



## **Schulobst an der Helen-Keller-Schule**

**– Konzept –**

**Stand: Februar 2021**

## **Inhaltsverzeichnis**

1. Gesunde Ernährung an der Helen-Keller-Schule .....	3
2. Das Schulobst und -gemüse .....	4
2.1 Anlieferung und Warenannahme.....	5
2.2 Lagerung in der Klasse.....	6
2.3 Verarbeitung.....	6
2.4 Entsorgung von Abfall .....	7
2.5 Rückgabe der Klassenkisten.....	7
3. Pädagogische Begleitung .....	7
4. Evaluation des Schulobst-Programms.....	8
4.1 Evaluation zur Vorgehensweise und Qualität .....	8
4.2 Evaluation der Teilnahme .....	9
4.3 Kontrollmaßnahmen.....	10
Literaturverzeichnis.....	11

## **1. Gesunde Ernährung an der Helen-Keller-Schule**

Das Robert-Koch-Institut hat in seiner zweiten Folgeuntersuchung der KiGGS Studie erhoben, dass von den Kindern und Jugendlichen im Alter von 3 bis 17 Jahren 15,4% übergewichtig und 5,9% adipös sind (vgl. Schienkiewitz, Brettschneider, Damerow, & Schaffrath Rosario, 2018, S. 16). Dies stellt ein ernstzunehmendes Problem dar, dem so früh wie möglich vorgebeugt werden muss (vgl. Bundesministerium für Gesundheit, 2019).

Eines unserer Anliegen ist es, unsere Schüler\*innen bei einem selbstbestimmten Leben zu unterstützen. Dazu gehört eben auch die Handlungsfähigkeit im Bereich der Ernährung. Um gesund leben zu können, ist es unabdingbar zu wissen, wie eine gesunde Lebensweise aussehen kann. Dabei bieten „Schulen [...] die Chance, eine gesunde Ernährung zu fördern und Ernährungsgewohnheiten zu vermitteln, die sich durch das gesamte Leben fortsetzen und in die Allgemeinbevölkerung übertragen lassen.“ (Weltgesundheitsorganisation (WHO), 2009) Dazu ist es wichtig, das Thema Gesunde Ernährung nicht bloß in den Unterricht einzubetten, sondern dieses in den gesamten Schulalltag zu integrieren.

An der Helen-Keller-Schule frühstücken alle Klassen im Klassenverband. Zwar wird in der Regel darauf geachtet, dass die Schüler\*innen keine gesüßten Getränke, Süßigkeiten oder abgepackte Lebensmittel von zu Hause mitnehmen, dennoch ist auffällig, dass nicht alle Schüler\*innen ein gesundes Frühstück mitbringen. Um die Trinkgewohnheiten der Schüler\*innen positiv zu beeinflussen, stehen jeder Klasse Wasserkisten zur Verfügung. Einige Klassen bauen in Hochbeeten Obst und Gemüse oder Kräuter auf den Balkonen an, um das gemeinsame Frühstück zu ergänzen oder damit im Hauswirtschaftsunterricht zu kochen.

Das Mittagessen wird von den Behinderten Werkstätten Oberberg (BWO) mit der Cook & Chill-Methode gegart, in die Schule geliefert, kurz vor dem Mittagessen von Mitarbeiter\*innen der BWO aufgewärmt und in die Klassen gebracht. Dieses umfasst jeden Tag Gemüse oder Salat sowie regelmäßig Obst zum Nachtisch. Dennoch werden auch hier Convenience-Produkte verwendet. Für Schüler\*innen, die sich vegetarisch ernähren oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten (z.B. gegen Gluten) haben, gibt es zudem alternative Gerichte. (vgl. Behinderten Werkstätten Oberberg GmbH)

Um das Thema der gesunden Ernährung zu vervollständigen, wird dieses begleitend in den Unterricht eingebettet. Hierbei wird sich an den Richtlinien des Landes NRW für den Förderschwerpunkt Geistige Entwicklung, den Lehrplan für die Grundschulen in NRW sowie an dem Perspektivrahmen Sachunterricht orientiert. Ein schulinterner Lehrplan für das Fach Sachunterricht befindet sich aktuell in Entwicklung.

