4. Auswahl und Zubereitung der Speisen

4.1 Grundsätze, Normalkost

Die Verpflegung ist für alle derselben Anstalt zugehörigen Gefangenen gleich. Die gewöhnliche Tagesverpflegung für gesunde Gefangene (Normalkost) sowie die besonderen Kostformen (Ziffer 4.4) bestehen grundsätzlich aus drei Mahlzeiten. Legen religiöse Gebote eine bestimmte Einnahmezeit fest, so kann der Anstaltsleiter hierfür entsprechende Ausnahmeregelungen treffen.

4.2 Auswahl und Zubereitung

Bei der Auswahl und Zubereitung der Verpflegung der Gefangenen sollen die Erkenntnisse der Ernährungslehre, insbesondere die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, Berücksichtigung finden. Die Speisen sind nach den Regeln der Kochkunst schmackhaft und schonend zuzubereiten.

4.3 Getränke

Als Getränk wird, auch außerhalb der Mahlzeiten, grundsätzlich Tee ausgegeben. Mit Zustimmung des Anstaltsleiters kann ein sonstiges nichtalkoholisches Getränk verabreicht werden.

4.4 Besondere Kostformen

4.4.1

Bestandteile der Normalkost können durch ernährungsphysiologisch gleichwertige Nahrungsmittel ausgetauscht werden, um eine zusätzliche Kostform (z.B. fleischlos) anzubieten, oder wenn deren Verzehr aus religiösen Gründen nicht erlaubt ist (Austauschkost).

4.4.2

Kranke Gefangene erhalten Normalkost, sofern der Anstaltsarzt nicht nach pflichtgemäßem Ermessen unter Berücksichtigung des Gebots einer sparsamen und wirtschaftlichen Haushaltsführung eine andere Zusammenstellung der Ernährung oder Zwischenmahlzeiten für notwendig hält (Krankenkost).

4.4.3

In begründeten Einzelfällen erhalten Gefangene Zusatzkost, sofern der Anstaltsarzt dies nach pflichtgemäßem Ermessen unter Berücksichtigung des Gebots einer sparsamen und wirtschaftlichen Haushaltsführung für notwendig hält.

4.5 Speiseplan, Speisezettel

4.5.1

Der Speiseplan wird im Voraus für jede Kalenderwoche von der Wirtschaftsverwaltung im Benehmen mit dem Anstaltsarzt und dem Leiter des Küchenbetriebs aufgestellt. Im Speiseplan sind die Speisen mit den für den einzelnen Gefangenen benötigten Lebensmittelmengen einzutragen. Für die besonderen Kostformen kann ein eigener Speiseplan erstellt werden. Der Speiseplan wird vom Leiter der Wirtschaftsverwaltung unterzeichnet und nach Prüfung durch den Anstaltsarzt vom Anstaltsleiter genehmigt. Den Gefangenen ist er in geeigneter Weise bekannt zu geben. Nennenswerte Abweichungen vom Speiseplan sind dem Anstaltsleiter unverzüglich zu melden.

4.5.2

Die zur Herstellung der Speisen benötigten Lebensmittelmengen werden entsprechend der zu erwartenden Anzahl der Verpflegungsteilnehmer berechnet und in einer Tageszusammenstellung (Speisezettel, Anlage 2 zur VerpflO) festgehalten. Diese dient als Beleg für die Bestandsbuchhaltung. Die errechneten Lebensmittelmengen sind gegen Bescheinigung auf dem Speisezettel dem Leiter des Küchenbetriebes zu

übergeben, sofern dieser nicht zugleich Lagerverwalter ist. Kaffee, Tee, Gewürze, Großgebinde und kleinere Zutaten können für einen längeren Zeitraum berechnet werden. Auf- und Abrundungen auf handelsübliche Gebindegrößen können vorgenommen werden.

4.6 Kost- und Rückstellprobe

4.6.1

Der Leiter der Wirtschaftsverwaltung oder ein vom Anstaltsleiter bestimmter Bediensteter nimmt täglich, der Anstaltsleiter und der Anstaltsarzt nehmen in kurzen unregelmäßigen Abständen eine Kostprobe. Dabei ist auch die an den einzelnen Gefangenen ausgegebene Kostmenge zu überprüfen. Diese Aufgabe kann jeweils zeitweise delegiert werden. Das Ergebnis der Prüfung ist in ein Kostprobenbuch einzutragen. Das Kostprobenbuch ist fortlaufend zu führen. Die Aufbewahrungsfrist beträgt mindestens drei Jahre.

4.6.2

Von jeder Mahlzeit ist eine Rückstellprobe zu Untersuchungszwecken tiefgekühlt mindestens zehn Tage aufzubewahren.

4.7 Kostausgabe

Bei der Kostausgabe haben die überwachenden Bediensteten auf Sauberkeit, Hygiene sowie ordnungsgemäße Verteilung zu achten. Auffälligkeiten oder Unregelmäßigkeiten, die nicht sofort abgestellt werden können, sind dem Leiter der Wirtschaftsverwaltung bzw. dem Leiter des Aufsichtsdienstes umgehend mitzuteilen.