

Qualitätsentwicklung durch Evaluation

Schuljahr 2019/20

Schulspeisung

Schulinterne Evaluation

1. Evaluationsbereich:

Mit dieser Evaluation werden die Wahrnehmungen zum Mittagessen der Schülerinnen und Schüler der Schulspeisung erfasst.

2. Auftraggeber:

Schulleitung in Kooperation mit dem Essenanbieter „natürlich essen“.

3. Ziele / Aufgaben:

- Erfassen in wie weit den Schülerinnen und Schülern das Mittagessen schmeckt.
- Essenswünsche ermitteln.

4. Qualitätsmerkmale und Kriterien

- Stimmungsbild bei den Schülerinnen und Schülern

5. Indikatoren / Standards und Messgrößen sowie Evaluationsinstrument

Indikatoren / Standards

Symbolische Ebene:

- Smilies

selbstformulierte offene Frage:

- Essenswünsche

Messgrößen:

- 😊
- 😐
- ☹️

Evaluationsinstrument

Fragebogen vom Essenanbieter „natürlich essen“ mit einer Antwortskala auf symbolischer Ebene und einer selbstformulierten offenen Frage.

6. Daten sammeln

Befragung:

- Schülerinnen und Schüler, die an der Schulspeisung teilnahmen.

Instrument	Daten	Angaben
Befragung	Fragebogen; Bei Befragungen beeinflusst die Rücklaufquote unmittelbar die Aussagekraft der Ergebnisse. Generell liegen die Rücklaufquoten bei schriftlichen Befragungen deutlich niedriger als bei mündlichen Umfragen. Dabei gelten für schriftliche Untersuchungen Rücklaufquoten von mehr als 15 Prozent bereits als bemerkenswert hoch.	Subjektive Einschätzungen werden mit Antwortskalen, offenen Frage und der Möglichkeit, Bemerkungen abzugeben erhoben.

7. Das Ergebnis

- 471 Schülerinnen und Schüler besuchen die Schule und haben die Möglichkeit am Essen teilzunehmen.
- An den Tagen des Befragungszeitraumes wurde jeweils 320 Essen bereitgehalten.
- Die Befragung erfolgte am 23.09.2019, 24.09.2019, 25.09.2019 und am 27.09.2019 jeweils kurz nach der Esseneinnahme.
- Es erfolgte die Befragung der Schülerinnen und Schüler, die an der Schulspeisung teilnahmen.
- Es wurden täglich Fragebögen ausgereicht und durch die Schülerinnen und Schüler selbst ausgefüllt.
- Unterstützung erhielten die Schülerinnen und Schüler der Jahrgangsstufen 1 und 2 beim Ausfüllen durch die Bezugserzieherin bzw. den Bezugserzieher durch das Notieren von Essenswünschen.
- 168 bis 234 Fragebögen waren im Rücklauf. Es haben sich 52,5 % bis 73,1 % der am Essen teilnehmenden Schülerinnen und Schüler an der Befragung beteiligt. Damit ist die Befragung bedeutsam.

Datum	Wochentag	Anzahl von 471			Bewertung			
		Bestellung	Befragung	%	😊	😐	😞	ungültig
23.09.2019	Montag	320	208	65,0	142 68,2%	59 28,3	7 3,3%	0 0%
24.09.2019	Dienstag	320	168	52,5	113 67,2%	45 26,7%	6 3,5%	4 2,3%
25.09.2019	Mittwoch	320	234	73,1	119 50,8%	81 34,6%	31 13,2 %	3 1,2%
27.09.2019	Freitag	320	218	68,1	119 54,5%	67 30,7%	29 13,3	3 1,3%

Selbstformulierte offene Fragen und gegebene Antworten
Essenswünsche der Schülerinnen und Schüler vom 23.09.2019:

