit von 220 Kindern besucht. Davon nehmen rund 80 Kinder an der Mittagsverpflegung teil.

In vier versetzten Essensgruppen nehmen die Schüler und Schülerinnen der Grundschule in der Zeit zwischen 11.40 Uhr und 13.10 Uhr bzw. die Schüler und Schülerinnen der benachbarten Realschule plus von 13.10 Uhr bis 14.00 Uhr das Essen in der Mensa ein.

Die Schüler und Schülerinnen der beiden Schulformen essen getrennt. Diese Organisation der Nutzung der Mensa durch die beiden Schulformen ist unproblematisch.



Der Anteil der Realschüler und Realschülerinnen am Mittagstisch liegt ebenfalls bei ca. 80 Schüler und Schülerinnen.

Dabei ist die räumliche Gestaltung, das „Sich Wohlfühlen“ genauso wichtig wie ein qualitativ hochwertiges Essen.

Immer mehr Mitarbeiter/innen nehmen das Angebot wahr, ebenfalls am Essen der Mensa teilzunehmen. Zu jeder Essenszeit sind Mitarbeiter/innen der jeweiligen Schulen als Aufsicht bzw. Essensteilnehmer anwesend. In diesem Rahmen des gemeinsamen Essens kommt es zu sozialen Kontakten zwischen Erwachsenen und Kindern. Das Zusammensitzen eröffnet den Erwachsenen und Kindern Gesprächsanlässe, die im normalen Unterrichtsalltag nicht möglich sind und gerne genutzt werden. Diese Gemeinsamkeit am Tisch gleicht ein wenig das fehlende gemeinsame häusliche Mittagessen aus. Die Kinder freuen sich mit den Erwachsenen zusammensitzen zu dürfen.

Bei der Gestaltung der Mensa wurden die Schüler und Schülerinnen beider Schulformen mit einbezogen. Sie brachten Ideen hinsichtlich der Dekoration der Wände ein und haben ein Mitspracherecht bei Sitzplatzwünschen.



*So wurden die Tische als Gruppentische umgestellt und mit Tischkarten versehen, die die Namen der Kinder aufführen. Jeder findet seinen gewünschten Platz schnell und isst mit Freunden. In einem mit den Kindern erarbeiteten Plan werden die Tische gesäubert und gedeckt. Jeder übernimmt damit Verantwortung und trägt zum Wohlbefinden bei. Die Gestaltung der Wände wurde unter die Thematik „**Ernährung**“ gestellt. Infos rund um die Ernährung findet man auf selbstgestalteten Plakaten und einen besonderen Blickfang bildet eine große Ernährungspyramide an der Wand, die in Form eines Regals, mit Verpackungen gängiger Lebensmittel vor Augen führt, welche Lebensmittel zur Ernährung besonders oder weniger gut geeignet sind, damit man gesund und fit bleibt. Diese Arbeit wurde von Schülern und Schülerinnen der benachbarten Realschule plus erstellt. Somit verzahnt sich der Bereich beider Schulen und macht die Mensa zum Treffpunkt beider Gruppen, was den Sozialkontakt untereinander positiv verstärkt und die Bereiche rund um das Thema „Ernährung“ anspruchsvoller und intensiver gestaltet.*

Der Schulträger stellte in diesem Haushaltsjahr finanzielle Mittel zur Verfügung, um der „Lautstärke“, die häufig als störend empfunden wird, mit geeigneten Maßnahmen entgegenzuwirken. In der momentanen Versuchsphase werden verschiedene Möglichkeiten ausprobiert, die Lautstärke in der Mensa zu reduzieren. Hier arbeiten der Schulleiternbeirat sowie Schulleitung der Realschule plus Nentershausen Hand in Hand mit der Schulleitung der Grundschule, an der die Mensa räumlich angegliedert ist.

Ein Problem, das künftig in den Fokus rücken soll, ist die Vermeidung von Restmüll, der durch weggeworfene Essensreste entsteht.

Die Kinder holen sich das Essen an der Theke. Dort werden auf ihre Wünsche hinsichtlich der Menge Rücksicht genommen. Außerdem hilft die persönliche Ansprache der Kuchendamen, vielleicht doch einmal etwas Neues zu probieren.

