Adolf-Reichwein-Schule

63150 Heusenstamm

Schüler kochen
für Schüler

Haupt- und Realschule mit
Förderstufe

Adolf-Reichwein-Schule

**Unsere
Schule**

Historie

**Entwicklung
des Projektes**

**Ablauf
Finanzen**

**Lebensmittel
+ Hygiene**

Ausstattung

**Schüler
kochen**

Speiseplan

Ausblick

Unsere Schule

**530 Schülerinnen und Schüler
45 Lehrkräfte**

**6 Förder-
stufenklassen**

**9 Realschul-
klassen**

**7 Hauptschul-
klassen**

**2 Intensiv-
klassen**

**Schulküche
Cafeteria
Großes Außengelände
Schulgarten**

Historie

- **Haupt- und Realschule**
 - **Praxis wichtig**
 - **Schon immer Hauswirtschaftsunterricht**
- **Ausgebildete Fachkräfte**
 - **Hauswirtschaftsunterricht**
- **Beginn vor 15 Jahren**
 - **Notwendigkeit Angebot eines warmen Essens**
- **Start mit 1 Tag**
- **Anmeldezahlen steigen**

montags bis donnerstags

zuerst 2 Tage, dann 4 Tage

freitags

kein Essen

Kochgruppen:

- **Wahlpflichtunterricht Klassen 8H und 8R, sowie 10 R**

Lehrkräfte:

- **Zuerst Fachlehrkräfte Hauswirtschaft**
- **„normale“ Lehrkräfte, die gerne kochen**

Aufnahme in das Ganztagsprofil 1 im Schuljahr 2015/16

Teilnehmer:

- **zuerst 20 Personen**
- **durch Ganztags Steigerung auf über 60**

Träger: Förderverein der ARS

- **Anmeldungen jeweils für 1 Jahr**
 - 1, 2, 3 oder 4 Tage, zusammen mit Ganztagsangebot
 - Eltern erhalten Rechnung, müssen SEPA- Einzug zustimmen
 - 4,50 € zurzeit bei Festanmeldung
 - Zahlung monatlich durch Bankeinzug
- **Bon Verkauf für 5 € für einzelnes Essen**
- **Prüfung der Zahlungseingänge: Access Listen**
 - **Früher Schreiben von Zahlungserinnerungen und Mahnungen**
- **Rechnungsstellung durch Kochlehrkräfte, 1,50 € pro Essen**
- **FÖV-Angestellte: Steuerberatungsbüro z. Abrechnung**

Lebensmittel + Hygiene

- **Kühlkette beachten**
 - Transportgefäße benutzen zur Lagerung von verderblichen Lebensmitteln
 - Temperaturkontrolle an Kühlschrank
- **Kochlehrkräfte + Hilfen**
 - Hygieneschulung beim Gesundheitsamt
 - Belehrung der Schülerinnen und Schüler
- **Gesundheitsamt**
 - Rückstellproben von allen Essen
 - Unangemeldete Kontrolle 2x jährlich
- **Reinigung**
 - Schüler säubern Arbeitsplatz + Geschirr
 - Reinigungspersonal der Schule
 - FÖV zusätzliche Reinigungskraft 3x wöchentlich
- **Vorgaben des Kreises**
 - Essensausgabe durch Erwachsene

Ausstattung

Küche

- 4 Edelstahl- Kochzeilen
- 3 normale und 1 Großbackofen
- 2 große Abzugshauben
- Großer Kühlschrank mit Temperaturanzeige
- Große Gefriertruhe
- Kleines Gefriergerät für Rückstellproben
- Handwaschbecken
- Küchenzeilen und Schränke
- Tische und Stühle für Kochgruppen

Cafeteria

- Warm- und Kalttheke zur Essensausgabe
- Tischgruppen
- Küchenzeile
- Keine Tablettts

Keine Neuausstattung bei GTS

Der Schulgarten

- WPU Stufe 9R
- AL in 7H

- Gemüse und Salate für die Schulküche
- Carport für Tomatenanbau

Schüler kochen

- **Einkauf durch Kochlehrkräfte**
Transport in Schulküche durch Schüler
- **Besprechen der Rezepte**
Fragen klären
- **Verteilung der Aufgaben**
Salat, Hauptgericht, Beilagen, Nachtisch
- **Schneiden, mischen, rühren braten**
Unterstützung durch Angestellte des FöV
- **Anrichten in der Cafeteria**
 - Ausgabe durch Erwachsene
 - Nachholen möglich

Speiseplan

- **Anfertigung des Speiseplans**
 - **Abprache der Kochlehrkräfte**
 - **Berücksichtigung von Schülerwünschen**
 - **Aushang jeden Montag**
 - **Hinweis auf Allergene (z.B. Senf Saat, Nüsse)**
- **Montag**

Cevapcici mit Djuvec-Reis, Salat, Mandarinenquark mit Crunch
- **Dienstag**

Reibekuchen mit Kräuterquark, Salat, Schokopudding mit Vanillesoße
- **Mittwoch**

Geschnetzeltes mit selbst gemachten Spätzle, Salate,
Milchreis mit Apfelmus von Äpfeln aus unserem Schulgarten
- **Donnerstag**

Gnocchi- Auflauf, Salat, frischer Obstsalat

Je 3 Unterrichtsstunden

**Erweiterung auf 4
Unterrichtsstunden
Ernährungslehre verstärken**

Schülerinnen und Schüler:

- Haben großen Spaß am Kochen
- Lernen grundlegende Fähigkeiten fürs Leben
- Ziel: weg vom Fast-Food

Fazit:

- Rundherum empfehlenswert
- Trauen Sie sich
- Gewinn für die ganze Schulgemeinde.
- Kollegenanteil steigt

Adolf-Reichwein-Schule

Lebensraum

Schüler kochen für Schüler

Kontakt: d.huber@ars-heusenstamm.de

ng
ts

g

Sch

schonheit