

# Checkliste

## Qualitätsstandards für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen

<b>Stufe 1</b>			
Essbiografie; Vollverpflegung: Lebensmittel, Getränke, Lebensmittel bei Mangelernährten, Speisenplanung, -plangestaltung und -herstellung	erreicht		Informationen Qualitätsstandards auf Seite
	ja	nein	
<b>Essbiografie</b>			
Essbiografien von allen Bewohnerinnen und Bewohnern liegen vor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	13
Essbiografie wird regelmäßig aktualisiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	13
<b>Lebensmittel</b>			
Frisches Obst	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15
Nüsse und Samen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15
Frisches Gemüse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15
Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15
Kartoffeln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15
Vollkorngetreideprodukte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15
Reis (parboiled oder natur)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15
Müsli ohne Zuckerzusatz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15
Konfitüre/Marmelade oder Gelee	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15
Honig	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15
Trinkmilch: max. 3,5 % Fett	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15
Milch zur Verarbeitung: max. 1,5 % Fett	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16
Joghurt als Fruchtjoghurt oder Naturjoghurt: max. 1,5 % Fett	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16
Quark oder Fruchtquark: max. 20 % Fett i. Tr.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16
Hart-/Schnitt-/Weich- oder Frischkäse: max. 48 % Fett i. Tr.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16
Magere Fleischteile	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16
Fleischerzeugnisse als Belag: max. 20 % Fett	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16
Seefisch aus nicht überfischten Beständen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16
Rapsöl ist Standardöl	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16
Butter oder Margarine als Streichfett	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16
Frische oder tiefgekühlte Kräuter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17
Jodsalz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17
<b>Getränke</b>			
Tafel-, Quell- oder Mineralwasser	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17
Kaffee und Tee	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17
Ungesüßte Kräuter- und Früchtetees	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17
Trinkplan vorhanden <sup>1</sup>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17
Getränke stehen jederzeit zur Verfügung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17
Getränke werden aktiv angeboten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17
Trinkhilfen werden angeboten <sup>1</sup>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17
<b>Lebensmittel bei Mangelernährten (ergänzend)</b>			
Trockenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	21
Trinkmilch: max. 3,8 % Fett	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	22
Milch und Milchprodukte zur Verarbeitung: max. 3,8 % Fett	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	22
Joghurt als Fruchtjoghurt oder Naturjoghurt: max. 10 % Fett	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	22

## Stufe 1

	erreicht		Informationen Qualitätsstandards auf Seite
	ja	nein	
Speisequark: mind. 20 % Fett i. Tr.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	22
Hart-/Schnitt-/Weich- oder Frischkäse ohne Fettreduzierung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	22
Fleischerzeugnisse als Belag ohne Fettreduzierung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	22
Seefisch, bevorzugt Fettfisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	22
Frucht- und Gemüsesäfte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	23
<b>Speisenplanung</b>			
Vollverpflegung umfasst drei Haupt- und zwei Zwischenmahlzeiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	23
Vielfalt und Abwechslung bei allen Mahlzeiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	23
Warme Komponente zum Frühstück	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	23
Warme Komponente zum Abendessen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	23
Menüzyklus beträgt mind. sechs Wochen (Mittagessen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	23
Vegetarisches Gericht, täglich (bei mehreren Menülinien)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	23
Alternativen bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	23
Speisenangebot entspricht Jahreszeit und Saison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	23
Besonderes Angebot an Festtagen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	23
Kulturelle Aspekte sind an Festtagen berücksichtigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	23
<b>Speisenplangestaltung</b>			
Seniorengeeignete Schriftgröße	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24
Speisen sind eindeutig bezeichnet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24
Nicht übliche/nicht eindeutige Bezeichnungen der Speisen sind erklärt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24
Bei Fleisch und Fleischerzeugnissen ist die Tierart benannt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24
Speisen mit Alkohol sind deklariert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24
Ethnische und religiöse Aspekte sind berücksichtigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24
Wünsche der Bewohnerinnen und Bewohner sind berücksichtigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24
Speisenplan ist in allen Wohnbereichen ausgehängt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24
Speisenplan ist in geeigneter Höhe angebracht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24
Speisenplan wird ausgehändigt oder mitgeteilt <sup>1</sup>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24
<b>Anforderungen an den Wochenspeisenplan:</b>			
<b>Obst und Gemüse: mind. 5 Portionen pro Tag, davon pro Woche:</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24
Frisches Obst: mind. 7 x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24
Gemüse als Rohkost: mind. 7 x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24
Hülsenfrüchte: mind. 1 x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24
Frische oder tiefgekühlte Kräuter: täglich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24
Kartoffeln, Nudeln, Reis abwechselnd: mind. 7 x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24
Vollkornbrot und/oder Vollkornflocken: mind. 14 x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24
Milch und Milchprodukte: mind. 14 x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24
Fleisch und Wurstwaren: max. 400 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24
<b>Fisch, 1 - 2 Portionen, davon:</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24
Seefisch: mind. 1 x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24
Fettfisch: max. 70 g <sup>2</sup>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24
Eier: max. 3 Stück	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24
Butter oder Margarine als Streichfett: mind. 7 x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24
Getränke: mind. 1,3 l täglich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24
<b>Speisenherstellung</b>			
Vorbereitetes Frühstück und Abendessen ist abgedeckt und kühl gelagert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	25
Zurückgestellte Mahlzeiten werden gekühlt gelagert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	25
Zurückgestellte warme Mahlzeiten werden auf eine Kerntemperatur von 70 °C erhitzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	25
Dünsten und Dämpfen als Garmethoden für Gemüse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	25