Zum Essen gibt es Mineralwasser. Mitgebrachte eigene Getränke der Kinder dürfen vor oder nach dem Mittagessen konsumiert werden. Damit erreichen wir, dass die Kinder nicht nur gesüßte Getränke zu sich nehmen. Dieses Vorgehen ist von den Kindern positiv angenommen worden. Die Kinder betreten die Mensa erst nach Aufforderung der aufsichtsführenden Mitarbeiter. Sie erinnern die Kinder immer zuerst an das Händewaschen vor dem Essen. Erst danach dürfen die Plätze zum Essen eingenommen werden. Nachtsch wird immer erst ausgegeben, wenn das eigentliche Mittagessen aufgegessen wurde. Die Kinder werden immer an das Aufessen erinnert und an die Möglichkeit vorher an der Ausgabetheke weniger zu bestellen, damit nicht so viel Essen im Müll landet.

Pädagogische Maßnahmen/schulisches Vorgehen

Um das Thema „Schulverpflegung/ Ernährung“ intensiver in unser Schulkonzept einzubinden, wurden an der Grundschule in allen vier Jahrgangsstufen verbindliche Einheiten zum Thema

„Ernährung/ Gesunde Schule“

vereinbart:

Teilnahme der Schule am Landesprogramm „Schulobst“.

Einmal in der Woche wird das Schulobst klassenweise in Kisten angeliefert. Unsere Schule bestellt grundsätzlich wöchentlich das Sonderprodukt. Es handelt sich um Obst/Gemüse, das nicht nur ausgeteilt, sondern auch geschnitten werden muss. Diese Aufgaben übernehmen die an unserer Schule tätigen FSJler.

Sie bereiten das Obst bzw. Gemüse so vor, dass es mundgerecht in den Klassen zur Verfügung steht.

Damit ist das Angebot abwechslungsreicher und die Kinder haben die Möglichkeit „**Neues**“ zu probieren. Im kommenden Schuljahr 2018/2019 werden wir uns noch zusätzlich für das Programm „**kostenlose Schulmilch**“ bewerben. Die Ausgabe an die Kinder wird auch über unsere FSJler geregelt werden.

Da sich auf dem Schulgelände Apfelbäume befinden, findet jährlich, bei ausreichender Ernte, eine Apfelernte mit anschließender Möglichkeit Apfelsaft herzustellen, statt. Diese Aktion wird, wenn möglich in Absprache mit der Realschule plus organisiert. Das Apfelpressen findet auf dem Gelände der Realschule plus Nentershausen zusammen mit einer Klasse der dortigen Schule statt. Dies geschieht auch zur Kooperation mit der Realschule plus.

Die benachbarte Realschule plus stellt der Grundschule die eigens entwickelte Ausstellung zum Thema „Gesunde Ernährung, Zucker in unseren Lebensmitteln“ zur Verfügung. Einmal im Schuljahr soll die Ausstellung in der Grundschule allen Schülern und Schülerinnen zur Verfügung stehen.

Teilnahme beider Schulen (Freiherr-vom-Stein-Realschule plus und Pfarrer-Toni-Sode Grundschule aus Nentershausen) an den **1. Westerwälder Gesundheitstagen** im September 2017 in Montabaur.

Hier präsentierte die Realschule plus die Informationsausstellung zum Thema „Zucker“ und die Grundschule bot zusammen mit dem Caterer der Schule Probierhäppchen an, um mit interessierten Gästen über die Auswahl und Zusammensetzung der verwendeten Lebensmittel ins Gespräch zu kommen und auf die Qualität hinzuweisen.

Am „Tag der offenen Tür“, der jährlich im Frühjahr an der Grundschule für die nächsten einzuschulenden Kinder stattfindet, beteiligt sich der Caterer der Schule mit einem Informationsstand.

Neben einer kleinen Verköstigung erhalten alle künftigen Schulleitern die Möglichkeit, den Caterer kennen zu lernen und im Gespräch Informationen zum Essen an der Schule zu erhalten.

6. Die Grundschule unterhält auf dem Schulgelände einen Schulgarten, der von einer Schulgarten-AG im Ganztagsbereich betreut wird. Hier werden Kräuter, Obst oder Kartoffeln angepflanzt und gemeinsam mit der Koch-AG der Ganztagschule gemeinsam verwertet.

Ziel hierbei ist es, dass den Kindern bewusst wird, dass man gesunde Lebensmittel selbst produzieren und geschmackvoll und gesund verarbeiten kann. Die Verwertung der „Ernte“ geschieht, wenn möglich, bei Bedarf auch in Kombination mit dem Mensaessen.