Mehrfachnennung	Einzelnenennung
Pizza 23 Milchnudeln 21 ! Pfannkuchen 18 ! Pommes 9 Burger 6 Nudeln und Tomatensauce 6 ! Jägerschnitzel mit Nudeln 5 ! Pommes Chicken McNuggets 5 Schnitzel 4 Milchreis 3 ! Grießbrei 3 ! Hot dog 3 Wraps 3 Kartoffelklöße 3 Rotkohl, Klöße Hähnchenschenkel 3 Nudeln, Käsesauce, Schinken 3 mehr Pudding (Schoko) 3 ! Crêpes 2 Käsesuppe 2 Kartoffeltaschen 2 (ab und zu) Kartoffelbrei 2 Bratkartoffel, Rührei 2 Hefeklöße 2 Nudelschinkengratin 2 (Ferienessen) Spaghetti 2 Lasagne 2	Nudeln, Zucker, Apfelmus Carbonare ! Nudelauflauf Maultaschen Tomatensuppe Kartoffelpuffer ! Gemüseboulette ! Mischgemüse ! Fischstäbchen ! Döner Bratwurst ! Königsberger Klopse ! Germknödel Waffeln Muffins mehr Joghurt (mittwochs) kalte Getränke ! Cola anderer Reis (Naturreis oder Langkornreis werden verwendet)

aufgetretene Fehler:

- Offene Fragen wurden nur von einem Tag ausgewertet. Die Speisenwünsche an den anderen Tagen wiederholte sich.
- In der Befragung wurde nicht zwischen Essen 1 und Essen 2 unterschieden.
- Dessert und Getränke wurden nicht ausdrücklich erfragt.

mögliche Antwortfehler:

- Fehler beim manuellen auszählen der Fragebögen
- Erinnerungsfehler
- fehlende Antworten
- gezielte Falschangaben
- Urteilsfehler (Milde oder Härte bzw. Vermeidung extremer Urteile)
- Falsch verstandene Symbole.
- Es soll ein anderes Bild vermittelt werden.
- Geringe Bereitschaft zur Enthüllung/ Erhellung.

8. Analyse des Ergebnisses mittels Leitfragen

Stärken zur Antwortskala:

- Welche Aspekte nehmen die Befragten positiv ausgeprägt wahr? 😊

Datum	Wochentag	😊
23.09.2019	Montag	142 68,2%
24.09.2019	Dienstag	113 67,2%
25.09.2019	Mittwoch	119 50,8%
27.09.2019	Freitag	119 54,5%

- Welche Aspekte drücken tendenziell weder eine Zustimmung noch eine Ablehnung aus? 😐

Datum	Wochentag	😐
23.09.2019	Montag	59 28,3
24.09.2019	Dienstag	45 26,7%
25.09.2019	Mittwoch	81 34,6%
27.09.2019	Freitag	67 30,7%

Schwächen zur Antwortskala:

- Welche Aspekte nehmen die Befragten weniger positiv ausgeprägt wahr? 😞

Datum	Wochentag	😞
23.09.2019	Montag	7 3,3%
24.09.2019	Dienstag	6 3,5%
25.09.2019	Mittwoch	31 13,2 %
27.09.2019	Freitag	29 13,3

Wahrnehmungsunterschiede innerhalb Befragungsgruppen:

Welche Aspekte werden innerhalb der Befragungsgruppen sehr unterschiedlich wahrgenommen?