## Stufe 1

	erreicht		Informationen Qualitätsstandards auf Seite
	ja	nein	
Warmhaltezeit von Gemüse: max. 2 Stunden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	25
Warmhaltezeit von Kurzgebratenem: max. 2 Stunden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	25
Warmhaltezeit übriger Komponenten: max. 3 Stunden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	25
Ausgabetemperatur warme Speisen: mind. 65 °C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	25
Ausgabetemperatur kalte Speisen: max. 7 °C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	25
<b>Sensorische Qualität</b>			
Speisen sind appetitanregend präsentiert und garniert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	25
Typische Farbe der Lebensmittel ist erhalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	25
Speisenkomponenten grenzen sich farblich voneinander ab	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	25
Nicht essbare Bestandteile von Garnituren sind entfernt <sup>1</sup>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	25
Typischer Geschmack der Lebensmittel ist erhalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	25
Menagen zum Nachwürzen stehen zur Verfügung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	25
Gemüse ist bissfest <sup>3</sup>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	25
Teigwaren sind bissfest <sup>3</sup>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	25
Reis ist bissfest <sup>3</sup>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	25
<b>Convenienceprodukte:</b>			
Produkte der Stufen 4 und 5 sind mit frischen Lebensmitteln (Stufe 0 bis 2) ergänzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	26
Tiefgekühltes Obst und Gemüse wird Konserven vorgezogen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	26

Das Einhalten der für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen ist Voraussetzung für eine Zertifizierung.

## Stufe 2

Vollverpflegung: Nährstoffoptimierte Tagesverpflegung, Speisenherstellung, Kostformen; Essatmosphäre	erreicht		Informationen Qualitätsstandards auf Seite
	ja	nein	
<b>Nährstoffoptimierte Tagesverpflegung</b>			
Referenzwerte werden im Wochendurchschnitt erreicht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	18
Nährstoffberechnete Rezepturen werden umgesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	18
Nährstoffberechnete Speisen sind optisch im Speisenplan hervorgehoben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24
Portionsgrößen der nährstoffberechneten Speisen sind ersichtlich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24
<b>Speisenherstellung</b>			
Produktion wird chargenweise durchgeführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	25
<b>Kostformen</b>			
<b>Kau- und Schluckstörungen:</b>			
Speisen sind weich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	27
Speisen haben einheitliche Konsistenz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	27
Speisen sind aus dem täglichen Speisenangebot hergestellt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	27
Speisenkomponenten sind erkennbar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	27
Mehrere kleine Portionen werden über den Tag verteilt angeboten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	27
Pürierte Kost wird mit Spritzbeuteln/Formen ansprechend angerichtet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	27
<b>Demenz:</b>			
Bei entsprechender Geschmackspräferenz wird mit Zucker gesüßt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	28
Speisen und Getränke haben kräftige Farben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	28
Geschirr und Tischdecke grenzen sich farblich voneinander ab	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	28
Speisen sind auf dem Teller deutlich zu erkennen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	28
<b>Fingerfood:</b>			
Fingerfood wird bei Demenz und motorischen Störungen angeboten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	28
Größe der Stücke entspricht max. zwei Bissen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	29
Fingerfood ist gut zu greifen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	29
Fingerfood ist leicht zu Kauen und zu Schlucken	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	29