Mit steigendem Alter nimmt der Anteil an übergewichtigen und adipösen Kindern laut Robert-Koch-Institut zu (vgl. Schienkiewitz, Brettschneider, Damerow, & Schaffrath Rosario, 2018, S. 16). Aus diesem Grund ist es notwendig, so früh wie möglich Präventivmaßnahmen einzuleiten (vgl. Bundesministerium für Gesundheit, 2019).

Unser Ziel ist es deshalb, die Essgewohnheiten der Schüler\*innen positiv zu beeinflussen. Dies gelingt, indem ihnen immer wieder Obst und Gemüse angeboten wird, sodass das Essen von Obst und Gemüse zu einer alltäglichen Routine wird. Auf diese Weise entsteht ein Automatismus, der sich verinnerlicht und dafür sorgen könnte, dass sie auch im außerschulischen Bereich auf eine gesunde Ernährungsweise achten. Dazu eignet sich vor allem das gemeinsame Frühstück und der Hauswirtschaftsunterricht, bei dem gemeinsam gesunde Gerichte zubereitet werden. Zudem wird das Thema umfassend in den gesamten Schulalltag eingebettet, um auf diese Weise das Bewusstsein auf der Schüler\*innenseite zu stärken.

## **2. Das Schulobst und -gemüse**

Die Helen-Keller-Schule nimmt im Schuljahr 2020/2021 als eine von über 1.000 Schulen am Programmteil Obst und Gemüse des EU-Schulprogramms für Obst, Gemüse und Milch NRW teil.

Das Programm hat das Ziel, den Schüler\*innen durch eine regelmäßige kostenlose Extra-Portion Vitamine Obst und Gemüse wieder schmackhaft zu machen, ein gesundheitsförderliches Ernährungsverhalten nahe zu bringen und durch pädagogische Begleitmaßnahmen die Ernährungskompetenzen der Schüler\*innen nachhaltig zu fördern. (vgl. Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, 2020a)

Es richtet sich an Grund- und Förderschulen mit Primarstufen des Landes Nordrhein-Westfalen. An teilnehmenden Förderschulen können neben der verpflichteten Primarstufe (Klassen 1 bis 4) auch die Einstiegsklassen sowie die Jahrgangsstufen 5 und 6 mitmachen. (vgl. ebd.) An der Helen-Keller-Schule nehmen im Schuljahr 2020/2021 somit insgesamt zehn Klassen am Programm teil.

Die Bewerbung für das Programm erfolgt jeweils im Frühjahr für das folgende Schuljahr. Die Zulassung zum Programm gilt dann für das ganze Schuljahr. Ein Ausstieg ist aber möglich, wenn „z.B. organisatorische Aufgaben nicht mehr zu bewältigen sind oder andere zwingende Gründe vorliegen, die einen Projektausstieg nötig machen“ (Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, 2020b). In diesem Fall muss sich die Schule bei [schulobst@mulnv.nrw.de](mailto:schulobst@mulnv.nrw.de) melden und den Ausstieg mit dem Lieferanten klären. Dabei sind die Fristen auf dem Eckdatenpapier zu beachten. (vgl. ebd.)

„[A]lle erwachsenen Personen, die an der Annahme, Lagerung, Zubereitung und Verteilung von Obst [und] Gemüse [...] im Rahmen des EU-Schulprogramms in Nordrhein-Westfalen beteiligt sind“ (Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, 2020, S. 1) müssen im Vorfeld die *Hygieneinformation und Belehrung EU-Schulprogramm NRW* aufmerksam lesen und die Beachtung der Inhalte mit ihrer Unterschrift bestätigen. Die unterschriebenen Hygienebelehrungen werden im Schulobst- und -gemüse-Ordner nach Klassen sortiert abgeheftet. Der Ordner wird in der ehemaligen Wohnung für Zivildienstleistende aufbewahrt. (vgl. ebd.)