Datum	Wochentag	Bewertung			
		😊	😐	☹️	un-gütig
23.09.2019	Montag	142 68,2%	59 28,3	7 3,3%	0 0%
24.09.2019	Dienstag	113 67,2%	45 26,7%	6 3,5%	4 2,3%
25.09.2019	Mittwoch	119 50,8%	81 34,6%	31 13,2 %	3 1,2%
27.09.2019	Freitag	119 54,5%	67 30,7%	29 13,3%	3 1,3%

größte Abweichung:

- täglich innerhalb der Bewertungsskala 😊 und 😐 im Verhältnis zum ☹️
- 😊 Montag , Dienstag $\approx 67,7\%$ im Verhältnis zu Mittwoch und Freitag $\approx 53,65\%$ (Differenz 14,05%)
- ☹️ Montag , Dienstag $\approx 3,4\%$ im Verhältnis zu Mittwoch und Freitag $\approx 13,25\%$ (Differenz 9,85%)

geringste Abweichung:

- 😊 Montag zu Dienstag 1%
- 😐 Mittwoch zu Freitag 3,7%
- 😐 an allen Tagen $\approx 30,0\%$ der Gesamtteilnehmenden

9. Interpretation

Als positiv zu betrachten ist, dass:

- mehrheitlich den Schülerinnen und Schülern das angebotene Schulessen schmeckt.
- nur wenigen schmeckt das Mittagessen nicht.
- das Essen von Montag und Dienstag von den Schülerinnen und Schülern bevorzugt wurde.

Durch den Essenanbieter ist zu entwickeln, dass:

- es weiterhin ein wohldurchdachtes Mittagessen zwischen den Wünschen der Schülerinnen und Schülern und dem Anspruch einer gesunden ausgewogenen Ernährung gibt.
- gesundes Essen (Gemüse, Fisch) weiterhin angeboten wird.

10. Konsequenzen ziehen

- Was ist durch die Schule selbst beeinflussbar?
 - Inhalte einer gesunden Ernährung weiterhin vermitteln. (Ernährungspyramide)
 - Möglichkeiten schaffen, Gemüsesorten im Unterricht zu probieren bzw. erneut anzubieten.

11. Reflexion der Evaluation

Die Evaluation dient der Bewertung der Schulspeisung. Mit der Befragung erfolgt ein gemeinsames Nachdenken über angebliche Selbstverständlichkeiten.

Mit dem Essenanbieter erfolgte im Anschluss eine Beratung zum Ergebnis der Evaluation.

Es besteht deutliche Zufriedenheit mit dem Ergebnis.

Es wird versucht Wünsche, wie zum Beispiel Hot Dog oder Burger in Absprache mit dem Hort in den Ferien zu organisieren, da in diesem Zeitraum weniger Kinder zum Mittagessen angemeldet sind. Die Organisation für diese Gerichte ist deutlich höher.

Ganz viele Essenwünsche werden bereits realisiert. Diese sind mit einem ! dahinter auf Seite 3 gekennzeichnet oder mit einem Kommentar in Klammern versehen.

Mittwochs ist ein sogenannter Milchtag, an dem es wechselnd Joghurt, Quark oder Pudding gibt.

Ein jeder Anbieter für das Schulessen ist an die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) gebunden.

Für weitere Informationen zur Schulverpflegung befinden sich Informationen unter diesem Link: <https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/schulverpflegung/>

12. Dokumentation

In der Anlage befinden sich der Fragebogen und der Speisplan für den Befragungszeitraum.

13. Rückmeldung an den Auftraggeber

Die Rückmeldung erfolgt in die Konferenz der Eltern und die Schulkonferenz.

Anlagen

Fragebogen

Speiseplan

Montag: 23.09.2019

- Essen 1: Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren, Naturreis
- Essen 2: Eierkuchen, Apfelmus, Zucker, Zimt
- frisches Gemüse, Obstbuffet, Getränk

Dienstag: 24.09.2019

- Essen 1: Tomaten-Basilikum Soße mit Makkaroni, Reibekäse, Weißkrautsalat
- Essen 2: vegetarische Gyrospfanne, Champignons, Tsatsiki, Naturreis, Weißkrautsalat
- frisches Gemüse, Obstbuffet, Getränk

Mittwoch: 25.09.2019

- Essen 1: Buntes Gemüse (Möhre, Brokkoli, Bohne) in holländischer Soße, vegetarische Tortellini
- Essen 2: Seelachsfilet (natur) mit leichter Meerrettichsoße, Petersilienmöhrrchen, Kartoffeln
- Stracciatellacreme, Getränk