## Stufe 2

	erreicht		Informationen Qualitätsstandards auf Seite
	ja	nein	
Fingerfood ist nicht klebrig	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	29
<b>Übergewicht:</b>			
Energiezufuhr von 1200 kcal wird nicht unterschritten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	29
Fettanteil der Gesamtenergiezufuhr beträgt max. 30 %	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	29
Vollkornprodukte werden explizit angeboten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	29
Energiearme Getränke werden angeboten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	29
<b>Diabetes mellitus:</b>			
Vollkornprodukte werden explizit angeboten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	30
Aufnahme von Saccharose und Glucose: max. 10 % der Gesamtenergie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	30
Kohlenhydratreiche Mahlzeit zum alkoholischen Getränk	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	30
<b>Essatmosphäre</b>			
<b>Essenszeiten:</b>			
Essenszeiten sind an Gewohnheiten der Seniorinnen und Senioren angepasst	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	30
Für die Einnahme der Mahlzeiten ist ausreichend Zeit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	31
Mahlzeiten können außerhalb der festgelegten Essenszeiten eingenommen werden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	31
Getränke und Zwischenmahlzeiten stehen jederzeit zur Verfügung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	31
<b>Raum- und Tischgestaltung:</b>			
Helle und angemessene Beleuchtung in den Speiseräumen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	31
Freundliches und ansprechendes Ambiente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	31
Möbiliar ist altersgerecht und gut zu reinigen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	31
Für Rollstühle, Gehwagen ist ausreichend Platz vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	31
Boden ist rutschfest und gut zu reinigen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	31
Essplätze sind vollständig und ansprechend gedeckt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	31
Ess- und Trinkhilfen werden bei Bedarf eingesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	31
Geschirr und Besteck ist individuellen Fähigkeiten angepasst	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	31
<b>Service und Kommunikation:</b>			
Fachkräfte verfügen über grundlegende Kenntnisse einer vollwertigen Ernährung und eines nährstoffoptimierten Speisenplanes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	32
Fachkräfte beantworten Fragen zu den Kostformen/Diäten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	32
Fachkräfte kennen die Anforderungen an die Mahlzeiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	32
Fachkräfte erfragen Speisenwünsche und Portionsgrößen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	32
Fachkräfte benennen die Speisen beim Servieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	32
Clochen werden bereits vor dem Servieren abgenommen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	32
Anregungen und Beschwerden werden entgegen genommen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	32
Anregungen und Beschwerden werden weitergeleitet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	32
Fachkräfte geben individuell Hilfestellung beim Essen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	32

<sup>1</sup> bei Bedarf

<sup>2</sup> bei Mangelernährten mind. 70 g

<sup>3</sup> Ausnahme bei Kau- und Schluckstörungen

Das Einhalten der für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen ist Voraussetzung für eine Zertifizierung.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.  
Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung

**Fit im Alter – Gesund essen, besser leben.**

Godesberger Allee 18  
53175 Bonn

Tel.: 0228 3776-873

E-Mail: info@fitimalter-dge.de

www.dge.de

www.in-form.de

Diese Checkliste ist eine Hilfestellung auf dem Weg zur Zertifizierung. Die mit der Checkliste vorgenommene Selbsteinschätzung garantiert nicht das Bestehen des Audits.

Eine Zertifizierung kann in einem Schritt oder in zwei aufeinander aufbauenden Stufen erfolgen. Hierfür müssen alle genannten Kriterien erfüllt werden. Weiterführende Informationen zur Zertifizierung finden Sie in der Zertifizierungsbroschüre „DGE-zertifizierte Verpflegung“.

Stand: September 2009