Verantwortliche Ansprechpartnerinnen für das Schulobst und -gemüse an der Helen-Keller-Schule sind Jennifer Bauer (V2) und Sarah Trimborn (V1). Sie sind unter der E-Mail-Adresse *schulobst@hks-wiehl.de* erreichbar.

## **2.1 Anlieferung und Warenannahme**

Die Helen-Keller-Schule wird seit dem 07.09.2020 jeden Montagmorgen von der Firma Novum das Gemüseabo GmbH aus Bergneustadt beliefert. Die konkreten Liefer- und Abrechnungszeiträume für das Schuljahr 2020/2021 gehen aus der nachfolgenden Tabelle hervor (Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, 2020b):

<b>Liefer- &amp; Abrechnungszeiträume für das Schuljahr 2020/2021</b>
07.09. bis 29.10.2020
02.11. bis 11.12.2020
18.01. bis 19.02.2021
22.02. bis 26.03.2021
19.04. bis 21.05.2021
25.05. bis 25.06.2021

Es kann im Laufe des Schuljahres jedoch zu Änderungen kommen (z.B. durch Aussetzen des Präsenzbetriebes aufgrund von Corona).

Das Obst und Gemüse wird in Klassenkisten abgepackt in die ehemalige Wohnung für Zivildienstleistende geliefert. Von dort werden die Kisten von den Schulobst-Ansprechpartnerinnen vor Schulbeginn einer kurzen Sichtkontrolle unterzogen (vgl. Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, 2020, S. 1), in den Eingangsbereich vor der Küche bereitgestellt und mit Klassenschildern versehen. In der ersten Woche wird zudem eine Liste zur Abfrage von Allergien beigelegt, die freitags mit den Kisten zurückgebracht werden soll. So kann der Lieferant bei Allergien die Zusammenstellung der Kisten ggf. anpassen. Die Einzellieferscheine werden im Schulobst- und -gemüse-Ordner

abgeheftet. (vgl. Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, 2020b)

Zwischen 9 und 9:15 Uhr holen die Obstdienste der Klassen (s. pädagogische Begleitung) die Klassenkiste ihrer Klasse ab. In den ersten zwei Wochen wird dieser Abholvorgang von den Ansprechpartnerinnen betreut. Danach wird nur noch um 10 Uhr kontrolliert, ob alle Kisten abgeholt wurden und die Klassen werden ggf. telefonisch an die Abholung erinnert.

## **2.2 Lagerung in der Klasse**

Die Klassenkisten werden in der Klasse ausgepackt. Das Obst und Gemüse wird hierzu je nach Sorte in die Obst- und Gemüsefächer des Klassenkühlschranks gelegt, um eine von tierischen und zubereiteten Lebensmitteln getrennte Lagerung zu gewährleisten. Obst und Gemüse, welches nicht im Kühlschrank gelagert werden sollte (z.B. Bananen, Tomaten), wird auf der Küchenzeile der jeweiligen Klassenküche deponiert und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt. Die Klassen sind regelmäßig auf Schädlingsbefall zu überprüfen. (vgl. Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, 2020, S. 3f)

## **2.3 Verarbeitung**

Die teilnehmenden Klassen sorgen dafür, dass sie ausreichend Schneidebrettchen und Messer zur Verfügung haben, um das Obst und Gemüse zu verarbeiten. (vgl. Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, 2020b)

Der Obstdienst bereitet das Obst und Gemüse für das Frühstück zu. Hierfür werden den Schüler\*innen die hygienischen Grundlagen vermittelt und auf die persönliche Hygiene geachtet. Dazu gehören: gründliches Händewaschen, saubere Arbeitskleidung, das Ablegen von Handschmuck und der weitgehende Verzicht auf Kosmetika (z.B. Nagellack, Parfum), die Reinigung des Arbeitsplatzes, kein direktes Anhusten oder Niesen der Lebensmittel, keine Verarbeitung und Verteilung von Lebensmitteln durch erkrankte Personen sowie die sachgerechte Versorgung von Verletzungen an Händen und Armen. (vgl. Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, 2020, S. 1-3)

