B 3.1 Schulverpflegung

Einrichtung/ Raum/ Räume:

Beurteiler/in:

Beurteilungsdatum: **Unterschrift:**

Risiko	Mögliche Gefährdungen/ Belastungen/ organisatorische Voraussetzungen	Infos	Fundstelle	ja	nein	entfällt	Mängel / Maßnahmen (technisch, organisatorisch, persönlich)	Beratungsbedarf? ja	nein	Realisierung bis wann	durch	Wirksamkeit Ja	Nein
1	2	3	4	5	6	7	8	9		10		11	
R 2	**3.1.1** Wird die Schulverpflegung vom Schulträger organisiert?	i											
R 3	**3.1.2** Wird die Schulverpflegung von der Schule selbst organisiert? **Beachte:** **Wird diese Frage mit ja beantwortet, sind die Fragen dieser Checkliste Ziffer 3.1.3-3.1.31 zu bearbeiten.**	i	RiSU II-6.1 LMHV IfSG										
R 3	**3.1.3** Fanden Unterweisungen für das Küchenpersonal statt, insbesondere über: - Umgang mit Gefahrstoffen - Umgang mit Küchengeräten - Hygienevorschriften	i	DGUV V1 DGUV R110-003 GefStoffV										
R 3	**3.1.4** Sind Betriebsanweisungen bekannt gemacht und aufgestellt?	i	ArbSchG BetrSichV DGUV R110-003										
R 3	**3.1.5** Gibt es während der Betriebszeit eine(n) Aufsichtführende(n)?	i	ArbSchG DGUV R110-003 DGUV V1										
R 3	**3.1.6** Ist ein Reinigungsplan erstellt?	i	DGUV R110-003										
R 3	**3.1.7** Wird eine persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung gestellt (z. B. Kopf-, Fuß- und Gehörschutz)?	i	DGUV R110-003 DGUV V1										
R 3	**3.1.8** Stehen geeignete Feuerlöscheinrichtungen zur Verfügung (Feuerlöschdecke, Feuerlöscher, Löschanlagen)?	i	DGUV R110-003 ASR A2.2										
R 3	**3.1.9** Besteht eine Sichtverbindung nach außen?	i	ArbStättV DGUV R110-003										

R 3	**3.1.10** Sind Arbeitsmittel, Arbeitsräume und Arbeits-Verfahren so gestaltet, dass kein Gehörschädigender Lärm auftritt?	i	ArbStättV DGUV R110-003											
R 3	**3.1.11** Sind Wandflächen glatt, wasserabstoßend oder wasserabweisend?	i	DGUV R110-003											
R 3	**3.1.12** Sind Maßnahmen zum Schutz gegen Insekten und Ungeziefer getroffen (z. B. Insektenschutzgitter an den Fenstern)?	i	DGUV R110-003											
R 3	**3.1.13** Sind die Fußböden rutsch hemmend, leicht zu reinigen und frei von Stolperstellen?	i	ArbStättV DGUV R110-003 DGUV R108-004											
R 3	**3.1.14** Sind die Räume und Verkehrswege ausreichend beleuchtet (mind. 500 Lux)?	i	ArbStättV ASR A3.4 DGUV R110-003											
R 3	**3.1.15** Ist eine ausreichende Lüftung und Raumtemperatur (mind. 17°C, max. 26°C) gewährleistet?	i	ArbStättV ASR A3.5 DGUV R110-003											
R 2	**3.1.16** Sind alle eingesetzten Arbeitsmittel so aufgestellt, dass, - eine Bedienung ergonomisch möglich ist - die Standsicherheit gegeben ist - ausreichend Bedienraum zur Verfügung steht - Arbeitsbereiche und Verkehrswege nicht eingeengt werden?	i	BetrSichV DGUV R110-003											
R 2	**3.1.17** Sind Tische und Schränke ohne scharfe Kanten und standsicher? Sind Schubladen und Auszüge gegen Herausfallen gesichert?	i	DGUV R110-003											
R 3	**3.1.18** Werden elektrische Anlagen und Betriebsmittel regelmäßig überprüft?	i	DGUV V3/4											
R 3	**3.1.19** Wird darauf geachtet, dass bei der Reinigung von Geräten die Netzstecker gezogen werden? Sind geeignete Reinigungsverfahren festgelegt?	i	DGUV V3/4											
R 3	**3.1.20** Sind für Messer und Wetzstähle geeignete Ablegeeinrichtungen vorhanden (Messerleisten, Haltebügel, Messertaschen etc.)?	i	DGUV R110-003											
R 3	**3.1.21** Stehen geeignete Sammelbehälter für Lebensmittelabfälle zur Verfügung und werden diese getrennt gelagert?	i	DGUV R110-003											

R 3	**3.1.22** Werden Abfallbehälter nach der Entleerung gereinigt und ggf. desinfiziert?	i	DGUV R110-003											
R 3	**3.1.23** Sind Betriebsanweisungen für den Umgang mit Gefahrstoffen vorhanden (z. B. für Reinigungs-mittel)?	i	GefStoffV DGUV R110-003											
R 3	**3.1.24** Sind Waschbecken mit Seifenspendern, Desinfektionsmittel und Einmal- Handtücher vorhanden?	i	EU-Verordnung Nr. 852/2004 Anhang II, Kap. 1 Ziff. 4											
R 3	**3.1.25** Existiert ein Hautschutzplan und werden geeignete Pflegecremes verwendet?	i	DGUV R110-003											
R 3	**3.1.26** Sind Regale für Lagergut ausreichend standsicher und tragfähig?	i	DGUV R110-003 DGUV R108-007											
R 3	**3.1.27** Sind ausreichend Leitern und Tritte vorhanden und sind diese rutsch hemmend?	i	BetrSichV DGUV I 208-016											
R 3	**3.1.28** Werden Leitern und Tritte jährlich durch befähigte Personen geprüft?	i	BetrSichV DGUV I 208-016											
R 3	**3.1.29** Werden Gasanlagen regelmäßig durch Sachkundige geprüft -Gasgeräte mind. alle zwei Jahre - Flüssiggasanlagen mind. alle vier Jahre	i	DGUV R110-003											
R 3	**3.1.30** Werden Aufzugsanlagen regelmäßig geprüft? - Kleinlastenaufzüge durch befähigte Personen Empfehlung: alle 4 Jahre Hauptprüfung und alle 2 Jahre Zwischenprüfung), - Personenaufzüge durch Sachverständige alle 2 Jahre	i	BetrSichV DGUV R110-003											
R 1	**3.1.31** Ist Kindern der (unbeaufsichtigte) Zugang zur Küche verwehrt?	i	DGUV V1											

Zurück zur Checkliste