Freitag: 27.09.2019

- Essen 1: Geflügelfrikadelle, Schnittlauchsoße, , Kartoffeln, Kohlrabi
- Essen 2: Linsen-Tomatenbolognese, Reibekäse, Vollkornpenne, Maisgemüse
- frisches Gemüse, Obstbuffet, Getränk

Speiseplan September 2019						
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
02.09. - 06.09.2019	1	Geschnetzeltes vom Schwein _a mit Karottenwürfel und Petersilienkartoffeln	Ratatouille-Gemüse in Tomatensoße _a mit Reibekäse _g und Vollkornpenne _a , Gurkensalat	Hähnchenschnitzel, mit Geflügelsoße _a , Blumenkohl und Petersilienkartoffeln	Eier in Senfsoße _{a,g} mit Kartoffelpüree _g und Möhren-Apfel-Salat	Balkangemüse(gr.Bohne,Paprika, Möhre) in Schnittlauchsoße _{a,g} mit Vollkornpenne _a ,Chinakohlsalat
	2	Kohlrabiintopf mit Kartoffeln,Möhre,Sellerie,Porree, kl. Körnerbrötchen _a	Lachsragout in Dillsoße _{a,g} Naturreis, Erbsen und Möhregemüse, Gurkensalat	Spinat-Kartoffelauflauf mit Goudakäse und Kräutersoße _{a,c,g}	Hering _g -Dillhappen in Joghurtsoße _{2,3,9,c,g,l} Dillkartoffeln, Möhren-Apfelsalat	Falafel-Bällchen(Kichererbsen) _g , mit Tzatziki _g und Naturreis, Chinakohlsalat
		frisches Gemüse und Obstbüffet / Getränk	frisches Gemüse und Obstbüffet / Getränk	Heidelbeerjoghurt _g / Getränk	frisches Gemüse und Obstbüffet / Getränk	frisches Gemüse und Obstbüffet / Getränk
09.09. - 13.09.2019	1	Bolognese aus Schweinehack _{a,l} mit Makkaroni _g und Reibekäse _g	Milchreis _g mit Erdbeersoße	Hähnchenbrust "natur" mit Geflügelsoße _a , Vollkornreis und Brokkoli	Spinat _{a,g} mit Rührei und Kartoffeln, Weißkrautsalat	Putengeschnetzeltes mit Gewürzgurke _{a,g} , Erbsen und Naturreis
	2	Möhreneintopf mit Kartoffeln, Sellerie und frischer Petersilie, Vollkornbrot _{aR}	Gebrautes Seelachsfilet mit Kerbelsoße _{a,g} , Naturreis und Balkangemüse(Paprika, Bohne Mais)	Tomaten-Zucchini-Gulasch _a mit Käse _g , Vollkornnudeln _a	Fruchtiges Fischcurry(Kabeljau, Seelachs)in Porree-Apfel-Currysoße _a und Langkornreis, Weißkrautsalat	Champignon-Gemüse-Ragout(Karotte, Erbse,Kohlrabi) _g , Vollkornpenne _a und Joghurt _{dip} _g
		frisches Gemüse und Obstbüffet / Getränk	frisches Gemüse und Obstbüffet / Getränk	Bananenquark _g / Getränk	frisches Gemüse und Obstbüffet / Getränk	frisches Gemüse und Obstbüffet / Getränk
16.09.-20.09.2019	1	Tomaten-Wurstgulasch aus Geflügel _{2,3,9,a} , Gabelspaghetti _a und Reibekäse _a	Seelachsfilet im Kräutermantel _{a,b,c} mit Zitronensoße _{a,g} Naturreis, Chinakohlsalat mit Joghurt-Dressing _g	Geflügelbratwurst mit Soße _a , Sauerkraut und Kartoffeln	Kräuterquark(Dill,Schnittlauch) _g mit einem Stückchen Butter _g , Kartoffeln und Gurkensalat	Kartoffelsuppe mit Möhren,Sellerie, Lauch und 1 Wiener Würstchen(Schwein) _{2,3} ,Schwarzbrot _{aR,k}