Nach der Reinigung des Obstes bzw. des Gemüses wird dieses zu Finger Food verarbeitet. Auf diese Weise kann für jedes Kind eine Portion von 100g an drei Tagen pro Woche zusammengestellt werden. Zudem zeigt die Erfahrung, dass die Schüler\*innen bei geschnittenem Obst und Gemüse lieber zugreifen, sodass weniger Reste übrigbleiben. Sollten dennoch Reste anfallen, werden diese mittags zusätzlich zum Nachtisch angeboten und nachmittags mit nach Hause

gegeben. Bis dahin wird das geschnittene Obst und Gemüse abgedeckt im Kühlschrank aufbewahrt. (vgl. Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, 2020b)

Im Anschluss an die Zubereitung werden die genutzten Schneidebrettchen und Messer sowie das Geschirr und Besteck, welches beim Verzehr verwendet wurde, in der Geschirrspülmaschine oder per Hand mit heißem Wasser und Spülmittel gereinigt. (vgl. Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, 2020, S. 3)

## **2.4 Entsorgung von Abfall**

Kompostierbare Obst- und Gemüseabfälle werden im Klassenraum separat gesammelt und vom Obst- und Gemüsedienst oder von einem eigens hierfür eingerichteten Klassendienst (z.B. Kompostdienst) zum schuleigenen Komposthaufen gebracht. Nicht-kompostierbare Abfälle (z.B. Schalen von Zitrusfrüchten) werden im Restmüll entsorgt und täglich von den Reinigungskräften sachgerecht entleert sowie entsorgt. (vgl. Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, 2020, S. 4)

## **2.5 Rückgabe der Klassenkisten**

Die Klassenkisten werden freitags bis 11 Uhr vom Obstdienst wieder zurück an den Abholort gestellt. Die Schulobst-Ansprechpartnerinnen kontrollieren ab 11 Uhr, ob alle Kisten zurückgebracht wurden und erinnern die Klassen ggf. telefonisch an die Rückgabe. Anschließend werden die leeren Kisten wieder in die ehemalige Wohnung für Zivildienstleistende gestellt, wo sie am darauffolgenden Liefertag gegen neue, befüllte Kisten ausgetauscht werden.

## **3. Pädagogische Begleitung**

Ein Aspekt der pädagogischen Begleitung ist der von jeder Klasse eingerichtete Obstdienst. Dieser besteht aus ein bis zwei Schüler\*innen und dem/der FSJ-ler\*in der Klasse. Er übernimmt alle klasseninternen Tätigkeiten im Zusammenhang mit dem Schulobst und – gemüse (s. Kapitel 2).

Die unterrichtliche Begleitung des Themas Gesunde Ernährung in den unterschiedlichen Klassenstufen wird im Sachunterrichtskonzept geregelt.

Dieses befindet sich aktuell im Entstehungsprozess, welcher aufgrund der Corona-Pandemie und den damit einhergehenden Beschränkungen etwas langsamer voranschreitet.

Das Konzept wird den Themenschwerpunkt Gesunde Ernährung mit didaktischen Hinweisen, Ideen zur Umsetzung als auch den Lehrplanbezug beinhalten. Passend dazu gibt es bereits jetzt schon eine Themenkiste, die unterschiedlichste Materialien und Ideen zur Umsetzung in den Klassen enthält. Diese Materialien können bei Bedarf ausgeliehen und/oder kopiert werden. Die Erweiterung der Themenkiste durch alle Kolleg\*innen ist erwünscht.

#### 4. Evaluation des Schulobst-Programms

Um einen reibungslosen Ablauf sowie eine größtmögliche Zufriedenheit aller Beteiligten zu ermöglichen, gibt es im ersten Durchlauf eine Evaluation. Dabei geht es zum einen darum, abzufragen, ob sich die Vorgehensweise, also das Holen und Bringen der Kisten durch den Obstdient, bewährt hat aber auch, wie die Qualität der gelieferten Lebensmittel bewertet wird und ob die Teilnahme im kommenden Schuljahr weitergeführt werden soll.

