

1. Titel wöchentlicher Kuchenverkauf der 6. Klassen in der großen Pause
2. Prozessdefinition Ablauf und Gestaltung des Kuchenverkaufs der 6.Klassen in der großen Pause (9.05 – 9.20)
3. Geltungsbereich Die Prozessbeschreibung wendet sich an die Elternvertreter der 6. Klassen
4. Regelung <ul style="list-style-type: none">• 1x wöchentlich wird von den 6. Klassen selbst gebackenen Kuchen (einfacher Rührkuchen als Fingerfood) zum Verkauf in der großen Pause angeboten. Die Einnahmen gehen in die Klassenkasse• Es ist zu überlegen, ob nicht auch herzhaft Snacks angeboten werden, jedoch bitte darauf achten, dass die Kühlkette eingehalten wird und Verkaufspreis bei 0,50€• Herzhaft Snacks wie Pizzaschnecken, Kressebrot mit Deckel, eigenen Ideen• zum Ende des laufenden Schuljahres sprechen die Elternvertreter der 6. Klassen die Vertreter der 5. Klassen zwecks der Organisation des Kuchenverkaufs im kommenden Schuljahr an – somit ist ein nahtloser Übergang möglich• Die drei 6.Klassen erstellen einen gemeinsamen Plan, über die Einsatztage der einzelnen Klassen und den Verkaufspreis – bisher 0,50€ pro Stück (freie Wahl)• <u>Bitte Formblatt zur Allergenkennzeichnung ausfüllen und mit dem Kuchen abgeben! Danke.</u> <p><u>Kuchenverkauf:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Montags (oder nach Absprache mit der Menaverantwortlichen auch ein anderer Wochentag) kommen 3 Schüler der 6. Klasse mit 4-5 „Handkuchen“ (Rührkuchen – Kuchen, die aus der Serviette gegessen werden können) gegen 9.00 Uhr in die Küche. Schürzen anziehen, Händedesinfektion• Kuchen sollte in der Regel geschnitten sein.(Kuchentransportbehälter mit Namen beschriften) und Allergenkennzeichnungsblatt ausgefüllt dazulegen!• Dort werden sie von der Mensaverantwortlichen in Hygiene und in den Verkauf eingewiesen. (Verkaufsstand und Wechselgeld wird bereitgestellt)• Ein Elternteil sollte den Verkauf und anschließendes Aufräumen begleiten (Einsatzzeit 8.50 – 9.30 Uhr)• Einnahmen werden den SchülerInnen für die Klassenkasse sofort mitgegeben.• Reste und Transportbehälter nehmen die SchülerInnen wieder mit• Gemeinsames (Eltern und Schüler) säubern und aufräumen des Verkaufsstandes• Kopie des Einsatzplanes bitte an die Mensaverantwortliche
5. Verantwortlichkeit: <ul style="list-style-type: none">• Eltern der 6.Klassen: Erstellung des Einsatzplanes zum Kuchenverkauf – Organisation der Kuchenspenden• Eltern: Begleitung des Verkaufs (Einsatzzeit von 8.50-9.30 Uhr)• SchülerInnen: Kuchentransport und Verkauf• MensamitarbeiterInn: Standaufbau, Wechselgeld
6. Anlagen keine
7. Verfasser dieser Prozessbeschreibung <p style="text-align: right;">Name: Sabine Mader</p>
8. Datum: _____ Unterschrift der Schulleitung: _____