	2	Vegetarischer Weißkohleintopf mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Porree, Vitalbrot _a	Gemüsefrikadelle _{a,c,l} mit Tomatensoße _a ,Bulgur, Chinakohlsalat mit Joghurt-Dressing _g	Brokkoli-Karotten Törtchen _{a,c,g} mit heller Soße _{a,g} , Möhrchen und Stampfkartoffeln _g	Spinat: Thunfischsoße mit Frischkäse _{a,g} und Vollkornpenne _a , Gurkensalat	vegetarische Spitzkohlpfanne mit Sojaflocken _{a,f} Eibly _a und Kräuter _{dip} _g
		frisches Gemüse und Obstbüffet / Getränk	frisches Gemüse und Obstbüffet / Getränk	Erdbeerskyr _g / Getränk	frisches Gemüse und Obstbüffet / Getränk	frisches Gemüse und Obstbüffet / Getränk
23.09.-27.09.2019	1	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren _{a,g} , Naturreis	Tomaten-Basilikum-Soße _a mit Makkaroni _g und Reibekäse _g , Weißkrautsalat	Buntes Gemüse(Möhre, Brokkoli, Bohne) in holländischer Soße _{a,c,g} und veg. Tortellini _{a,c}	Hähnchenkeule mit Geflügelsoße _a , Rotkohl und Kartoffeln	Geflügelfrikadelle _{a,c} mit Schnittlauchsoße _{a,g} , Kartoffeln und Kohlrabi
	2	Eierkuchen _{a,c,g} mit Apfelmus ₃ und Zucker& Zimt,	vegetarische Gyrospfanne _{a,l} mit Champignons und Tzatziki _g , Naturreis, Weißkrautsalat	Seelachsfilet natur mit leichter Meerrettichsoße _{a,g} , Petersilienmöhren und Kartoffeln	Tomaten-Bulgursalat _a mit Paprika, Mais und Fetakäse _g , Gemüsebällchen _{a,f,l} und Minz-Joghurt- Dip _g	Linsen-Tomatenbolognese _{a,c} mit Reibekäse _g , Vollkornpenne _a , Maisgemüse
		frisches Gemüse und Obstbüffet / Getränk	frisches Gemüse und Obstbüffet / Getränk	Stracciatellacreme _g / Getränk	frisches Gemüse und Obstbüffet / Getränk	frisches Gemüse und Obstbüffet / Getränk
30.09.2019	1	Linsensuppe mit Würstchen (Schwein) _{2,3} ,Möhren, Sellerie, Porree und Vollkornbrot _{aR}			Die grün unterlegten Angebote / Komponenten entsprechen dem „DGE – Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem "DGE- Qualitätsstandart für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.(DGE) als eine Menülinie zertifiziert. Wenn Ihr durchgehend dieses Menü auswählt und euch mindestens 2 mal pro Woche eine, wie im Schaukasten angebotene Portion vom Obst-Gemüsebüffet nehm _t , entspricht Eure Mittags-versorgung den aktuellen Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft und hilft Euch dabei, den ganzen Schultag über leistungsfähig zu sein.	
	2	Mildes Gemüse-Kokos-Curry (Bambus,Weißkohl,Paprika) _a mit Vollkornreis				
		frisches Gemüse und Obstbüffet / Getränk				
 Bio-Komponenten kennzeichnen wir Rot (DE - ÖKO - 037)						
natürlich essen Berlin - Brandenburg GmbH / Bitterfelder Str. 19c / 12681 Berlin 						