##### 4.1 Evaluation zur Vorgehensweise und Qualität

Vier Wochen nach Start des Programms, also am 05.10.2020, findet die erste Evaluation zur Vorgehensweise und Qualität des Schulobstes- und -gemüses statt. Den Klassen wird ein Rückmeldebogen ausgeteilt, der folgende Bereiche abfragt:

- Qualität bzw. Zustand
- Menge
- Ablauf (Holen und Bringen der Kisten)
- Aufgaben des Obstdienstes?
- Sonstige Anmerkungen

Alle 10 teilnehmenden Klassen haben an dieser Evaluation teilgenommen. Auf Grundlage dieser Rückmeldungen werden zum einen Anpassungen am Ablauf vorgenommen. Zum anderen werden Wünsche und Anregungen an den Lieferanten weitergegeben, sodass die Lieferung gegebenenfalls angepasst werden kann.

Die Ergebnisse der Evaluation können der folgenden Tabelle entnommen werden:

			<b>Anmerkungen</b>
<b>Wir sind mit der Qualität / dem Zustand des Obstes zufrieden.</b>	trifft zu <b>10</b>	trifft nicht zu <b>0</b>	- teilweise zu reif oder zu fest (2) <b>→ Reifes Obst/Gemüse zuerst verwerten</b>
<b>Die Menge des Obstes und Gemüses war ...</b>	... ausreichend. <b>6</b>	... zu viel. <b>4</b>	- viel Obst vom Mittagessen übrig (2)
<b>Mit dem Ablauf (Holen und Bringen) kommen wir gut zu-recht.</b>	trifft zu <b>10</b>	trifft nicht zu <b>0</b>	- Obst ohne Kisten holen (nur Tüten)



**Welche Aufgaben übernimmt euer Obstdienst?**

- Kisten holen und zurückbringen
- Obst/Gemüse ausräumen
- Obst/Gemüse waschen
- ggf. Obst zu den Mahlzeiten schneiden
- Obst während des Frühstücks verteilen (aktives Rumgehen und verbal anbieten)
- Verarbeitung im Hauswirtschaftsunterricht (alle Kinder)

**Sonstige Anmerkungen:**

- Weintrauben mit Kernen werden nicht gegessen
- geschmacklich/ Qualität super
- abwechslungsreich
- Plastiktüten eventuell weglassen

Generell ist die Zusammenarbeit mit dem Lieferanten geprägt durch einen regelmäßigen Austausch. Diese besteht dabei nicht nur aus Rückmeldungen, die den Zustand und die Qualität des Obstes betreffen, sondern auch aus Rückmeldungen zur Änderung der Liefermenge. Die Schule ist verpflichtet, den Lieferanten frühzeitig zu informieren, wenn sich die Schüler\*innenzahl durch Schulveranstaltungen (wie Elternsprechtage, Klassenfahrten oder z.B. Feiertage) oder durch längeres Fehlen einzelner Schüler\*innen ändert. In solchen Fällen muss das Eckdatenpapier erneut ausgefüllt, unterschrieben und mit Schulstempel versehen an den Lieferanten geschickt werden.

Verantwortung trägt die Schule ebenso für die Lieferscheine, die jeder Lieferung beiliegen. Diese müssen als Nachweis aufbewahrt und gesammelt werden (Schulobst- und -gemüse-Order). Zusätzlich zu den wöchentlichen Lieferscheinen gibt es Monatslieferscheine, die unterschrieben, gestempelt und dem Lieferanten innerhalb einer Woche zurückgesendet werden müssen. Über diese Liefernachweise bekommt der Lieferant das Geld zurückerstattet, sodass das firstgerechte Einreichen äußerst wichtig ist. Ein mehrmaliges Überschreiten kann zum Ausschluss führen. (vgl. Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, 2020b)

#### **4.2 Evaluation der Teilnahme**

Da die Teilnahme an dem Schulobst- und -gemüse Programm einen zusätzlichen organisatorischen Aufwand bedeutet, soll vor jeder neuen Bewerbung die Teilnahme evaluiert werden. Diese Evaluation findet in der Lehrerkonferenz im März statt. Dabei wird das Stimmungsbild des Kollegiums durch ein Handzeichen erfasst. Sollte sich die Mehrheit für eine erneute Teilnahme aussprechen, so wird die Bewerbung im Frühjahr für das kommende Schuljahr eingereicht.