In diesem Schuljahr 2017/2018 wurde ein Schulimkerei- und Bienen-AG gegründet. Hier lernen die Kinder das Produkt „Honig“ als Nahrungsmittel und die Notwendigkeit Bienenvölker kennen zu lernen. Angedacht ist, den Kindern eine Nachtischmahlzeit der Mittagsverpflegung mit schuleigenem Honig auf Butterbrot anzubieten.

Bezug zu Klassenstufen/ Arbeitsplänen

Klassenbezogene Angebote zur „Gesunden Ernährung“ werden verbindlich in den Klassenstufen eingeführt und im Arbeitsplan des Sachunterrichts verankert.

In Stufe 1 wird ein Besuch eines Bauernhofes bzw. Bio-Ladens angestrebt und ein gesundes Frühstück mit entsprechenden Tischregeln, selbständigem Tischdecken in der Mensa durchgeführt.

In Stufe 2 zum Thema „Müll“:

Es soll hier ein Bezug zur Mensa hergestellt werden, indem z.B. die täglichen Essensreste nach dem Mittagessen gesammelt und gewogen werden. Dadurch schärft man das Bewusstsein der Kinder für den Umgang mit Lebensmitteln (ökonomischen Bildung der Schüler und Schülerinnen in der Grundschule exemplarisch anbahnen).

In Stufe 3 wurde der Ernährungsführerschein verbindlich eingeführt. Dazu wird die Ernährungspyramide in der Mensa mit einbezogen.

In Stufe 4 die Einheit „Apfel oder Kartoffel“ durchgeführt

In allen Stufen ist der Besuch des Schulzahnarztes obligatorisch. Er informiert alle Klassen über den Zusammenhang zwischen gesunder Ernährung und Zahngesundheit.

Insgesamt soll durch alle dieser Maßnahmen ein ganzheitlicher Zugang zum Thema „Gesunde Ernährung“ durch die Vernetzung mit der Schulmensa geschaffen werden.

Fortbildung

In der Fortbildungsplanung der Grundschule wird das Thema „Gesunde Ernährung“ intensiviert und Fortbildungen dazu verstärkt berücksichtigt.

Alle Mitarbeiter werden regelmäßig über Fortbildungen zur Thematik „Schulverpflegung“ informiert. Eine Teilnahme wird seitens der Schulleitung unterstützt und anfallende Kosten über das Fortbildungsbudget der GTS erstattet. Pro Halbjahr wird angestrebt eine Fortbildung zum Thema „Schulverpflegung“ zu besuchen.

In Zukunft sind Initiativen, wie „fit4future“ (Schulinitiative für mehr Bewegung, gute Ernährung, eine stressfreie, positive Lernatmosphäre und die Schaffung einer gesunden Lebenswelt Schule) als Projektangebote angedacht.

In einer schulinternen Konferenz wurden dem Kollegium von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung die zur Ausleihe zur Verfügung stehenden Unterrichtskoffer zu den Themen: Milch, Kartoffeln und Getreide vorgestellt. Workshops und andere Angebote für Klassen und Gruppen werden intensiv genutzt. So besucht die Koch-AG die Vernetzungsstelle Schulverpflegung zum Thema „Verwertung Lebensmittel/ Tausch von Lebensmitteln“.

Auch die benachbarte Realschule plus bindet den Bereich „Gesundheit-Ernährung- ökonomische Bildung intensiv in ihr Schulkonzept ein. Alle Maßnahmen werden strukturiert und in Absprache beider Schulen gestaltet und altersentsprechend umgesetzt.

In regelmäßigen Abständen tagt der „Runde Tisch“, in dem sich alle Personen und Gremien wiederfinden, die in die Thematik „Essensverpflegung“ eingebunden sind. Dort werden alle Anliegen um die Mittagsverpflegung besprochen und notwendige Schritte zur Weiterentwicklung oder Lösung von Problemen eingeleitet.

In regelmäßigen Abfragen werden auch die Meinungen der Kinder, die am Essen teilnehmen, erfragt und auf deren Anliegen Bezug genommen. Sie haben auch hinsichtlich der Essensauswahl ein Mitspracherecht.

In beiden Schulen werden zu Schuljahresbeginn die Verpflegungsbeauftragten bestätigt bzw. bei Notwendigkeit neu besetzt.

Zukünftig soll das Verpflegungskonzept Bestandteil der Qualitätsentwicklung der Schule sein und stetig durch Überprüfung bzw. Neuorientierung weiterentwickelt bzw. überarbeitet werden.