### **4.3 Kontrollmaßnahmen**

Das Land NRW behält sich vor, im Rahmen der Teilnahme an dem Schulobst- und Gemüse Programm stichprobenartige Kontrollen durchzuführen.

Bei den Vor-Ort-Kontrollen wird geprüft, ob alle Auflagen durch die Schule erfüllt werden. Hierzu gehören die Dokumentation der Lieferungen (Sammlung der Lieferscheine in dem dafür vorgesehenen Ordner), die Sichtbarkeit des Posters im Eingangsbereich, die Gesamtdurchführung, sowie die pädagogische Begleitung des Programms im Unterricht. Letztere wird im Sachunterrichtskonzept festgehalten, sodass dies als Nachweis gilt. (vgl. ebd.)

## Literaturverzeichnis

Behinderten Werkstätten Oberberg GmbH. (kein Datum). Gemeinschaftsverpflegung.

Abgerufen am 23. April 2020 von [bwo-wiehl.de/produktions-angebote/catering-und-gemeinschaftsverpflegung.html](http://bwo-wiehl.de/produktions-angebote/catering-und-gemeinschaftsverpflegung.html)

Bundesministerium für Gesundheit. (30. September 2019). Kindergesundheit.

Förderschwerpunkt Prävention von Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen.

Abgerufen am 23. April 2020 von

<https://www.bundesgesundheitsministerium.de/themen/praevention/kindergesundheit/praevention-von-kinder-uebergewicht.html>

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes

Nordrhein-Westfalen. (Mai 2020). *Hygieneinformation und Belehrung EU-*

*Schulprogramm NRW*. Von EU-Schulprogramm NRW für Obst, Gemüse und Milch -

Formulare und Downloads für Schulen: <https://www.schulobst-milch.nrw.de/obst-und-gemuese/formulare-und-downloads/fuer-schulen/> abgerufen

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes

Nordrhein-Westfalen. (2020a). *Programmteil Schulobst und -gemüse*. Von EU-

Schulprogramm NRW für Obst, Gemüse und Milch: <https://www.schulobst-milch.nrw.de/obst-und-gemuese/> abgerufen

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes

Nordrhein-Westfalen. (2020b). *Tipps zur Umsetzung*. Von EU-Schulprogramm NRW

für Obst, Gemüse und Milch: <https://www.schulobst-milch.nrw.de/obst-und-gemuese/infos-fuer-schulen/tipps-zur-umsetzung/> abgerufen

Schienkiewitz, A., Brettschneider, A.-K., Damerow, S., & Schaffrath Rosario, A. (19. Juli

2018). Übergewicht und Adipositas im Kindes- und Jugendalter in Deutschland –

Querschnittergebnisse aus KiGGS Welle 2 und Trends. (Robert-Koch-Institut, Hrsg.)

*Journal of Health Monitoring* 2018 3 (1). doi:10.17886/RKI-GBE-2018-005.2

Weltgesundheitsorganisation (WHO). (23. November 2009). Gesunde Ernährung in der

Schule. Abgerufen am 23. April 2020 von [http://www.euro.who.int/de/health-](http://www.euro.who.int/de/health-topics/disease-prevention/nutrition/news/news/2011/09/healthy-nutrition-in-schools)

[topics/disease-prevention/nutrition/news/news/2011/09/healthy-nutrition-in-schools](http://www.euro.who.int/de/health-topics/disease-prevention/nutrition/news/news/2011/09/healthy-nutrition-in-schools)